



Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels ODAIOUS

Modification du ...

Le Conseil fédéral suisse

arrête :

I

L'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels¹ est modifiée comme suit :

Art. 2, al. 3, let. a, note de bas de page et 4, let. e

³ Au terme *préparation* employé en rapport avec les objets usuels dans la présente ordonnance et dans les ordonnances dérivées du DFI ou de l'OSAV correspond le terme *mélange*, tel qu'il est employé dans les actes suivants de la législation de l'Union européenne (UE) :

- a. le règlement (CE) n° 1223/2009² ;

⁴ Sous réserve de définitions divergentes de la législation alimentaire suisse, les autres termes de la présente ordonnance et des ordonnances dérivées du DFI ou de l'OSAV sont utilisés conformément aux définitions contenues dans les dispositions suivantes de l'UE :

- e. art. 3 du règlement (UE) 2017/625³ ;

AS ...

¹ RS 817.02

² Règlement (CE) n° 1223/2009 du Parlement européen et du Conseil du 30 novembre 2009 relatif aux produits cosmétiques, JO L 342 du 22.12.2009, p. 59 ; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) n° 2017/2228, JO L 319 du 04.12.2017, p. 2.

³ Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE)

Art. 5, al. 2, let. a

² Elle devient caduque dans l'un des cas suivants :

- a. son contenu est repris dans les ordonnances ; ou

Art. 14, al. 2

² Des denrées alimentaires ne peuvent être désignées par la dénomination spécifique d'une denrée alimentaire spécifiée que si elles correspondent à la spécification et satisfont aux exigences liées à la spécification ; sont réservées les désignations dans les différentes langues conformément à l'annexe I de la décision de la commission 2010/791/UE⁴.

Art. 15, al. 2, let. a

² Ne sont pas considérées comme de nouvelles sortes de denrées alimentaires :

- a. les denrées alimentaires génétiquement modifiées, sauf celles visées à l'art. 31, al. 5 ;

Art. 31, al 3 et 5

³ S'agissant des denrées alimentaires qui sont des OGM ou qui en contiennent, l'OSAV dirige la procédure d'autorisation. Il transmet la demande à l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) pour évaluation dans son domaine de compétence. L'OSAV accorde l'autorisation si, en l'état des connaissances scientifiques, tout risque pour l'environnement peut être exclu.

⁵ Les art. 15 à 19 s'appliquent aux produits OGM lorsque ceux-ci sont :

- a. issus de micro-organismes génétiquement modifiés ;
- b. obtenus en milieu confiné au sens de l'art. 3, let. h de l'ordonnance du 9 mai 2012 sur l'utilisation confinée⁵ ; et
- c. séparés des organismes, épurés et chimiquement définissables.

Art. 33, al. 1, phrase introductive

¹ Lorsque des denrées alimentaires sont des produits OGM ou contiennent de tels organismes :

Art. 37 Denrées alimentaires génétiquement modifiées

¹ Une mention des OGM est requise pour :

n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels), version selon le JO L 95 du 7.4.2017, p. 1.

⁴ Décision de la commission du 20 décembre 2010 établissant la liste des produits visés à l'annexe XII, point III 1, deuxième alinéa, du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil, version selon le JO L 336 du 21.12.2010, p. 55.

⁵ RS 814.912

- a. les denrées alimentaires qui sont des produits OGM ;
- b. les denrées alimentaires qui contiennent des micro-organismes génétiquement modifiés ;
- c. les auxiliaires technologiques qui sont remis comme tels et qui contiennent des OGM ;
- d. les micro-organismes qui sont remis comme tels et qui sont génétiquement modifiés.

² Le DFI règle les modalités d'étiquetage.

³ Il peut prévoir des dérogations aux obligations d'étiquetage visées à l'al. 1.

⁴ Les denrées alimentaires peuvent porter la mention « produit sans recours au génie génétique » ou une autre formule équivalente lorsqu'elles satisfont aux exigences suivantes :

- a. s'il peut être prouvé, à l'aide d'une documentation sans faille :
 1. que la denrée alimentaire ou les ingrédients, les auxiliaires technologiques et les microorganismes qui sont utilisés pour sa production ne proviennent pas d'organismes génétiquement modifiés ;
 2. qu'aucun OGM n'a été utilisé au cours de la production de la denrée alimentaire, sous réserve de l'al. 5 ; et
 3. que les mesures appropriées ont été prises pour prévenir la présence de matériel consistant en OGM, contenant des OGM ou obtenu à partir d'OGM.
- b. si aucun ingrédient ne contient plus de 0,9 % masse de produit OGM.
- c. si des denrées alimentaires, des auxiliaires technologiques ou des microorganismes :
 1. ont été autorisés conformément à l'art. 31, ou
 2. ont été produits conformément au droit suisse à partir de matières auxiliaires de l'agriculture ou de matières premières qui sont des organismes génétiquement modifiés ou qui contiennent ou sont issus de tels organismes.

⁵ La condition fixée à l'al. 4, let. a, ch. 2 ne s'applique pas aux :

- a. médicaments vétérinaires ;
- b. additifs pour l'alimentation animale
 1. obtenus par le procédé décrit dans l'art. 31, al. 5 ;
 2. manifestement disponibles seulement en ayant recours au génie génétique ; et
 3. nécessaires pour couvrir les besoins des animaux afin de garantir leur santé et leur protection.

Art. 38, al. 2 et 3

² Dans certains cas particuliers, l'OSAV peut autoriser des allégations de santé en principe non admises si les conditions suivantes sont remplies :

- a. des données et des informations scientifiques généralement admises apportent la preuve que le nutriment, l'autre substance, la denrée alimentaire ou la catégorie de denrée alimentaire possède les propriétés indiquées ; et
- b. l'allégation ne peut pas induire le consommateur en erreur quant aux propriétés du nutriment, de l'autre substance, de la denrée alimentaire ou de la catégorie de denrée alimentaire.

³ Le DFI règle les autres modalités de la procédure d'autorisation. L'art. 3 ne s'applique pas à cette procédure.

Art. 39, al. 2, let. a et d

² Dans chaque cas, il faut cependant indiquer par écrit :

- a. la provenance de l'animal pourvoyeur de la denrée alimentaire s'il s'agit de la viande d'ongulés domestiqués, de volaille domestique, de ratites ou de poisson ;
- d. la date limite de consommation pour les denrées alimentaires qui ne sont pas considérées comme préemballées aux termes de l'art. 2, al. 1, ch. 11, et qui doivent être conservées au frais en raison du risque de prolifération de microorganismes pathogènes ou de la formation de toxines.

Art. 40 Commerce intermédiaire

Dans le commerce intermédiaire, les indications doivent être formulées de manière à ce que les denrées alimentaires puissent être composées et étiquetées conformément aux prescriptions légales.

Art. 48, al. 2

² Les objets et matériaux remis comme antiquités ne sont pas considérés comme des objets et matériaux au sens de l'art. 48, al. 1.

Art. 81, al. 3

³ Le DFI peut déclarer obligatoires certaines méthodes d'analyse et de prélèvement d'échantillons.

Titre suivant l'art. 85

4a. Chapitre : Obligations des établissements du secteur des denrées alimentaires et des objets usuels lors des contrôles officiels et autres activités officielles

Art. 85a

¹ Les établissements autorisent les organes de contrôle qui le demandent à accéder :

- a. aux bâtiments, aux équipements, aux moyens de transport, aux locaux et aux autres lieux sous leur contrôle, ainsi qu'à leurs alentours ;
- b. aux marchandises sous leur contrôle ;
- c. à leurs systèmes d'information ;
- d. à leurs documents et à toute autre information pertinente.

² Lors des contrôles officiels et des autres activités officielles, ils collaborent avec le personnel des autorités d'exécution compétentes dans l'accomplissement de ses tâches et coopèrent avec lui.

³ Ils mettent à disposition des autorités d'exécution compétentes, sur papier ou sous forme électronique et sans retard, toute information concernant les marchandises et leurs activités.

⁴ Les obligations des établissements énoncées au présent article s'appliquent également lorsque les contrôles officiels sont réalisés par des tiers comme visé à l'art. 55 LDAI.

Art. 90 Modalités d'importation

¹ Toute personne qui importe, par transport aérien via les aéroports de Genève et de Zurich, des denrées alimentaires soumises à des contrôles renforcés en vertu de l'annexe 1 ou 2 de l'ordonnance du ... sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires (OELDAI)⁶ doit notifier au préalable par voie électronique à l'autorité compétente pour les contrôles officiels :

- a. la date et l'heure prévues de l'arrivée du lot au point d'entrée désigné et les éventuels retards ;
- b. la nature du lot.

² L'importateur, comme visé à l'art. 2, al. 1, let. i, OELDAI, est responsable de la notification préalable. Il peut déléguer cette tâche à une personne assujettie à l'obligation de déclarer.

³ Pour la notification préalable, il y a lieu de compléter la partie I du formulaire figurant à l'annexe II du règlement (UE) n° 669/2009⁷ (document sanitaire commun

⁶ RS 817.042

⁷ Règlement (CE) n° 669/2009 de la Commission du 24 juillet 2009 portant modalités d'exécution du règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les contrôles officiels renforcés à l'importation de certains aliments pour

d'entrée, DSCE) dans le système d'information vétérinaire TRACES au sens de la décision 2004/292/CE⁸. Le DSCE doit être transmis à l'autorité d'exécution du point d'entrée au plus tard un jour ouvrable avant l'arrivée du lot.

⁴ Un émolument supplémentaire indiqué au ch. 1.6 de l'annexe 9 de l'OELDAI est perçu pour le surcroît de travail occasionné par les lots importés ou en transit qui n'ont pas fait l'objet d'une notification préalable.

⁵ La personne assujettie à l'obligation de déclarer doit :

- a. fournir à l'OSAV les documents nécessaires au contrôle ;
- b. faciliter le travail de l'OSAV en lui présentant d'elle-même les lots à contrôler conformément aux instructions de ce dernier et en les reprenant lorsque le contrôle est terminé ;
- c. transmettre les instructions de l'OSAV au transitaire ou à l'importateur.

⁶ Dans la déclaration en douane, elle doit indiquer le numéro du DSCE et le montant des émoluments fixé par l'OSAV lors du contrôle.

⁷ Il y a lieu de mettre à la disposition de l'autorité compétente pour les contrôles :

- a. des ressources humaines et des moyens logistiques suffisants pour décharger et présenter le lot ;
- b. dans la mesure où un échantillonnage représentatif ne peut être réalisé avec l'équipement standard, l'équipement approprié en vue de l'échantillonnage (moyens de transport ou emballages particuliers par ex.).

⁸ Les denrées alimentaires composées qui contiennent des denrées alimentaires mentionnées à l'annexe 2 OELDAI dans une proportion inférieure à 20 % sont importées selon la procédure prévue aux art. 86 et 87.

Art. 91, al. 1^{bis}, 3, première phrase, et 6

^{1bis} L'original du DSCE accompagne le lot durant son acheminement jusqu'à son arrivée à la destination indiquée dans ledit document. Le DFI peut prévoir des dérogations.

³ Les denrées alimentaires, soumises à des contrôles renforcés en raison du risque élevé de contamination par les aflatoxines doivent être accompagnées non seulement du DSCE, mais aussi du certificat sanitaire et des résultats d'analyses visés à l'annexe II du règlement (UE) n° 884/2014⁹.

animaux et certaines denrées alimentaires d'origine non animale et modifiant la décision 2006/504/CE, JO L 194 du 25.07.2009, p. 11.

⁸ Décision 2004/292/CE de la Commission du 30 mars 2004 relative à la mise en application du système TRACES et modifiant la décision 92/486/CEE, JO L 94 du 31.03.2004, p. 63 ; modifiée en dernier lieu par la décision 2005/515/CE, JO L 187 du 19.07.2005, p. 29.

⁹ Règlement d'exécution (EU) n° 884/2014 de la Commission du 13 août 2014 fixant des conditions particulières applicables à l'importation de certains aliments pour animaux et de certaines denrées alimentaires venant de certains pays tiers en raison du risque de contamination par les aflatoxines, et abrogeant le règlement (CE) 1152/2009, JO L 242 du 14.8.2014, p. 4.

⁶ L'OSAV peut édicter des dispositions sur :

- a. les procédures à respecter pour garantir la traçabilité ;
- b. les documents qui doivent accompagner les marchandises lorsque des échantillons ont été prélevés par les autorités compétentes.

Art. 95a Dispositions transitoires de la modification du ...

¹ Les denrées alimentaires non conformes à la modification du ... peuvent encore être importées et fabriquées selon l'ancien droit jusqu'au 31 avril 2021 et remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

II

L'ordonnance du 19 mai 2010 sur la mise sur le marché de produits fabriqués selon des prescriptions étrangères¹⁰ est modifiée comme suit :

Art. 2, let. b, ch. 1, 8 et 9

Font exception au principe fixé à l'art. 16a, al. 1, LETC :

- a. les denrées alimentaires suivantes :
 1. *Abrogé*
 8. les denrées alimentaires portant l'indication « produit sans recours au génie génétique » qui ne satisfont pas aux exigences formulées à l'art. 37, al. 4 et 5, de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels¹¹ (ODAIOUTs),
 9. les denrées alimentaires fabriquées selon des procédés soumis à autorisation en vertu de l'art. 28, al. 1, ODAIOUTs, ainsi que les denrées alimentaires qui sont des OGM, qui contiennent de tels organismes ou qui en sont issues, et qui sont soumises à autorisation en vertu de l'art. 31 de ladite ordonnance,

III

¹ La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} mai 2020.

...

Au nom du Conseil fédéral suisse :

Le président de la Confédération,
Le chancelier de la Confédération, Walter
Thurnherr

¹⁰ RS 946.513.8

¹¹ RS 817.02



Ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires (OELDAI)

du ...

Le Conseil fédéral suisse,

vu la loi fédérale du 20 juin 2014 sur les denrées alimentaires (LDAI)¹,

arrête:

Titre 1 Objet et définitions

Art. 1 Objet

1 La présente ordonnance régleme:

- a. les contrôles officiels des denrées alimentaires et des objets usuels, ainsi que d'autres activités officielles des autorités compétentes en matière de denrées alimentaires et d'objets usuels en Suisse;
- b. le contrôle officiel des denrées alimentaires et des objets usuels lors de leur importation, de leur transit et de leur exportation, y compris les contrôles renforcés effectués à l'importation et au transit sur certaines denrées alimentaires présentant des risques particuliers;
- c. les méthodes de prélèvement des échantillons, de diagnostic, d'analyse et de test;
- d. les exigences en termes de compétences et les tâches des laboratoires nationaux de référence;
- e. la formation du personnel chargé de l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires, ainsi que des certificats de capacité et des diplômes;
- f. le traitement des données nécessaires à l'exécution;
- g. le financement des contrôles.

SR

¹ RS 817.0

2 Elle ne s'applique pas si les actes législatifs suivants ou des dispositions fondées sur ceux-ci sont applicables:

- a. ordonnance du 8 décembre 1997² concernant le contrôle des denrées alimentaires à l'armée;
- b. ordonnance du 16 décembre 2016³ concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes;
- c. ordonnance du 23 novembre 2005⁴ sur la production primaire;
- d. ordonnance du 16 novembre 2011⁵ concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public;
- e. ordonnance du 18 novembre 2015⁶ réglant les échanges d'importation, de transit et d'exportation d'animaux et de produits animaux avec les pays tiers;
- f. ordonnance du 18 novembre 2015⁷ réglant les échanges d'importation, de transit et d'exportation d'animaux et de produits animaux avec les Etats membres de l'UE, l'Islande et la Norvège.

Art. 2 Définitions

1 Dans la présente ordonnance, on entend par:

- a. *lot*: une quantité de marchandises couvertes par le même certificat officiel, la même attestation officielle ou le même document de tout autre type, convoyées par le même moyen de transport et provenant de la même région ou d'autres pays et relevant du même type et de la même classe ou description;
- b. *document sanitaire commun d'entrée (DSCE)*: document visé à l'art. 90, al. 3 de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU)⁸, que l'entreprise du secteur alimentaire ou son représentant doit établir et dans lequel l'autorité d'exécution de la Confédération doit attester que les contrôles officiels ont été effectués;
- c. *tiers au sens de l'art. 60, al. 2, let. d LDAI*:
 1. les organismes de certification visés à l'art. 19 de l'ordonnance du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP⁹,
 2. les organismes de certification visés à l'art. 28 de l'ordonnance du 22 septembre 1997 sur l'agriculture biologique¹⁰,

2 RS 817.45

3 RS 817.190

4 RS 916.020

5 RS 916.402

6 RS 916.443.10

7 RS 916.443.11

8 RS 817.02

9 RS 910.12

10 RS 910.18

3. les organismes de certification visés à l'art. 11 de l'ordonnance du 25 mai 2011 sur les dénominations «montagne» et «alpage»¹¹,
 4. le Contrôle suisse du commerce des vins visé à l'art. 36 de l'ordonnance du 14 novembre 2007 sur le vin¹²;
- d. *audit*: examen systématique visant à déterminer si les activités et les résultats de celles-ci sont conformes aux dispositions préétablies et si ces dispositions sont mises en œuvre et permettent d'atteindre les objectifs;
- e. *contrôle officiel*: activités menées par les autorités compétentes ou par des tiers auxquels ont été transférées certaines tâches en relation avec les contrôles officiels en vertu de l'art. 55 LDAL, afin de vérifier si:
1. les entreprises respectent les prescriptions de la législation sur les denrées alimentaires, et
 2. les marchandises remplissent les exigences fixées par la législation sur les denrées alimentaires, y compris en vue de la délivrance d'un certificat officiel ou d'une attestation officielle;
- f. *autres activités officielles*: activités autres que les contrôles officiels, menées par les autorités compétentes ou par des tiers auxquels ont été transférées certaines autres activités officielles en vertu de l'art. 55 LDAL, y compris les activités visant la délivrance de certificats officiels ou d'attestations officielles;
- g. *territoire d'importation*: le territoire suisse, y compris les enclaves douanières suisses (Samnaun et Sampuoir) ainsi que les enclaves douanières étrangères (Principauté de Liechtenstein, Büsingen et Campione);
- h. *importation*: l'introduction durable ou temporaire de marchandises dans le territoire d'importation, à l'exception du transport en transit au sens de l'art. 6, let. i, de la loi du 18 mars 2005 sur les douanes (LD)¹³;
- i. *importateur*: la personne physique ou morale responsable de l'importation;
- j. *personne assujettie à l'obligation de déclarer*: la personne visée à l'art. 26 LD;
- k. *pays d'origine*: le pays duquel la marchandise est originaire, dans lequel elle a été élevée, récoltée ou fabriquée ou dans lequel elle a subi sa dernière transformation importante.

2 Sous réserve de définitions divergentes de la législation alimentaire suisse, les autres termes de la présente ordonnance et des ordonnances du Département fédéral de l'intérieur (DFI) ou de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) qui s'y rapportent sont utilisés conformément aux définitions données dans le Règlement (UE) 2017/625¹⁴.

¹¹ RS 910.19

¹² RS 916.140

¹³ RS 631.0

¹⁴ Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que

Titre 2 Contrôles officiels

Chapitre 1 Dispositions communes

Art. 3 Principes

1 Les contrôles officiels sont effectués par les autorités d'exécution ou par des tiers mandatés par elles en vertu de l'art. 55 LDAI.

2 Ils doivent être effectués régulièrement, en fonction des risques et selon une fréquence appropriée.

3 La fréquence de contrôle des entreprises soumises à notification et à autorisation est fixée à l'art. 8 de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels¹⁵.

4 Les autorités d'exécution chargées du contrôle officiel veillent à l'impartialité, à la qualité et à la cohérence des contrôles à tous les échelons.

5 Elles doivent être indépendantes des établissements qu'elles inspectent ou contrôlent. Elles sont tenues de se récuser lorsqu'elles se trouvent dans l'un des cas prévus à l'art. 10, al. 1, de la loi fédérale du 20 décembre 1968 sur la procédure administrative¹⁶.

Art. 4 Mise en œuvre

1 Les contrôles officiels sont effectués en tenant compte des critères suivants:

- a. des risques identifiés en relation avec:
 1. les denrées alimentaires et les objets usuels,
 2. les activités ou opérations sous le contrôle de la personne responsable d'une entreprise,
 3. la localisation des activités ou des opérations dont les entreprises sont responsables,
 4. l'utilisation de produits, de processus, de matériels ou de substances susceptibles d'influencer la sécurité, la protection contre la tromperie, l'intégrité et l'innocuité pour la santé des denrées alimentaires;

des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels), nouvelle teneur selon le JO L 95 du 07.04.2017, p. 1.

¹⁵ RS **817.032**

¹⁶ RS **172.021**

- b. de toute information indiquant la probabilité que les consommateurs soient induits en erreur, en particulier sur la nature, l'identité, les propriétés, la composition, la quantité, la conservation, le pays d'origine ou la provenance, le mode de fabrication ou de production de la denrée alimentaire;
- c. des résultats de contrôles officiels antérieurs;
- d. de la fiabilité et des résultats des autocontrôles effectués par les entreprises, ou par un tiers à leur demande, y compris, le cas échéant, les démarches privées d'assurance de la qualité, afin de s'assurer du respect de la législation sur les denrées alimentaires;
- e. de toute information laissant supposer une éventuelle infraction à la législation sur les denrées alimentaires;
- f. des éventuelles garanties fournies par l'autorité d'exécution du pays d'origine;
- g. de la taille de l'entreprise.

2 Les contrôles officiels sont effectués sans préavis, sauf si le préavis est nécessaire et dûment justifié pour les contrôles officiels à effectuer.

3 Ils sont, dans la mesure du possible, effectués de manière telle que les contraintes administratives et la perturbation des processus de production pour les entreprises sont réduites au minimum nécessaire pour préserver l'efficacité desdits contrôles.

4 Les autorités d'exécution effectuent toujours les contrôles officiels de la même manière, dans la mesure où aucune adaptation aux circonstances spécifiques n'est nécessaire, indépendamment du fait que les marchandises concernées:

- a. soient disponibles sur le marché suisse qu'elles soient d'origine suisse ou importées;
- b. soient destinées à être exportées au départ de Suisse; ou
- c. soient importées ou en transit en Suisse.

Art. 5 Organisation

Dans la mesure où cela s'avère nécessaire à l'organisation des contrôles officiels, les autorités peuvent exiger des entreprises important des marchandises qu'elles signalent l'arrivée des marchandises en question.

Art. 6 Objets des contrôles officiels

Si nécessaire, les autorités d'exécution compétentes effectuent les contrôles officiels suivants:

- a. des denrées alimentaires et des objets usuels à tous les stades de la production, de la transformation, de la distribution et de l'utilisation;
- b. des substances, des matériels ou des autres objets susceptibles d'influencer les caractéristiques des denrées alimentaires et des objets usuels et de leur conformité avec les exigences applicables, à tous les stades de la production, de la transformation, de la distribution et de l'utilisation;

- c. des activités des entreprises, y compris les contrôles des bâtiments, des équipements et des moyens de transport, des terrains et des autres sites sous leur responsabilité, ainsi que de leur environnement, y compris le contrôle de la documentation correspondante.

Art. 7 Transparence des contrôles officiels

1 Les autorités mettent à disposition du public, au moins une fois par an, y compris sur Internet, des informations pertinentes concernant l'organisation et la réalisation des contrôles.

2 Elles procèdent à la publication régulière des informations actuelles:

- a. le type, le nombre et les résultats des contrôles officiels;
- b. le type et le nombre de manquements détectés;
- c. le type et le nombre de cas dans lesquels des mesures ont été prises par les autorités compétentes conformément aux art. 34 à 36 LDAI;
- d. le type et le nombre de cas dans lesquels les sanctions visées aux art. 63 à 65 LDAI ont été infligées.

3 Les informations visées à l'al. 2 peuvent être publiées en même temps que le rapport annuel visé à l'art. 21 de l'ordonnance du ... sur le plan de contrôle national¹⁷.

Art. 8 Utilisation de procédures de contrôle documentées

1 Les autorités compétentes effectuent les contrôles officiels selon des procédures documentées.

2 Ces procédures comportent des instructions à l'intention du personnel effectuant les contrôles officiels et portent sur les questions relatives aux procédures de contrôle suivantes :

- a. la description des objectifs à atteindre;
- b. les tâches, les compétences et les obligations des personnes chargées des contrôles;
- c. les procédures d'échantillonnage, les méthodes et techniques de contrôle, y compris les analyses, essais et diagnostics en laboratoire, l'évaluation des résultats et les décisions à prendre sur la base de ces derniers;
- d. la vérification de l'adéquation des méthodes d'échantillonnage, des méthodes d'analyse et des tests de détection;
- e. les programmes de suivi et de surveillance;
- f. les mesures à prendre sur la base des contrôles officiels;
- g. la coopération avec les autres services et divisions compétents;
- h. toute autre activité ou information nécessaire à l'exécution efficace des contrôles officiels.

¹⁷ RS 817.032

3 Les autorités d'exécution vérifient leurs contrôles. Si elles constatent des lacunes, elles corrigent ou actualisent les procédures.

Art. 9 Comptes rendus écrits des contrôles officiels

1 Les autorités d'exécution dressent des comptes rendus écrits de tous les contrôles officiels qu'elles effectuent. Ces comptes rendus peuvent être sur papier ou sous forme électronique.

2 Ces comptes rendus écrits contiennent:

- a. l'objectif du contrôle officiel;
- b. les méthodes de contrôle appliquées;
- c. les résultats du contrôle;
- d. le cas échéant, les mesures que doit prendre la personne responsable.

3 Les autorités d'exécution présentent aux entreprises contrôlées, à leur demande, une copie des comptes rendus écrits, sauf si:

- a. un certificat officiel ou une attestation officielle a été délivré; ou
- b. l'injonction d'autorités d'enquête ou judiciaires l'interdit.

⁴ Elles informent immédiatement les entreprises, par écrit, de tout manquement constaté lors des contrôles.

Art. 10 Contrôle de lots de marchandises

Lorsqu'une denrée alimentaire ou un objet usuel présente un risque et que cette denrée alimentaire ou objet usuel fait partie d'un lot de marchandises, toutes les marchandises constituant ce lot sont également réputées à risque, à moins qu'après un examen approfondi, aucune preuve ne donne lieu de supposer que le reste du lot n'est pas sûr.

Art. 11 Annonce

Les autorités compétentes doivent déclarer sans délai à l'OSAV les contestations et les cas qui leur ont été déclarés selon l'art. 84 ODAIOUs¹⁸:

- a. lorsque les denrées alimentaires ou les objets usuels concernés ont été remis à un nombre indéterminé de consommateurs et que la population de plusieurs cantons ou à l'étranger a été mise en danger ou pourrait l'être; ou
- b. lorsqu'il y a un risque pour la santé.

Art. 12 Surveillance et coordination de l'exécution

1 L'OSAV surveille l'exécution des présentes dispositions par les cantons.

2 Il peut, après consultation des autorités, édicter des directives de coordination de l'exécution.

3 Si pour un domaine, plus d'une autorité est chargée de l'organisation ou de l'exécution des contrôles officiels ou d'autres activités officielles, les autorités compétentes se coordonnent.

Art. 13 Audits des autorités compétentes

1 Pour veiller à respecter leurs obligations en vertu de la présente ordonnance, les autorités compétentes procèdent à des audits internes ou font effectuer des audits les concernant et prennent les mesures appropriées à la lumière des résultats de ces audits.

2 Les audits sont conduits dans des conditions transparentes.

³ Ils font l'objet d'un examen indépendant.

Chapitre 2 Contrôles en Suisse

Section 1 Méthodes et techniques pour les contrôles officiels

Art. 14

1 Les méthodes et techniques pour les contrôles officiels comprennent le cas échéant:

- a. un examen des contrôles effectués par les entreprises et des résultats obtenus;
- b. une inspection:
 1. des bâtiments, des équipements, des moyens de transport, des terrains et des autres sites sous la responsabilité des entreprises, ainsi que de leur environnement;
 2. des marchandises, y compris les produits semi-finis, les matières premières, les ingrédients, les auxiliaires technologiques et les autres produits utilisés pour la préparation et la fabrication de denrées alimentaires et d'objets usuels;
 3. des produits et des procédés de nettoyage et d'entretien;
 4. de la traçabilité, de l'étiquetage, de la présentation, de la publicité et des matériaux d'emballage utilisés, y compris des matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires;
- c. un contrôle des conditions d'hygiène sur le site de l'entreprise;
- d. une évaluation des exigences et des procédures associées à l'obligation d'autocontrôle au sens du chapitre 4 de l'ODAI¹⁹, notamment des procédures s'appuyant sur les bonnes pratiques de fabrication, les bonnes pratiques d'hygiène et les bonnes pratiques agricoles, ainsi que des procédures fondées sur les principes de l'analyse des risques et d'identification des points critiques pour leur maîtrise (principes HACCP²⁰);

¹⁹ RS 817.02

²⁰ Hazard Analysis and Critical Control Points, analyse des risques et points de contrôle critiques

- e. une vérification de l'application correcte des guides de branche d'activité, si une entreprise du secteur alimentaire ou une personne responsable applique les procédures visées à l'art. 80 ODAIOUs relevant des principes HACCP au lieu de définir des procédures spécifiques propres.
- f. un examen des documents, des données relatives à la traçabilité et des autres données qui peuvent se révéler utiles pour évaluer le respect des dispositions de la législation sur les denrées alimentaires, y compris des documents accompagnant les denrées alimentaires et toute substance ou matériau entrant ou quittant l'entreprise;
- g. des entretiens avec la direction et le personnel de l'entreprise;
- h. la vérification des mesures prises par l'entreprise et d'autres résultats d'essais;
- i. l'échantillonnage, l'analyse, le diagnostic et les essais;
- j. les audits de l'entreprise;
- k. toute autre activité nécessaire pour détecter les manquements.

2 Le contrôle officiel des denrées alimentaires et des objets usuels peut aussi comprendre une série planifiée de contrôles ou de mesures destinés à vérifier le niveau de conformité avec la législation sur les denrées alimentaires.

Section 2 Enquête sur les foyers de toxi-infection en lien avec les denrées alimentaires ou l'eau de douche et de baignade

Art. 15 Définition

Par foyer de toxi-infection en lien avec les denrées alimentaires ou l'eau de douche et de baignade, on entend:

- a. l'apparition d'au moins deux cas d'une maladie ou d'une infection chez l'homme due sûrement ou très probablement à la consommation d'une même denrée alimentaire ou à l'ingestion d'une même eau de douche et de baignade contaminée; ou
- b. une situation où le nombre des cas constatés, dus à la consommation d'une denrée alimentaire ou à l'ingestion d'une eau de douche et de baignade contaminée, augmente de manière plus importante que prévu.

Art. 16 Mesures

1 Si le chimiste cantonal découvre un foyer de toxi-infection en lien avec les denrées alimentaires ou l'eau de douche et de baignade, il en informe immédiatement le médecin cantonal.

2 Si le médecin cantonal constate qu'un agent pathogène susceptible d'avoir été transmis par une denrée alimentaire ou une eau de douche et de baignade contaminée est décelé chez un nombre croissant de patients, il en informe immédiatement le chimiste cantonal. Il mène les enquêtes médicales portant sur les personnes concernées.

3 Le chimiste cantonal procède à toutes les enquêtes nécessaires au rétablissement de la sécurité des denrées alimentaires et de l'eau de douche et de baignade. Les enquêtes médicales portant sur les personnes concernées sont menées par le médecin cantonal.

4 Le chimiste cantonal coordonne les enquêtes entre les différentes autorités et institutions. Si des enquêtes doivent être menées dans le domaine de compétence du vétérinaire cantonal, elles sont coordonnées avec ce dernier.

5 Les données recueillies par les autorités lors des enquêtes sur les foyers de toxoinfection doivent être immédiatement communiquées à l'OSAV.

6 Les souches d'agents pathogènes isolées au cours des enquêtes doivent être conservées pour des analyses supplémentaires.

Section 3 Procédure d'autorisation et listes des établissements annoncés et autorisés

Art. 17 Procédure d'autorisation

1 Les autorités cantonales d'exécution procèdent à une inspection sur site avant leur décision relative à l'autorisation. Elles délivrent l'autorisation à l'établissement lorsque les exigences déterminantes de la législation sur les denrées alimentaires pour l'activité concernée sont satisfaites.

2 Si elle constate des lacunes dans le cadre de l'inspection, elle peut lier l'octroi de l'autorisation à la condition que ces lacunes soient éliminées dans un délai de six mois. L'autorisation devient caduque si elles ne sont pas corrigées dans le délai imparti.

3 Si, dans le cadre du contrôle officiel, elle constate de graves lacunes, elle peut suspendre ou retirer l'autorisation.

Art. 18 Attribution d'un numéro d'autorisation

Les autorités cantonales d'exécution attribuent un numéro d'autorisation à l'établissement auquel elles délivrent une autorisation. Les numéros d'autorisation sont attribués conformément aux directives de l'OSAV.

Art. 19 Listes des établissements annoncés et des établissements autorisés

1 Les autorités cantonales d'exécution tiennent constamment à jour une liste des établissements annoncés en vertu des art. 20 et 62 ODAIOUs²¹ et une liste des établissements autorisés sur la base de l'art. 21 ODAIOUs.

2 Le numéro attribué à l'établissement autorisé (numéro d'autorisation) peut être complété par des codes spécifiant le type de produits d'origine animale.

3 Le numéro d'autorisation attribué aux établissements industriels peut être complété par des numéros secondaires indiquant les unités ou groupes d'unités d'exploitation qui vendent ou fabriquent des produits d'origine animale.

²¹ RS 817.02

4 L'autorité cantonale d'exécution saisit les numéros d'autorisation, y compris les codes et sous-numéros complémentaires, dans le système d'information pour les données d'exécution du service vétérinaire public visé dans l'ordonnance du 6 juin 2014 concernant les systèmes d'information du service vétérinaire public²².

Section 4 Contrôles supplémentaires concernant les jouets

Art. 20 Instructions aux organismes d'évaluation de la conformité

1 Les autorités cantonales d'exécution peuvent demander à un organisme d'évaluation de la conformité de leur fournir des informations concernant toute attestation d'examen de type qu'il a délivrée ou retirée, ou concernant tout refus de délivrer une telle attestation, y compris les rapports d'essais et la documentation technique.

2 Elles peuvent ordonner à l'organisme d'évaluation de la conformité de revoir l'attestation d'examen de type.

3 Lorsque les autorités cantonales d'exécution constatent qu'un jouet ne satisfait pas aux exigences de sécurité générales définies à l'art. 66, al. 1 à 3 ODAIOUs²³ ni aux exigences de sécurité particulières fixées par le DFI en vertu de l'art. 66, al. 4, let. b ODAIOUs, elles ordonnent à l'organisme d'évaluation de la conformité de retirer l'attestation d'examen de type concernant le jouet en question.

Art. 21 Communication des mesures ordonnées à l'organisme d'évaluation de la conformité

Les autorités cantonales d'exécution communiquent à l'organisme d'évaluation de la conformité compétent les mesures prises à l'encontre du fabricant, de son mandataire, de l'importateur ou du distributeur en cas de non-conformité d'un jouet.

Art. 22 Devoir de communication à l'OSAV

En cas de contestation d'un jouet, les autorités cantonales d'exécution communiquent à l'OSAV notamment ce qui suit:

- a. les données nécessaires à l'identification du jouet non conforme;
- b. l'origine du jouet;
- c. les motifs pour lesquels le jouet ne satisfait pas aux exigences de sécurité et quels sont les dangers qui en découlent;
- d. la nature et la durée des mesures prises;
- e. les arguments allégués par le fabricant, son mandataire, l'importateur ou le distributeur;
- f. la non-conformité ou, le cas échéant, la conformité partielle aux normes techniques applicables;

²² RS 916.408

²³ RS 817.02

- g. le cas échéant, leurs soupçons ou leur certitude que la non-conformité n'est pas limitée au territoire suisse.

Chapitre 3 Contrôles lors de l'importation, du transit ou de l'exportation

Section 1 Dispositions communes

Art. 23 Autorités d'exécution

1 L'Administration fédérale des douanes (AFD) procède aux contrôles officiels des denrées alimentaires, des objets usuels, des matières premières, des produits intermédiaires, des produits semi-finis, des produits de base et des substances destinées à la production de denrées alimentaires qui sont importés, en transit ou exportés.

2 Dans le cadre de son activité de contrôle, elle peut demander le concours des autorités cantonales d'exécution compétentes.

3 Dans des cas particuliers, notamment quand l'inspection de denrées alimentaires ou d'objets usuels nécessite des analyses de laboratoire ou soulève des questions complexes, l'AFD et le service vétérinaire de frontière peuvent déléguer leur activité de contrôle, y compris l'échantillonnage, aux autorités cantonales d'exécution.

4 Dans les cas visés à l'al. 3, la tâche de l'autorité cantonale d'exécution consiste à définir les paramètres à analyser, à prendre la décision définitive, à ordonner les mesures nécessaires et à percevoir les émoluments.

Art. 24 Contrôles à effectuer

1 Les contrôles officiels doivent inclure:

- a. un contrôle des documents;
- b. un contrôle visuel par sondage visant à vérifier que les certificats et les autres documents qui accompagnent le lot correspondent à l'étiquetage et au contenu du lot;
- c. le cas échéant, un contrôle des marchandises.

2 Ils sont effectués dans le cadre de la taxation douanière.

Art. 25 Annonce

L'AFD peut annoncer les importations, les transits et les exportations de marchandises aux autorités cantonales d'exécution compétentes.

Art. 26 Renseignements

L'AFD communique à l'OSAV, à sa demande, les informations de taxation douanière nécessaires à l'exécution de la présente ordonnance.

Section 2 Importation

Art. 27 Contrôle des marchandises

1 À l'importation, l'AFD contrôle par sondage si les marchandises sont conformes aux exigences de la législation sur les denrées alimentaires.

2 Le contrôle de marchandises doit avoir lieu sur un site pourvu des équipements de contrôle adéquats et qui permette de procéder aux examens dans les règles de l'art, de prélever un nombre d'échantillons adapté à la gestion des risques et de manipuler les denrées alimentaires dans des conditions d'hygiène irréprochables.

Art. 28 Echantillonnage

1 L'AFD peut prélever des échantillons.

2 L'OSAV peut, en accord avec l'AFD, demander le prélèvement d'échantillons de marchandises déterminées.

3 En cas de délégation visée à l'art. 23, al. 3, l'AFD envoie les échantillons à l'autorité d'exécution du canton de destination des marchandises.

4 L'OSAV peut donner l'instruction à l'AFD de transmettre les échantillons de certaines marchandises à un laboratoire spécialisé.

Art. 29 Contestations

1 L'AFD ou les autorités cantonales d'exécution contestent les marchandises qui ne sont pas conformes à la législation suisse sur les denrées alimentaires et prennent les mesures nécessaires.

2 Elles communiquent par écrit à la personne assujettie à l'obligation de déclarer en vertu de la législation sur les douanes les raisons de la contestation, le type de mesures prises et le montant des émoluments visés à l'art. 58, al. 2, let. a LDAI.

3 Si les marchandises sont contestées par l'autorité cantonale d'exécution, cette dernière peut percevoir les émoluments visés à l'al. 2 directement auprès de la personne assujettie à l'obligation de déclarer en vertu de la législation sur les douanes.

Art. 30 Mesures

1 L'AFD peut:

- a. transmettre les marchandises contestées, pour examen approfondi, à l'autorité cantonale d'exécution; la personne assujettie à l'obligation de déclarer en vertu de la législation sur les douanes est tenue d'acheminer les marchandises à l'autorité cantonale d'exécution, sans les modifier, dans un délai déterminé, à ses risques et à ses propres frais;
- b. refouler les marchandises contestées si:
 1. les lacunes constatées ne peuvent pas être éliminées, et si
 2. les marchandises contestées ne sont pas dangereuses pour la santé;

- c. séquestrer les marchandises si la protection des consommateurs l'exige et:
 1. que ces marchandises ont fait l'objet d'une contestation,
 2. qu'il y a lieu de supposer, pour des motifs fondés, que les marchandises en question ne sont pas conformes à la législation suisse sur les denrées alimentaires et les objets usuels, ou
 3. que les marchandises ont été refoulées, mais non enlevées dans le délai fixé par le bureau de douane concerné;
- d. prendre d'autres mesures en vertu de l'art. 34 LDAI à la demande de l'autorité cantonale d'exécution.

2 Lorsque des marchandises contestées sont transmises pour contrôle approfondi à l'autorité cantonale d'exécution, celle-ci fixe:

- a. les mesures à prendre en vertu des art. 34 à 37 LDAI;
- b. le montant des émoluments selon l'art. 58, al. 2, let. a LDAI.

Art. 31 Documents d'accompagnement manquants

1 Lors de la taxation douanière, l'AFD vérifie les documents d'accompagnement requis visés à l'art. 86, al. 2 ODAIOUs²⁴.

2 Les envois pour lesquels des documents d'accompagnement requis visés à l'art. 86, al. 2 ODAIOUs font défaut lors de l'importation peuvent être refoulés à la frontière conformément aux exigences de l'art. 30, al. 1, let. b.

Art. 32 Interdiction d'importation

L'AFD exécute les interdictions d'importation édictées par le Conseil fédéral et le DFI.

Section 3 Transit

Art. 33

1 Les autorités d'exécution peuvent confisquer des marchandises en transit qui sont manifestement préjudiciables à la santé.

2 Les art. 27, 28 et 30, al. 1, let. a et al. 2 sont applicables par analogie au contrôle des marchandises en transit.

²⁴ RS 817.02

Section 4 Exportation

Art. 34 Reconnaissance du statut d'entreprise exportatrice et surveillance

- 1 L'OSAV peut reconnaître un établissement comme établissement exportateur si le pays de destination l'exige pour une importation.
- 2 Les autorités cantonales d'exécution surveillent les entreprises exportatrices.

Art. 35 Attestations officielles

- 1 Les autorités cantonales d'exécution peuvent attester sur demande que:
 - a. les marchandises satisfont aux exigences spécifiques du pays de destination;
 - b. les marchandises destinées à l'exportation sont propres à la consommation ou à l'utilisation;
 - c. l'établissement du secteur alimentaire est soumis à leur contrôle.
- 2 Elles peuvent, sur demande, faire dépendre l'octroi de l'attestation visée à l'al. 1, let. a ou b, de la remise, par l'établissement, des documents suivants:
 - a. des prescriptions légales déterminantes du pays de destination pour les marchandises concernées; ou
 - b. d'une expertise ou d'un rapport d'analyse établi par un organe accrédité.

Art. 36 Contrôle à l'exportation

- 1 Les autorités d'exécution peuvent séquestrer des marchandises destinées à l'exportation qui sont manifestement préjudiciables à la santé.
- 2 Les art. 27, 28 et 30, al. 1, let. a et al. 2 sont applicables par analogie au contrôle des marchandises destinées à l'exportation.

Chapitre 4 Contrôles renforcés de certaines denrées alimentaires au moment de leur importation ou transit

Art. 37 Contrôles renforcés

- 1 Conformément aux règles et conditions fixées dans les annexes 1 et 2, l'OSAV procède à des contrôles renforcés de certaines denrées alimentaires provenant de certains pays d'origine ou de provenance et des denrées alimentaires transformées ou composées qui contiennent ces aliments; ces contrôles sont effectués par les postes d'inspection frontaliers tels que définis à l'annexe 3 au moment de l'importation et du transit aérien.
- 2 Sur la base de la notification préalable avec le document sanitaire commun d'entrée (DSCE) et en vertu de l'art. 90 ODAIOUs, l'OSAV décide sous 24 heures si le contrôle renforcé est limité à un contrôle des documents au sens de l'al. 3, let. a ou si un

contrôle au sens de l'al. 3, let. b doit avoir lieu. Le responsable de l'envoi est informé immédiatement de la décision.

3 L'OSAV effectue les contrôles suivants dans le cadre des contrôles renforcés:

- a. pour tous les envois: contrôle documentaire;
- b. à la fréquence indiquée aux annexes 1 et 2, et de façon telle qu'il ne soit pas possible au responsable de l'envoi de les prévoir:
 1. le contrôle d'identité et
 2. le contrôle physique de la marchandise, y compris prélèvement d'échantillons et analyses de laboratoire.

4 Les denrées alimentaires transformées ou composées qui contiennent des denrées alimentaires mentionnées à l'annexe 2 dans une proportion inférieure à 20 % ne sont pas soumises aux contrôles visés à l'art. 37.

5 Lors de l'importation de denrées alimentaires mentionnées à l'annexe 2 et de denrées alimentaires transformées ou composées qui en contiennent, l'OSAV effectue un contrôle d'identité et prélève des échantillons de certains lots afin d'analyser la contamination par l'aflatoxine B1 et par les aflatoxines totales, selon les fréquences indiquées à l'annexe 2.

6 Il mandate le responsable de l'envoi afin qu'il fasse analyser l'échantillon dans un laboratoire accrédité selon la norme ISO/CEI 17025 pour le risque correspondant fixé dans les annexes 1 et 2.

7 Les résultats des contrôles physiques doivent être mis à disposition des autorités aussi rapidement que techniquement possible.

8 Au terme des contrôles, l'OSAV procède avec les étapes suivantes:

- a. il complète les champs pertinents du DSCE;
- b. il joint les résultats du contrôle;
- c. il fait une copie du DSCE signé et cacheté.

9 Par dérogation à l'art. 60, les prélèvements opérés dans le cadre des contrôles renforcés ne sont pas remboursés.

Art. 38 Tâches du bureau de douane

1 S'agissant des lots destinés à l'importation, le bureau de douane vérifie si les contrôles prescrits ont été effectués par l'OSAV et si les émoluments ont été correctement déclarés.

2 S'il constate que les contrôles prescrits n'ont pas été effectués, il informe l'OSAV et retient les lots dont la libération douanière n'a pas encore eu lieu.

Art. 39 Poursuite du transport du lot

1 L'OSAV peut autoriser la poursuite du transport du lot dans l'attente des résultats du contrôle physique. Il doit pour ce faire en informer au préalable l'autorité de contrôle des denrées alimentaires du lieu de destination et obtenir son accord.

2 Si un lot poursuit sa route avant que les résultats du contrôle physique ne soient connus:

- a. une copie certifiée conforme du DSCE original doit être jointe; et
- b. des mesures appropriées doivent être prises pour que le lot reste sous le contrôle permanent de l'OSAV et ne puisse être manipulé de manière illicite jusqu'à ce que les résultats du contrôle physique soient connus.

3 Le DFI peut édicter des dispositions relatives à la poursuite du transport.

Art. 40 Exigences minimales à remplir par les postes d'inspection frontaliers

1 Les postes d'inspection frontaliers aux aéroports nationaux de Zurich et Genève doivent disposer:

- a. d'un nombre suffisant de collaborateurs qualifiés et expérimentés;
- b. de locaux adaptés;
- c. de l'équipement approprié pour prélever des échantillons à des fins d'analyse.

2 Le DFI peut fixer des exigences supplémentaires aux postes d'inspection frontaliers.

Art. 41 Codage du lot

1 Chaque lot est identifié par un code.

2 Ce code doit figurer sur le document de synthèse comprenant les résultats d'échantillonnage et d'analyse et sur le DSCE.

3 Chaque emballage du lot ou toute autre forme de conditionnement est identifié par ce code.

4 Si un emballage contient plusieurs petites unités emballées séparément, le code peut être appliqué sur l'emballage extérieur.

Art. 42 Fractionnement des lots

Les lots ne peuvent être fractionnés que lorsque les contrôles requis à l'art. 37 sont achevés et que le DSCE a été complété par l'autorité d'exécution de la Confédération.

Art. 43 Mainlevée du lot

Les lots ne peuvent être libérés définitivement que lorsque tous les contrôles requis à l'art. 37 ont été effectués et que les résultats des contrôles physiques sont satisfaisants.

Art. 44 Émoluments

1 L'OSAV perçoit un émolument précisé à l'annexe 9 pour les décisions relatives aux mesures à prendre.

2 Un émolument supplémentaire précisé à l'annexe 9 est perçu pour le surcroît de travail occasionné par les lots importés sans notification préalable.

Titre 3 Prélèvements d'échantillons et analyses, laboratoires et laboratoires de référence

Chapitre 1 Laboratoires

Art. 45 Exigences applicables aux laboratoires officiels

1 Les autorités compétentes gèrent ou mandatent comme laboratoire officiel un laboratoire qui:

- a. possède l'expertise, l'équipement et les infrastructures nécessaires pour effectuer les analyses, les essais ou les diagnostics portant sur les échantillons;
- b. dispose d'un personnel dûment qualifié, formé et expérimenté en nombre suffisant;
- c. Garantit que les tâches qui lui sont confiées au titre de laboratoire officiel sont effectuées en toute impartialité et en l'absence de tout conflit d'intérêts en ce qui concerne l'exercice de ses tâches en qualité de laboratoire officiel;
- d. Peut rendre dans un délai raisonnable les résultats des analyses, des essais ou des diagnostics portant sur les échantillons prélevés lors de contrôles officiels et d'autres activités officielles; et
- e. exerce son activité conformément à la norme EN ISO/CEI 17025²⁵ et est accrédité conformément à cette norme par le Service d'accréditation Suisse.

2 La portée de l'accréditation d'un laboratoire officiel visée à l'al. 1, let. e doit inclure les méthodes d'analyse, d'essai ou de diagnostic en laboratoire que doit employer le laboratoire pour les analyses, les essais ou les diagnostics lorsqu'il exerce son activité de laboratoire officiel. Elle peut comprendre une ou plusieurs méthodes d'analyse, d'essai ou de diagnostic en laboratoire, ou des groupes de méthodes.

3 L'accréditation et l'évaluation des laboratoires d'essais sont régies par l'ordonnance du 17 juin 1996 sur l'accréditation et la désignation²⁶.

Art. 46 Obligations des laboratoires

1 Si les résultats d'analyses, d'essais ou de diagnostics mettent à jour un risque pour la santé humaine ou font soupçonner un manquement à la législation sur les denrées alimentaires, les laboratoires chargés de tâches officielles informent immédiatement de ces résultats les autorités compétentes qui les ont désignés pour les examens en question.

2 À la demande des autorités compétentes, les laboratoires chargés de tâches officielles indiquent, parallèlement aux résultats, la méthode employée pour les analyses, essais ou diagnostics effectués.

²⁵ La norme mentionnée peut être consultée et obtenue auprès de l'Association Suisse de Normalisation (SNV), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthour, www.snv.ch.

²⁶ RS 946.512

Art. 47 Participation aux essais interlaboratoires comparatifs ou d'aptitude

À la demande du laboratoire national de référence, les laboratoires officiels et ceux chargés de tâches officielles participent à des essais interlaboratoires comparatifs ou des essais interlaboratoires d'aptitude qui sont organisés pour les analyses, les essais ou les diagnostics qu'ils effectuent en qualité de laboratoires officiels.

Chapitre 2 Méthodes employées pour le prélèvement d'échantillons, les analyses, les essais et les diagnostics**Art. 48**

1 Les méthodes contraignantes pour le prélèvement d'échantillons, les analyses, les essais et les diagnostics dans le cadre des contrôles officiels sont fixées à l'annexe 4.

2 Si aucune méthode donnée n'est définie, les laboratoires officiels emploient dans le cadre des examens officiels des méthodes pertinentes, publiées ou reprises par des organisations reconnues à l'échelon international telles que l'*Organisation internationale de normalisation (ISO)*²⁷ ou le *Codex Alimentarius*²⁸.

³ En l'absence de règles ou de protocoles appropriés en vertu de l'al. 2, ils utilisent:

- a. les méthodes pertinentes élaborées ou recommandées par les laboratoires nationaux de référence et validées conformément à des protocoles scientifiques acceptés à l'échelon international;
- b. les méthodes pertinentes élaborées et validées au moyen d'études intralaboratoires ou interlaboratoires de validation des méthodes conformément à des protocoles scientifiques acceptés à l'échelon international.

4 Lorsqu'il est urgent de faire réaliser des analyses, des essais ou des diagnostics en laboratoire et qu'aucune des méthodes visées aux al. 1 à 3 n'existe, le laboratoire national de référence concerné ou tout laboratoire officiel peut employer des méthodes alternatives en attendant qu'une méthode appropriée, validée conformément à des protocoles scientifiques acceptés à l'échelon international, soit disponible.

5 Les méthodes d'analyse employées pour les analyses en laboratoire doivent, dans la mesure du possible, satisfaire aux exigences énoncées à l'annexe 5.

Chapitre 3 Procédure de prélèvement**Art. 49** Principes

1 L'autorité d'exécution compétente prélève les échantillons.

2 Les échantillons doivent être prélevés, manipulés et étiquetés de manière à garantir leur validité juridique, scientifique et analytique.

²⁷ www.iso.org

²⁸ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/en/>; Codex Texts > Standards

Art. 50 Nature des échantillons

Les autorités d'exécution peuvent prélever des échantillons notamment:

- a. de denrées alimentaires, y compris produits intermédiaires, produits semi-finis et produits finis;
- b. de matières premières;
- c. de produits de base (végétaux, sels minéraux et eau potable) et de produits ayant servi à leur fabrication;
- d. d'additifs et d'auxiliaires technologiques;
- e. d'objets usuels, y compris produits intermédiaires, produits semi-finis et produits finis;
- f. de locaux, d'installations, et de biens mobiliers tels que véhicules, appareils, équipements;
- g. de sols agricoles.

Art. 51 Modalités

1 Le but de l'analyse dicte la manière de prélever, d'emballer et de transporter les échantillons.

2 L'échantillonnage s'effectue par le prélèvement d'une quantité donnée de denrée alimentaire, d'objet usuel ou de substance significative pour la production, la transformation ou la distribution de denrées alimentaires ou d'objets usuels; cela concerne également des substances environnementales.

3 La quantité prélevée est calculée de façon à suffire non seulement à l'analyse prévue, mais aussi à d'éventuels examens complémentaires.

4 Si la marchandise est préemballée, on prélève une unité de vente de cette marchandise. Si cette quantité ne suffit pas pour l'analyse, on peut prélever plusieurs unités.

5 Les marchandises non préemballées, en vrac ou liquides sont mélangées avant le prélèvement. Si ce n'est pas possible en raison de la nature de la marchandise, des prélèvements partiels sont effectués à différents endroits. On peut renoncer à ce mélange et à ces prélèvements partiels s'ils ne répondent pas au but de l'analyse envisagée.

Art. 52 Plans d'échantillonnage et procédure de prélèvement isolé

1 Les autorités d'exécution peuvent prélever un échantillon unitaire ou une série d'échantillons selon un plan d'échantillonnage dans la mesure où les méthodes au sens de l'annexe 4 n'en disposent pas autrement.

2 Dans le cas d'un lot, les autorités d'exécution peuvent prélever plusieurs échantillons selon un plan d'échantillonnage, notamment si:

- a. elles soupçonnent que le lot ne satisfait pas en tout ou partie aux exigences de la législation sur les denrées alimentaires; ou
- b. le but de l'analyse ne peut pas être atteint en prélevant un seul échantillon.

Art. 53 Présence et collaboration du responsable de la marchandise

1 Dans la mesure du possible, les échantillons sont prélevés en présence du responsable de la marchandise.

2 Les autorités d'exécution peuvent exiger du responsable qu'il fournisse des renseignements, justificatifs et documents et le contraindre à collaborer au prélèvement des échantillons.

Art. 54 Remplissage, emballage et étiquetage

1 Si les échantillons ne peuvent pas être prélevés dans leurs emballages originaux intacts, ils sont transvasés ou emballés dans des récipients ou du matériel d'emballage qui n'influencent pas les résultats d'analyse.

2 Chaque échantillon prélevé est immédiatement étiqueté de manière clairement identifiable et univoque.

Art. 55 Rapport de prélèvement

1 Chaque prélèvement d'échantillon donne lieu à l'établissement d'un rapport de prélèvement indiquant:

- a. les nom et adresse complets du responsable de la marchandise;
- b. la dénomination spécifique et, le cas échéant, le nom de fantaisie de la marchandise;
- c. le lieu, la date et l'heure du prélèvement;
- d. l'identification de l'échantillon;
- e. le conditionnement de l'échantillon (emballage d'origine, emballage cacheté ou emballage plombé);
- f. la quantité effective ou estimée de marchandises en stock lors du prélèvement de l'échantillon;
- g. le prix d'achat ou le prix de vente;
- h. le motif du prélèvement de l'échantillon.

2 Il y a lieu de mentionner, en outre, si ces informations existent:

- a. les renseignements supplémentaires concernant l'identification de la marchandise (code de fabrication, lot, marque, date de conditionnement ou de livraison, date de péremption, etc.);
- b. le nom exact du fournisseur (producteur, distributeur, importateur);
- c. pour les marchandises en cours de transport: les nom et adresse exacts du destinataire ou de l'importateur;
- d. les indications relatives aux conditions d'entreposage;
- e. les éventuelles publicités relatives à la marchandise prélevée.

3 Pour certains prélèvements, par exemple dans le cas de l'eau, on peut établir des rapports de prélèvement simplifiés. Si plusieurs échantillons sont prélevés au même

endroit, dans un centre collecteur, un entrepôt ou un centre de distribution, un rapport de prélèvement collectif peut être établi.

4 L'OSAV peut prévoir un rapport de prélèvement simplifié dans les cas d'échantillonnage au moment de l'importation, du transit ou de l'exportation de marchandises.

5 L'autorité d'exécution et, s'il est présent, le responsable de la marchandise, signent le rapport de prélèvement.

6 L'autorité d'exécution atteste par sa signature que l'échantillon a été prélevé conformément aux prescriptions, qu'aucune confusion n'a eu lieu et que le rapport de prélèvement est conforme à la réalité.

7 Par sa signature, le responsable de la marchandise confirme l'exactitude du rapport de prélèvement. S'il refuse de le signer, l'autorité d'exécution le mentionne sur le rapport et indique l'éventuel motif.

Art. 56 Cachetage et plombage

1 L'autorité d'exécution scelle ou plombe les échantillons lorsque c'est le seul moyen d'empêcher toute modification ultérieure de ceux-ci.

2 Si le prélèvement comprend plusieurs échantillons, ces échantillons peuvent être groupés dans un second emballage (caisse, panier, etc.), qui sera ensuite ficelé et scellé ou plombé.

Art. 57 Récépissé

1 L'autorité d'exécution remet un récépissé au responsable de la marchandise sur lequel sont indiqués les échantillons prélevés et leur valeur. Un double du rapport de prélèvement peut aussi tenir lieu de récépissé.

2 Lors du prélèvement en série d'échantillons de lait au centre collecteur, une copie du rapport de prélèvement collectif est affichée à un endroit bien visible; cet affichage tient lieu de récépissé.

Art. 58 Envoi au laboratoire

Les échantillons prélevés sont acheminés sans délai au laboratoire avec le rapport de prélèvement.

Art. 59 Information du laboratoire

L'autorité d'exécution informe le laboratoire de toutes les circonstances qui peuvent avoir une importance pour l'analyse, notamment des motifs qui ont dicté le prélèvement.

Art. 60 Remboursement du prix de l'échantillon

1 Si un échantillon ne donne pas lieu à contestation, l'autorité d'exécution doit, sur demande du propriétaire, lui rembourser la valeur d'achat de l'échantillon.

2 Les échantillons dont le prix d'achat est inférieur à dix francs ne sont pas remboursés.

Chapitre 4 Laboratoires nationaux de référence

Art. 61 Désignation des laboratoires nationaux de référence et liste

1 L'OSAV désigne les laboratoires nationaux de référence pour les domaines mentionnés à l'annexe 6.

2 Il peut retirer à tout moment le titre de laboratoire national de référence à un laboratoire qui n'accomplit plus une ou plusieurs de ses tâches, qui ne satisfait plus à une ou plusieurs exigences posées ou qui ne respecte plus une ou plusieurs de ses obligations.

3 Il publie sur Internet la liste des laboratoires nationaux de référence.²⁹

Art. 62 Exigences applicables aux laboratoires nationaux de référence

Les laboratoires nationaux de référence doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- a. répondre aux critères de l'art. 45;
- b. disposer d'un personnel:
 1. suffisamment qualifié et formé aux méthodes de diagnostic et d'analyse utilisées dans leur domaine,
 2. formé pour faire face aux situations d'urgence,
 3. maîtrisant au moins une langue officielle de la Confédération;
- c. garantir que leur personnel respecte le caractère confidentiel de certains processus, résultats ou communications;
- d. posséder les équipements et les produits nécessaires pour mener à bien les tâches qui leur sont confiées;
- e. disposer, le cas échéant, d'une liste à jour des substances de référence et des réactifs disponibles ainsi que d'une liste à jour des fabricants et fournisseurs de ces substances et réactifs;
- f. avoir une infrastructure administrative appropriée;
- g. veiller à ce que leur personnel et tout personnel recruté sous contrat aient une bonne connaissance des normes et pratiques internationales et à ce qu'ils tiennent compte dans leur travail des derniers développements de la recherche à l'échelon national, européen et international;
- h. être impartiaux et libres de tout conflit d'intérêts en ce qui concerne l'exercice de leurs tâches en tant que laboratoires nationaux de référence.

²⁹ <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-und-vollzugsgrundlagen/methoden-pu-pe.html>

Art. 63 Tâches des laboratoires nationaux de référence

- 1 Les laboratoires nationaux de référence sont chargés d'effectuer, dans leur domaine de compétence, les tâches visées à l'annexe 7.
- 2 L'OSAV définit pour chaque laboratoire de référence les modalités des tâches à réaliser.
- 3 L'activité de chaque laboratoire national de référence est soumise régulièrement à une évaluation effectuée sous la direction de l'OSAV.
- 4 L'OSAV peut modifier les compétences et les tâches des laboratoires nationaux de référence.

Titre 4**Formation des personnes chargées du contrôle officiel, certificats de capacité et diplômes****Chapitre 1 Dispositions générales****Section 1 Principes, financement, conditions pour l'activité officielle****Art. 64** Principes

- 1 Le personnel effectuant les contrôles officiels reçoit, dans son domaine de compétence, une formation appropriée lui permettant d'exercer avec compétence ses fonctions et d'effectuer les contrôles officiels et les autres activités officielles de façon cohérente. Il tient à jour ses connaissances dans son domaine de compétence; les formations proposées par la Confédération et les cantons sont obligatoires.
- 2 Les autorités compétentes élaborent des programmes de formation et les mettent en œuvre.
- 3 Seules les personnes au bénéfice d'une des formations mentionnées dans la présente ordonnance peuvent être chargées du contrôle officiel dans les cantons.
- 4 L'OSAV et la Direction générale des douanes organisent un programme commun de formation pour les personnes chargées des contrôles à la frontière. Ils veillent à ce que les matières enseignées dans ces cours correspondent à l'état le plus récent de la technique et des connaissances scientifiques.
- 5 Les personnes chargées du contrôle des établissements de découpe soumis à une autorisation en vertu de l'art. 21 ODAIOUs³⁰ doivent être titulaires d'un certificat de capacité de vétérinaire officiel au sens de l'ordonnance du 16 novembre 2011 concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public³¹.

³⁰ RS 817.02

³¹ RS 916.402

Art. 65 Financement

¹ La Confédération et les cantons supportent les coûts liés aux formations et à l'enseignement de leurs collaborateurs.

² Les éventuels coûts matériels non couverts dans le cadre des formations sont supportés pour moitié chacun par la Confédération et les cantons.

³ La part des coûts que doit supporter chaque canton est définie selon sa population.

Art. 66 Condition pour exercer une fonction officielle

¹ Toute personne souhaitant exercer une des fonctions suivantes doit posséder un diplôme sanctionnant la formation correspondante:

- a. directeur d'étude officiel;
- b. assistant officiel affecté;
- c. contrôleur des denrées alimentaires;
- d. inspecteur des denrées alimentaires;
- e. chimiste cantonal.

Section 2 Commission d'examen**Art. 67** Création

¹ Une commission d'examen est créée pour le contrôle des denrées alimentaires (CE).

² La CE est une commission extraparlamentaire en vertu de l'ordonnance sur l'organisation du gouvernement et de l'administration du 25 novembre 1998³² (OLOGA).

Art. 68 Tâches et compétences

La CE a notamment les tâches et compétences suivantes:

- a. veiller à créer les possibilités de formation aux examens de diplôme;
- b. conseille l'OSAV sur demande si le candidat remplit les conditions préalables pour admission à l'exmen;
- c. déterminer les objectifs et contenus pédagogiques des branches visées aux art. 81, al. 2, let. a à f et 91, al. 1;
- d. préparer les examens et édicter des directives relatives à leur déroulement;
- e. déterminer les épreuves d'examen;
- f. organiser les examens;
- g. surveiller les candidats lors des examens et veiller au déroulement uniforme de ces derniers;

³² RS 172.010.1

Art. 69 Secrétariat

L'OSAV assure le secrétariat de la CE.

Chapitre 2 Certificat de capacité cantonal d'assistant officiel affecté**Section 1 Principe****Art. 70**

¹ Quiconque souhaite obtenir le certificat de capacité d'assistant officiel affecté doit:

- a. justifier d'une formation préalable;
- b. avoir suivi la formation requise;
- c. avoir réussi l'examen d'obtention du certificat de capacité.

Section 2 Formation préalable et formation**Art. 71** Formation préalable

La formation préalable d'assistant officiel affecté consiste en:

- a. une formation professionnelle de base achevée; ou
- b. un diplôme de fin d'études.

Art. 72 Formation

¹ La formation d'assistant officiel affecté dure au minimum un mois pour chacune des activités visées à l'annexe 8. Elle se déroule dans un laboratoire cantonal, sous la direction du chimiste cantonal. L'al. 3 demeure réservé.

² Elle porte sur les domaines suivants:

- a. un volet pratique et théorique portant sur la procédure administrative;
- b. un volet pratique et théorique avec acquisition des connaissances techniques nécessaires à l'exercice des activités visées à l'annexe 8; et
- c. un volet théorique dans le prélèvement d'échantillons, la législation sur les denrées alimentaires, les principes des systèmes d'assurance qualité, la rédaction des rapports de contrôle et les aspects psychologiques dans la réalisation des contrôles.

³ En complément, il convient de suivre la formation visée à l'art. 81, al. 2, let. a.

Section 3 Examen et certificat de capacité

Art. 73 Portée et exécution de l'examen

¹ L'examen d'assistant officiel affecté comprend:

- a. une épreuve orale ou écrite sur les connaissances acquises dans un domaine d'activité choisi; et
- b. une épreuve pratique dans ce domaine d'activité.

² Il est organisé par le chimiste cantonal, qui est responsable de la formation du candidat.

Art. 74 Inscription

Le candidat à l'obtention du certificat de capacité adresse une demande d'inscription écrite au chimiste cantonal.

Art. 75 Résultat

¹ Une note est attribuée à chacune des épreuves écrite ou orale et pratique.

² L'examen est réussi:

- a. si la moyenne des deux notes atteint au moins 4,0; et
- b. si aucune note n'est inférieure à 3.

³ Le chimiste cantonal communique les résultats au candidat par écrit, sous forme de décision.

Art. 76 Répétition

Le candidat qui a échoué à l'examen peut le répéter.

Art. 77 Certificat de capacité

¹ Si l'examen est réussi, le chimiste cantonal établit le certificat de capacité pour le domaine examiné.

² Les assistants officiels affectés peuvent uniquement pratiquer dans le domaine d'activité examiné et disposent d'un droit de disposition dans ce domaine d'activité uniquement.

Art. 78 Notification à l'OSAV

Au 31 janvier, le chimiste cantonal notifie à l'OSAV la liste des personnes ayant obtenu leur certificat de capacité au cours de l'année écoulée et leur domaine d'activité.

Chapitre 3 Diplôme fédéral en contrôle des denrées alimentaires

Section 1 Principes

Art. 79

1 Le diplôme fédéral en contrôle des denrées alimentaires (DCAI) est une condition préalable à l'exercice de l'activité d'inspecteur des denrées alimentaires, de contrôleur des denrées alimentaires ou de directeur d'étude officiel.

2 L'activité d'inspecteur des denrées alimentaires, de contrôleur des denrées alimentaires ou de directeur d'étude officiel peut, à titre exceptionnel, être exercée également par une personne sans DCAI, dans la mesure où l'OSAV donne son accord et si les conditions préalables suivantes sont remplies:

- a. le départ à la retraite de la personne intervient dans les dix ans; et
 - b. la personne a exercé une profession en lien avec l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires durant les dix années précédentes.
- 3 Toute personne souhaitant obtenir le DCAI doit remplir les conditions suivantes:
- a. justifier d'une formation préalable;
 - b. avoir suivi la formation requise;
 - c. avoir réussi l'examen de diplôme.

Section 2 Formation préalable et formation

Art. 80 Formation préalable

1 La formation préalable comprend:

- a. une formation professionnelle de base achevée, complétée par trois années d'expérience professionnelle ou une formation professionnelle supérieure; ou
- b. une formation dans l'un des domaines visés à l'art. 90, al. 1.

2 Exceptionnellement, la preuve de la formation préalable peut être apportée autrement. L'OSAV statue sur la reconnaissance à la demande de la CE.

Art. 81 Formation

¹ La formation pour le DCAI dure au minimum trois mois. Elle est dirigée par un chimiste cantonal.

² Elle porte sur les matières suivantes:

- a. fondements du droit alimentaire;
- b. microbiologie des denrées alimentaires; hygiène des denrées alimentaires et hygiène d'entreprise;
- c. connaissance des marchandises et technologie des denrées alimentaires;

- d. étiquetage et publicité relative aux denrées alimentaires et aux objets usuels;
- e. appréciation de l'autocontrôle, y compris des bonnes pratiques de fabrication, principes HACCP conformément au *Codex Alimentarius*³³;
- f. inspections d'entreprises, formation au service externe, prélèvements officiels d'échantillons;
- g. fondements de l'analyse.

³ Les émoluments perçus pour la formation sont calculés selon l'annexe 9, ch. 4.1.

Section 3 Examen et diplôme

Art. 82 Partie théorique

¹ La partie théorique de l'examen de diplôme est organisée par la CE.

² Elle porte sur les matières visées à l'art. 81, al. 2, let. a à e.

³ Elle revêt la forme d'un examen écrit.

⁴ Les émoluments perçus pour l'examen théorique sont calculés selon l'annexe 9, ch. 3.1.1.

Art. 83 Partie pratique

¹ La partie pratique de l'examen de diplôme porte sur les matières visées à l'art. 81, al. 2, let. e à g. Elle dure au moins deux heures.

² Elle comprend l'inspection d'un établissement du secteur des denrées alimentaires et des objets usuels et un prélèvement officiel d'échantillons.

³ Elle est organisée par le chimiste cantonal responsable de la formation du candidat. Les éventuelles instructions de la CE doivent être suivies. Un membre de la CE assiste à l'examen.

⁴ Les émoluments perçus pour l'examen pratique sont calculés selon l'annexe 9, ch. 3.1.2.

Art. 84 Inscription et admission

¹ Le candidat adresse une demande écrite d'admission à l'examen à l'OSAV.

² Il joint à sa demande:

- a. un curriculum vitae présentant sa formation et son parcours professionnel;
- b. les documents attestant de sa formation préalable et de sa formation.

³ L'OSAV décide de l'admission à l'examen à la demande de la CE.

⁴ Les émoluments fixés à l'annexe 9, ch. 3.1 doivent être acquittés avant l'examen.

³³ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/all-standards/en/> : CAC/RCPI-1969, General Principles of Food Hygiene, modifié en dernier lieu en 2003

Art. 85 Résultat

¹ Chaque matière visée aux art. 82 et 83 est notée.

² Les notes obtenues aux épreuves de la partie pratique et celles obtenues aux épreuves de la partie théorique font toutes deux l'objet d'une moyenne.

³ La prestation du candidat est appréciée selon le barème suivant:

6 = très bien

5 = bien

4 = suffisant

3 = insuffisant

2 = mauvais

1 = très mauvais.

⁴ Les demi-notes sont admises.

⁵ Le chimiste cantonal communique sans délai chaque note de l'examen pratique au secrétariat.

⁶ L'examen de diplôme est réussi:

a. si la moyenne de la partie pratique et celle de la partie théorique sont égales ou supérieures à 4,0; et

b. si aucune note n'est inférieure à 3.

⁷ L'OSAV communique les résultats au candidat par écrit, sous forme de décision.

Art. 86 Comportement déloyal

¹ À la demande de la CE, l'OSAV peut exclure provisoirement ou définitivement tout candidat qui a été admis à l'examen sur la base d'indications incorrectes ou incomplètes ou qui a recouru à des moyens illicites lors de celui-ci.

² Celui qui est exclu provisoirement est considéré avoir échoué à l'examen.

Art. 87 Répétition

¹ Le candidat qui a échoué à la partie pratique ou à la partie théorique de l'examen peut la répéter.

² En cas de répétition, il doit acquitter de nouveau les émoluments d'examen.

Art. 88 Diplôme

¹ L'OSAV délivre le diplôme lorsque l'examen est réussi.

² Les émoluments pour la délivrance du diplôme sont calculés selon l'annexe 9, ch. 3.1.2.

Chapitre 4 Diplôme fédéral en direction du contrôle des denrées alimentaires

Section 1 Principes

Art. 89

¹ Toute personne souhaitant obtenir le diplôme fédéral en direction du contrôle des denrées alimentaires (DDCAI) doit remplir les conditions suivantes:

- a. être titulaire du DCAI;
- b. justifier d'une formation théorique préalable;
- c. avoir suivi la formation requise; et
- d. avoir réussi l'examen de diplôme.

² L'activité de chimiste cantonal requiert:

- a. l'obtention du DDCAI;
- b. un *master* dans l'un des domaines visés à l'art. 90, al. 1, let. a ou un diplôme au sens de l'art. 90, al. 1, let. b.

³ L'activité de chimiste cantonal adjoint requiert l'obtention du DDCAI.

Section 2 Formation préalable et formation

Art. 90 Formation théorique préalable

¹ Constitue une preuve de la formation théorique préalable:

- a. un *Bachelor of Science* en sciences naturelles; ou
- b. un diplôme selon la loi du 23 juin 2006 sur les professions médicales³⁴.

² Le diplôme visé à l'al. 1, let. a, doit avoir été délivré par une haute école au sens de l'art. 2, al. 2, de la loi du 30 septembre 2011 sur l'encouragement et la coordination des hautes écoles³⁵ ou par une haute école étrangère accréditée ou reconnue par l'Etat.

³ Exceptionnellement, d'autres diplômes de *bachelor* peuvent aussi constituer une preuve de la formation théorique préalable. L'OSAV statue sur la reconnaissance à la demande de la CE.

Art. 91 Formation et expérience professionnelle requise

¹ La formation en vue de l'obtention du DDCAI porte sur les matières suivantes:

- a. évaluation des denrées alimentaires et des objets usuels;
- b. analyse des risques dans les domaines des denrées alimentaires et des objets usuels;

³⁴ RS 811.11

³⁵ RS 414.20

- c. droit suisse et droit international applicables aux domaines des denrées alimentaires et des objets usuels;
- d. approvisionnement en eau potable.

² Les émoluments perçus pour la formation sont calculés selon l'annexe 9, ch. 4.2.

³ Le candidat doit avoir, en outre, une expérience professionnelle d'au moins deux ans acquise:

- a. dans un établissement de production de denrées alimentaires ou d'objets usuels;
- b. dans l'analyse des denrées alimentaires ou des objets usuels;
- c. auprès d'une autorité fédérale active dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels, ou
- d. dans le domaine de l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires.

⁴ Exceptionnellement, la preuve de l'expérience professionnelle peut être apportée autrement. L'OSAV statue sur la reconnaissance à la demande de la CE.

Section 3 Examen et diplôme

Art. 92 Partie théorique

¹ La partie théorique de l'examen de diplôme est organisée par la CE ou déléguée aux responsables de formation dans les matières visées à l'art. 91, al. 1.

² Elle porte sur les matières visées à l'art. 91, al. 1.

³ Elle se présente sous la forme:

- a. d'un examen oral ou écrit sanctionné par un diplôme ou un certificat dans les domaines visés à l'art. 91, al. 1, let. b à d;
- b. d'une attestation dans le domaine visé à l'art. 91, al. 1, let. a.

Art. 93 Partie pratique

¹ La partie pratique de l'examen de diplôme est organisée par la CE. La CE peut déléguer l'organisation à un chimiste cantonal.

² La partie pratique porte sur au moins une tâche dans les thèmes suivants:

- a. évaluation d'une denrée alimentaire du point de vue de la législation sur les denrées alimentaires;
- b. évaluation d'un objet usuel du point de vue de la législation sur les denrées alimentaires;
- c. approvisionnement en eau potable;
- d. étiquetage des denrées alimentaires ou des objets usuels;
- e. décision relative aux mesures à prendre suite aux résultats d'inspection;

- f. rédaction d'une plainte.

Art. 94 Inscription et admission

¹ Le candidat adresse une demande écrite d'admission à l'examen à l'OSAV.

² Il joint à sa demande:

- a. un curriculum vitae présentant sa formation et son parcours professionnel;
- b. les documents attestant du DCAI, ainsi que de sa formation théorique préalable et de sa formation.

³ L'OSAV décide de l'admission à l'examen à la demande de la CE.

⁴ Les émoluments fixés à l'annexe 9, ch. 3.2 doivent être acquittés avant l'examen.

Art. 95 Résultat

¹ Les matières figurant à l'art. 91, al. 2, let. b à d sont notées chacune par la mention «réussi / non réussi».

² La partie pratique de l'examen de diplôme au sens de l'art. 93 est notée dans son ensemble par la mention « réussi / non réussi ».

³ L'examen de diplôme est réussi si toutes les matières théoriques et la partie pratique sont réussies.

⁴ L'OSAV communique les résultats au candidat par écrit, sous forme de décision.

Art. 96 Comportement déloyal et répétition

Les art. 86 et 87 s'appliquent en cas de comportement déloyal et de répétition de l'examen.

Art. 97 Diplôme

¹ L'OSAV délivre le diplôme lorsque l'examen est réussi.

² Les émoluments pour la délivrance du diplôme sont calculés selon l'annexe 9, ch. 3.2.2.

Art. 98 Chimiste cantonal sans DDCAI

¹ Toute personne nommée par le canton au titre de chimiste cantonal ou de chimiste cantonal adjoint sans être titulaire du DDCAI doit:

- a. justifier de la formation théorique préalable visée à l'art. 90, al. 1;
- b. obtenir le DDCAI dans les deux ans suivant son entrée en service.

² Les chimistes cantonaux recrutés en vertu de l'al. 1 ne sont autorisés à diriger aucune formation au sens de l'art. 70 tant qu'ils n'ont pas obtenu le diplôme en question.

Titre 5 Traitement des données d'exécution

Chapitre 1 Données personnelles

Section 1 Nature et forme de traitement

Art. 99 Nature des données personnelles traitées

1 Les autorités fédérales et les autorités cantonales d'exécution ainsi que les tiers visés aux art. 55 et 60 LDAI sont autorisés à traiter les données personnelles nécessaires à l'accomplissement des tâches qui leur incombent en vertu de la législation sur les denrées alimentaires.

2 Les autorités cantonales d'exécution traitent les données personnelles:

- a. collectées lors du contrôle des établissements du secteur alimentaire et du secteur des objets usuels;
- b. qui leur sont transmises par une autre autorité d'exécution.

3 L'AFD traite les données personnelles nécessaires au contrôle de l'importation, du transit et de l'exportation des denrées alimentaires et des objets usuels.

4 L'OSAV traite les données personnelles nécessaires pour remplir ses tâches de coordination de l'exécution, d'octroi des autorisations, d'analyse des risques, d'information de la population et celles nécessaires à la maîtrise des situations d'urgence ou de crise.

5 Les tiers traitent les données personnelles nécessaires à leur activité dans le cadre des procédures de certification, de contrôles de celles-ci et de délégation de tâches conformément à l'art. 55 LDAI.

Art 100 Forme du traitement

1 Les données personnelles sont contenues dans des fichiers sécurisés. Lorsqu'il s'agit de fichiers informatisés, des droits d'accès individuels sont octroyés.

2 Les données personnelles sont anonymisées, dans la mesure où cette action n'empêche pas l'accomplissement des tâches imposées par la législation sur les denrées alimentaires.

3 Les données relatives aux poursuites et aux sanctions administratives ou pénales sont traitées de manière confidentielle, sous réserve des cas où une base légale exige leur communication.

4 Les autorités fédérales, les autorités cantonales d'exécution et les tiers édictent des règlements internes sur la forme du traitement des données.

Section 2 Échange de données

Art. 101 Dispositions générales

1 Les autorités fédérales, les autorités cantonales d'exécution ainsi que les tiers échan-
gent les données personnelles dans les cas expressément prévus par les art. 102 à 106
et 108.

2 Les données sont échangées sur tout support approprié permettant de garantir leur
sécurité.

3 Le DFI peut prévoir que le traitement des données soit réalisé dans un système d'in-
formation prédéfini par l'OSAV et que la transmission des données soit effectuée uni-
quement via les interfaces gérées par l'OSAV.

4 Lorsqu'un document contient plusieurs données personnelles, celles qui ne sont pas
indispensables au destinataire sont supprimées ou rendues illisibles.

Art. 102 Échange de données entre les cantons

Les autorités cantonales d'exécution échangent des données personnelles lorsqu'elles
constatent ou ont des raisons de supposer:

- a. qu'un produit non conforme aux exigences de la législation sur les denrées
alimentaires a été mis sur le marché par une entreprise dans un autre canton;
ou
- b. qu'un établissement situé dans un autre canton ne respecte pas les exigences
de la législation sur les denrées alimentaires.

Art. 103 Échanges de données entre la Confédération et les cantons

L'OSAV, l'AFD et les autorités cantonales d'exécution échangent des données per-
sonnelles:

- a. pour maîtriser les situations de crise;
- b. en cas de danger potentiel;
- c. pour coordonner l'exécution;
- d. dans le cadre des contrôles renforcés au sens du chapitre 4.

2 Pour la mise en œuvre des objectifs fixés à l'art. 1 LDAI, les autorités cantonales
d'exécution déclarent à l'Office fédéral de l'agriculture les cas de tromperie concer-
nant les produits visés aux art. 14 à 16b de la loi fédérale du 29 avril 1998 sur l'agri-
culture³⁶ (LAg) et les désignations de produits agricoles protégées par un traité inter-
national ratifié par la Suisse.

3 L'OSAV règle les exigences que les données doivent satisfaire et les aspects tech-
niques de la transmission des données.

Art. 104 Échanges de données à l'intérieur de la Confédération

Les autorités fédérales échangent des données personnelles:

- a. pour maîtriser les situations de crise;
- b. en cas de danger potentiel;
- c. lorsqu'elles constatent ou ont des raisons de supposer qu'un produit n'est pas conforme aux exigences de la législation sur les denrées alimentaires;
- d. lorsqu'elles constatent ou ont des raisons de supposer qu'un établissement ne respecte pas les exigences de la législation sur les denrées alimentaires;
- e. pour coordonner les contrôles renforcés à la frontière visés aux art. 37 à 44.

Art. 105 Échanges de données avec les tiers

Dans le cadre des procédures de contrôle, de certification, de contrôle de celles-ci et de la délégation de tâches conformément à l'art. 55 LDAI, les autorités fédérales, les autorités cantonales d'exécution et les tiers échangent des données personnelles dans un but de coordination de l'exécution du droit alimentaire, lorsqu'elles constatent ou lorsqu'il y a des raisons de penser:

- a. qu'un produit n'est pas conforme aux exigences de la législation sur les denrées alimentaires;
- b. qu'un établissement ne respecte pas les exigences de la législation sur les denrées alimentaires;
- c. qu'une désignation au sens des art. 14 à 16a et 63 LAgr³⁷ ou qu'une désignation de produits agricoles protégée par un traité international ratifié par la Suisse ne répond pas aux exigences des ordonnances correspondantes ou du traité international concerné.

Art. 106 Échange international de données personnelles

¹ L'OSAV échange des données personnelles avec les autorités compétentes d'autres pays ou d'organisations internationales uniquement lorsque cela est indispensable:

- a. sur la base d'un traité international;
- b. afin de maîtriser les situations de crise;
- c. en cas de danger potentiel;
- d. lorsqu'il constate ou a des raisons de supposer qu'un produit n'est pas conforme aux exigences de la législation sur les denrées alimentaires.

² Il peut participer à des systèmes d'information étrangers pour le traitement des données personnelles échangées ou mettre en place son propre système d'information.

³ Les autorités d'exécution transmettent les données nécessaires à l'OSAV dans une forme adaptée au système d'information.

³⁷ RS 910.1

Section 3 Conservation, archivage et destruction

Art. 107

- 1 Les autorités fédérales, les autorités cantonales d'exécution et les tiers conservent les données personnelles pendant cinq ans au moins à compter de leur collecte.
- 2 Les données personnelles sont détruites après dix ans, dans la mesure où elles ne sont plus nécessaires à l'accomplissement des tâches légales. Dans tous les cas, elles sont détruites ou anonymisées au plus tard trente ans après leur collecte.
- 3 La loi du 26 juin 1998 sur l'archivage³⁸ et les législations cantonales en la matière demeurent réservées.

Chapitre 2 Traitement de données dans un but d'analyse des risques

Art. 108 Nature des données traitées

- 1 Les autorités fédérales, les autorités cantonales d'exécution et les tiers traitent des données anonymisées dans un but d'analyse des risques.
- 2 Les données traitées dans un but d'analyse des risques incluent notamment:
 - a. les données concernant les inspections effectuées dans les établissements;
 - b. les données relatives aux contrôles renforcés;
 - c. les analyses d'échantillons officielles;
 - d. les données permettant d'établir un rapport annuel sur le plan de contrôle national;
 - e. les données nécessaires pour répondre aux exigences des traités internationaux.

Art. 109 Échanges de données

- 1 Les autorités fédérales, les autorités cantonales d'exécution et les tiers transmettent leurs données conformément aux directives de l'OSAV.
- 2 Les données sont échangées sur tout support approprié permettant de garantir leur sécurité.
- 3 Le DFI peut prévoir que le traitement des données soit réalisé exclusivement dans un système d'information prédéfini par l'OSAV et que la transmission des données soit effectuée uniquement via les interfaces gérées par l'OSAV.

³⁸ RS 152.1

Art. 110 Conservation

Les données anonymisées traitées dans un but d'analyse des risques peuvent être conservées pour une durée illimitée.

Titre 6 Émoluments et autres dispositions liées à l'exécution**Chapitre 1 Émoluments****Section 1 Émoluments perçus par les autorités fédérales****Art. 111** Régime des émoluments

1 Est tenue d'acquitter un émolument toute personne qui sollicite un contrôle, une décision ou une prestation auprès d'une autorité fédérale. Les débours sont calculés à part.

2 Les autorités fédérales ne perçoivent des émoluments pour les contrôles officiels que si ceux-ci ont donné lieu à contestation.

3 Lorsqu'elles sollicitent des prestations en leur propre faveur, les autorités fédérales, les autorités cantonales et les autorités communales sont exonérées de tout émolument dans la mesure où elles accordent la réciprocité.

4 Les dispositions de l'ordonnance générale du 8 septembre 2004 sur les émoluments³⁹ s'appliquent pour autant que la présente ordonnance n'en dispose autrement..

Art. 112 Calcul des émoluments

1 Les émoluments perçus pour les contrôles officiels et les prestations sont forfaitaires ou calculés en fonction du temps consacré, dans les limites du tarif fixé à l'annexe 9.

2 Les émoluments perçus pour les contrôles officiels et les prestations pour lesquels l'annexe 9 ne prévoit aucun forfait ni aucune limite tarifaire sont calculés en fonction du temps consacré. Le tarif horaire ne doit pas dépasser 300 francs par heure. Les travaux de moins d'une heure ne sont pas facturés.

3 Les prestations effectuées, sur demande, d'urgence ou en dehors des heures normales de travail peuvent donner lieu à des suppléments jusqu'à concurrence de 50 % de l'émolument ordinaire.

Art. 113 Émoluments pour des contrôles renforcés

1 En cas de contrôles renforcés au sens de l'art. 36, les émoluments sont perçus en vertu de l'annexe 9.

2 L'art. 114, al. 1 et 2, s'applique pour le calcul des émoluments.

³⁹ RS 172.041.1

Art. 114 Débours

Sont réputés débours les frais supplémentaires afférant à un contrôle ou à une prestation donnée. Outre les frais visés à l'art. 6, al. 2 de l'ordonnance générale du 8 septembre 2004 sur les émoluments⁴⁰, il s'agit notamment:

- a. des honoraires au sens des art. 8/ à 8t OLOGA⁴¹;
- b. des frais occasionnés par l'administration de la preuve ou par des analyses spécifiques.

Art. 115 Encaissement

Les émoluments jusqu'à concurrence de 200 francs peuvent être perçus d'avance ou contre remboursement.

Section 2 Émoluments perçus par les cantons**Art. 116**

1 Les cantons perçoivent des émoluments pour tout contrôle officiel ayant donné lieu à une contestation; l'art. 119 est réservé.

² Ils perçoivent des émoluments dans les limites suivantes:

- a. échantillonnage: au maximum 200 francs par échantillonnage;
- b. inspections: au maximum 4000 francs par inspection;
- c. analyse d'échantillons: au maximum 6000 francs par échantillon.

3 Les émoluments sont calculés en fonction du temps consacré, de l'appareillage requis et du matériel utilisé.

4 Les cantons ne perçoivent pas d'émolument dans les cas où la contestation repose sur des faits de peu de gravité.

5 Les cantons perçoivent des émoluments pour le contrôle officiel des ateliers de découpe qui nécessitent une autorisation en vertu de l'art. 21 ODAIOUs⁴². Ces émoluments sont calculés selon le principe de l'al. 3.

6 Les prestations spéciales et autres contrôles qui sont effectués sur demande et qui occasionnent un surcroît de travail dépassant le cadre des contrôles ordinaires font l'objet d'émoluments calculés selon le principe de l'al. 3.

7 Le tarif horaire est régi par le droit cantonal.

8 Les débours peuvent être facturés à part.

⁴⁰ RS 172.041.1

⁴¹ RS 172.010.1

⁴² RS 817.02

Art. 117 Émoluments pour des contrôles renforcés

1 Des émoluments sont perçus auprès des établissements du secteur alimentaire responsables des marchandises pour les contrôles renforcés conformément à l'art. 36.

2 L'art. 114, al. 1 et 2, s'applique pour le calcul des émoluments.

Chapitre 2 Autorisation d'inspections par une autorité étrangère**Art. 118**

L'OSAV est l'autorité compétente pour délivrer les autorisations aux autorités étrangères voulant contrôler une entreprise suisse exportant des denrées alimentaires ou des objets usuels dans leur pays.

Chapitre 3 Actualisation des annexes**Art. 119**

1 L'OSAV adapte les annexes de la présente ordonnance à l'évolution des connaissances scientifiques et techniques, aux législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse et en fonction des flux internationaux de marchandises.

2 Il peut alors fixer des dispositions transitoires.

Titre 7 Dispositions finales**Art. 120** Abrogation d'un autre acte

L'ordonnance du 16 décembre 2016 sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires⁴³ est abrogée.

Art. 121 Modification d'un autre acte

L'ordonnance du 25 novembre 1998 sur l'organisation du gouvernement et de l'administration⁴⁴ est modifiée comme suit.

Annexe 2, ch. 1.2

Les commissions suivantes sont supprimées:

⁴³ RO ...

⁴⁴ RS 172.010.1

DFI Commission d'examen pour le diplôme de chimiste des denrées alimentaires
Commission d'examen pour le diplôme d'inspecteur des denrées alimentaires
Commission d'examen pour le diplôme de contrôleur des denrées alimentaires

La commission suivante est ajoutée:

DFI Commission d'examen pour le contrôle des denrées alimentaires

Art. 122 Dispositions transitoires

1 Le diplôme fédéral de chimiste des denrées alimentaires équivaut au DDCAI, le diplôme fédéral d'inspecteur et le diplôme fédéral de contrôleur des denrées alimentaires au DCAI.

2 En vertu du droit en vigueur, toute personne ayant entamé une formation de chimiste des denrées alimentaires ou d'inspecteur des denrées alimentaires avant le 1^{er} mai 2020 peut la poursuivre et l'achever jusqu'au 31 décembre 2025.

3 En vertu du droit en vigueur, toute personne ayant entamé une formation de contrôleur des denrées alimentaires avant le 1^{er} mai 2020 peut la poursuivre et l'achever jusqu'au 31 décembre 2020.

Art. 123 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} mai 2020.

...

Au nom du Conseil fédéral suisse

Le président de la Confédération,

Le chancelier de la Confédération, Walter Thurnherr

Annexe I
(Art. 37, al. 1, 3, let. b, et 6)

Liste des denrées alimentaires d'origine non animale avec leur pays d'origine soumises à des contrôles renforcés en vertu de l'art. 37

1	2	3	4	5
Denrées alimentaires	Code SH	Pays d'origine	Risque	Fréquence des contrôles physiques et des contrôles d'identité (%)
Doliques asperges (<i>Vigna unguiculata</i> spp. <i>sesquipedalis</i>) (frais, réfrigérés ou congelés)	ex 0708.20 ex 0710.22	Cambodge (KH)	résidus de pesticides	50
Aubergines/melanzane (fraîches, réfrigérées ou congelées)	0709.30 ex 0710.80			
Céleri chinois (<i>Apium graveolens</i>) frais ou réfrigéré	ex 0709.40	Cambodge (KH)	résidus de pesticides	50
<i>Brassica oleracea</i> (autres produits comestibles du genre <i>Brassica</i> , «brocolis chinois»), frais ou réfrigérés	ex 0704.90	Chine (CN)	résidus de pesticides	50
Thé, y compris le thé aromatisé	0902	Chine	résidus de pesticides	10
Doliques asperges (<i>Vigna unguiculata</i> spp. <i>sesquipedalis</i>) (frais, réfrigérés ou congelés)	ex 0708.20 ex 0710.22	République dominicaine (DO)	résidus de pesticides	20
Piments (poivrons et autres variétés) (<i>Capsicum</i> spp.) (frais, réfrigérés ou congelés)	0709.60 0710.80 ex 0709.60 ex 0710.80			
Fraises (à l'état frais ou réfrigéré)	0810.10	Égypte (EG)	résidus de pesticides	10
Piments (poivrons et autres variétés) (<i>Capsicum</i> spp.) (frais, réfrigérés ou congelés)	0709.60 0710.80 ex 0709.60 ex 0710.80	Égypte (EG)	résidus de pesticides	10
Arachides (cacahuètes) (en coque ou écosées)	1202.41 1202.42	Gambie (GM)	aflatoxines	50
Beurre d'arachide	2008.11			
Arachides (cacahuètes) (autrement préparées ou conservées)	2008.11			

1	2	3	4	5
Denrées alimentaires	Code SH	Pays d'origine	Risque	Fréquence des contrôles physiques et des contrôles d'identité (%)
Noisettes (en coque ou écosées)	0802.21 0802.22	Géorgie (GE)	aflatoxines	20
Huile de palme	1511.10 1511.90	Ghana (GH)	colorants Soudan	50
Graines de sésame (à l'état frais ou réfrigéré)	1207.40	Inde (IN)	salmonelles	20
Enzymes; enzymes préparées	3507	Inde (IN)	chloramphénicol	50
Pois (non écosés, frais ou réfrigérés)	0708.10	Kenya (KE)	résidus de pesticides	10
Arachides (cacaahuètes) (en coque ou écosées)	1202.41 1202.42	Madagascar (MG)	aflatoxines	50
Beurre d'arachide	2008.11			
Arachides (cacaahuètes) (autrement préparées ou conservées)	2008.11			
Framboises (congelées)	0811.20 ex 0811.20	Serbie (RS)	norovirus	10
Graines de pastèque (<i>Egusi</i> , <i>Citrullus</i> spp.) et produits dérivés	ex 1207.70 ex 1106.30 ex 2008.99	Sierra Leone (SL)	aflatoxines	50
Arachides (cacaahuètes) (en coque ou écosées)	1202.41 1202.42	Soudan (SD)	aflatoxines	50
Beurre d'arachide	2008.11			
Arachides (cacaahuètes) (autrement préparées ou conservées)	2008.11			
Piments (autres que piments) (<i>Capsicum</i> spp.) (à l'état frais ou réfrigéré)	ex 0709.60	Thaïlande (TH)	résidus de pesticides	10
Doliques asperges (<i>Vigna unguiculata</i> spp. <i>sesquipedalis</i>) (frais, réfrigérés ou congelés)	ex 0708.20 ex 0710.22	Thaïlande	résidus de pesticides	20
Aubergines/melanzane (fraîches, réfrigérées ou congelées)	0709.30 ex 0710.80			
Abricots (séchés)	0813.10	Turquie (TR)	sulfites	10
Abricots (autrement préparés ou conservés)	2008.50			
Citrons (<i>Citrus limon</i> , <i>Citrus limonum</i>) (à l'état frais, réfrigéré ou congelé)	0805.50	Turquie (TR)	résidus de pesticides	10

1	2	3	4	5
Denrées alimentaires	Code SH	Pays d'origine	Risque	Fréquence des contrôles physiques et des contrôles d'identité (%)
Poivrons (<i>Capsicum annum</i>)	0709.60 0710.80	Turquie (TR)	résidus de pesticides	10
Feuilles de vigne (feuilles de raisin)	ex 2008.99	Turquie (TR)	résidus de pesticides	50
Pistaches (dans leur coque ou écosées)	0802.51 0802.52	États-Unis (US)	aflatoxines	20
Abricots (séchés)	0813.10	Ouzbékistan (UZ)	sulfites	50
Abricots (autrement préparés ou conservés)	2008.50			
Feuilles de coriandre	ex 0709.99	Viêt Nam (VN)	résidus de pesticides	50
Basilic vert (<i>Ocimum basilicum</i>) et basilic sacré (<i>Ocimum tenuiflorum</i>)	ex 1211.90 ex 2008.99			
Menthe	ex 1211.90			
Persil	ex 2008.99 ex 0709.99			
Gombo (à l'état frais ou réfrigéré)	ex 0709.99	Viêt Nam (VN)	résidus de pesticides	50
Piments (autres que les poivrons) (<i>Capsicum</i> spp.) (à l'état frais ou réfrigéré)	ex 0709.60			
Pitahaya (fruit du dragon) (à l'état frais ou réfrigéré)	ex 0810.90	Viêt Nam (VN)	résidus de pesticides	20

Annexe 2
(Art. 37, al. 1, 3, let. b, et 4 à 6)

Liste des denrées alimentaires d'origine non animale avec leur pays d'origine, auxquelles des contrôles renforcés s'appliquent à l'importation en raison d'un risque d'une contamination à l'aflatoxine

Denrée alimentaire	Code SH	Pays d'origine	Fréquence des contrôles physiques et des contrôles d'identité (%)
Noix du Brésil en coque	0801.21	Brésil (BR)	aléatoire
Mélanges de fruits séchés ou de fruits à coque contenant des noix du Brésil en coque	ex 0813.50		
Arachides (cacahuètes) (en coque)	1202.41	Chine (CN)	20
Arachides (cacahuètes) (écossées)	1202.42		
Beurre d'arachide	2008.11		
Arachides (cacahuètes) (autrement préparées ou conservées)	2008.11 2008.11 2008.11		
Arachides (cacahuètes) (en coque)	1202.41	Égypte (EG)	20
Arachides (cacahuètes) (écossées)	1202.42		
Beurre d'arachide	2008.11		
Arachides (cacahuètes) (autrement préparées ou conservées)	2008.11 2008.11 2008.11		
Pistaches (en coque)	0802.51	Iran (IR)	50
Pistaches (écossées)	0802.52		
Mélanges de fruits séchés ou de fruits à coque contenant des pistaches	ex 0813.50		
Pâte de pistaches			
	ex 2007.10		
Pistaches (préparées ou conservées) y compris les mélanges	ou 2007.99 2008.19 2008.19		
Farine, semoule et poudre de pistaches	ex 2008 ex 1106.30		

Denrée alimentaire	Code SH	Pays d'origine	Fréquence des contrôles physiques et des contrôles d'identité (%)
Figues (séchées)	0804.20	Turquie (TR)	20
Mélanges de fruits séchés ou de fruits à coque contenant des figues	ex 0813.50		
Pâte de figues	ex 2007.10 ou 2007.99		
Mélanges de fruits séchés ou de fruits à coque contenant des figues	ex 2007.10 ou 2007.99		
Figues (préparées ou conservées) y compris les mélanges	ex 2008.99 ex 2008.97		
Noisettes (<i>Corylus</i> sp.) (en coque)	0802.21	aléatoire	
Noisettes (<i>Corylus</i> sp.) (écossées)	0802.22		
Mélanges de fruits séchés ou de fruits à coque contenant des noisettes	ex 0813.50		
Pâte de noisettes	ex 2007.10 ou 2007.99		
Noisettes (préparées ou conservées) y compris les mélanges	ex 2008.19 ex 2008.97		
Farine, semoule et poudre de noisettes	ex 1106.30		
Noisettes coupées en morceaux, effilées et concassées	ex 0802.22. 2008.19		
Huile de noisette	ex 1515.90		
Pistaches (en coque)	0802.51	50	
Pistaches (écossées)	0802.52		
Mélanges de fruits séchés ou de fruits à coque contenant des pistaches	ex 0813.50		
Pâte de pistaches	ex 2007.10 ou 2007.99		
Pistaches (préparées ou conservées) y compris les mélanges	2008.19 2008.19 ex 2008.97		
Farine, semoule et poudre de pistaches	ex 1106.30		
Arachides (cacahuètes) (en coque)	1202.41	Ghana (GH)	50
Arachides (cacahuètes) (écossées)	1202.42		
Beurre d'arachide	2008.11		
Arachides (cacahuètes) (autrement préparées ou conservées)	2008.11 2008.11 2008.11		

Denrée alimentaire	Code SH	Pays d'origine	Fréquence des contrôles physiques et des contrôles d'identité (%)
Arachides (cacaahuètes) (en coque)	1202.41	Inde (IN)	20
Arachides (cacaahuètes) (écossées)	1202.42		
Beurre d'arachide	2008.11		
Arachides (cacaahuètes) (autrement préparées ou conservées)	2008.11 2008.11 2008.11		
Graines de pastèque (<i>Egusi, Citrullus lanatus</i>) et produits dérivés	ex 1207.70 ex 1106.30 ex 2008.99	Nigeria (NG)	50
Arachides (cacaahuètes) (en coque)	1202.41	Bésil (BR)	10
Arachides (cacaahuètes) (écossées)	1202.42		
Beurre d'arachide	2008.11		
Arachides (cacaahuètes) (autrement préparées ou conservées)	2008.11		
<i>Capsicum annuum</i> (entiers, moulus ou autrement concassés)	0904.21	Inde (IN)	20
Fruits séchés du genre <i>Capsicum</i> (séchés, entiers), autres que les poivrons (<i>Capsicum annuum</i>)	ex 0904.22 0904.21		
Noix de muscade (<i>Myristica fragrans</i>)	0908.11 0908.12		
Noix de muscade (<i>Myristica fragrans</i>)	0908.11 0908.12	Indonésie (ID)	20

Annexe 3
(art. 37, al. 1)

Postes d'inspection frontaliers pour les contrôles officiels renforcés

1. Aéroport de Zurich
2. Aéroport de Genève

PROJET

Annexe 4
(art. 48, al. 1)

Méthodes pour les prélèvements officiels, ainsi que pour les analyses, essais et diagnostics en laboratoire

Analyte(s)	Produit	Méthode
Nitrate	Toutes denrées alimentaires	En vertu de l'annexe au Règlement (CE) n° 1882/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 ⁴⁵
Mycotoxines	Toutes denrées alimentaires	En vertu des annexes I et II au Règlement (CE) n° 401/2006 de la Commission du 23 février 2006 ⁴⁶
Arsenic (inorganique), plomb, cadmium, mercure et étain (inorganique)	Toutes denrées alimentaires	En vertu de l'annexe au Règlement (CE) n° 333/2007 de la Commission du 28 mars 2007 ⁴⁷
3-monochloro-propane-1,2-diol et esters d'acides gras de glycidol	Toutes denrées alimentaires	En vertu de l'annexe au Règlement (CE) n° 333/2007 de la Commission du 28 mars 2007 ⁴⁸

⁴⁵ Règlement (CE) n° 1882/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation des méthodes de prélèvement et d'analyse d'échantillons utilisées pour le contrôle officiel des teneurs en nitrates de certaines denrées alimentaires, JO L 364 du 20.12.2006, p. 25.

⁴⁶ Règlement (CE) n° 401/2006 de la Commission du 23 février 2006 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en mycotoxines des denrées alimentaires, JO L 70 du 09.03.2006, p. 12, modifié en dernier lieu par le Règlement (UE) n° 519/2014 de la Commission du 16 mai 2014 modifiant le Règlement (CE) n° 401/2006 en ce qui concerne les méthodes d'échantillonnage des grands lots, des épices et des compléments alimentaires, les critères de performance pour les toxines T-2 et HT-2 et pour la citrimine ainsi que les méthodes analytiques de dépistage, JO L 147 du 17.05.2014, p. 29.

⁴⁷ Règlement (CE) n° 333/2007 de la Commission du 28 mars 2007 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle des teneurs en éléments traces et en contaminants issus de procédés de transformation dans les denrées alimentaires, JO L 88 du 29.03.2007, p. 29, modifié en dernier lieu par le Règlement (UE) n° 2016/582 de la Commission du 15 avril 2016 modifiant le Règlement (CE) n° 333/2007 en ce qui concerne l'analyse de l'arsenic inorganique, du plomb et des hydrocarbures aromatiques polycycliques ainsi que certains critères de performance relatifs à l'analyse, JO L 101 du 16.04.2016, p. 3.

⁴⁸ Règlement (CE) n° 333/2007 de la Commission du 28 mars 2007 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en plomb, en cadmium, en mercure, en étain inorganique, en 3-MCPD et en benzo(a)pyrène dans les denrées alimentaires, JO L 88 du 29.03.2007, p. 29-38.

Analyte(s)	Produit	Méthode
Dioxines et PCB	Toutes denrées alimentaires	En vertu des annexes I à IV au Règlement (UE) 2017/644 de la Commission du 5 avril 2017 ⁴⁹
Hydrocarbures aromatiques polycycliques	Toutes denrées alimentaires	En vertu de l'annexe au Règlement (CE) n° 333/2007 de la Commission du 28 mars 2007 ⁵⁰
Acide érucique	Toutes denrées alimentaires	En vertu de l'annexe au Règlement (UE) 2015/705 de la Commission du 30 avril 2015 ⁵¹
Atropine et scopolamine	Toutes denrées alimentaires	En vertu de l'annexe 1, partie J au Règlement (CE) n° 401/2006 de la Commission du 23 février 2006 ⁵²
Toxines microbiennes en vertu de l'annexe 9 à l'OCont	Toutes denrées alimentaires	En vertu de l'annexe III au Règlement (UE) 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 ⁵³
Divers contaminants	Gélatine et collagène	En vertu de la pharmacopée européenne (Ph. Eur.) 9 ^e Edition, monographie 07/2018 ⁵⁴

⁴⁹ Règlement (UE) 2017/644 de la Commission du 5 avril 2017 portant fixation des méthodes de prélèvement et d'analyse d'échantillons à utiliser pour le contrôle des teneurs en dioxines, en PCB de type dioxine et en PCB autres que ceux de type dioxine de certaines denrées alimentaires et abrogeant le Règlement (UE) n° 589/2014, JO L 92 du 06.04.2017, p. 9.

⁵⁰ Règlement (CE) n° 333/2007 de la Commission du 28 mars 2007 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en plomb, en cadmium, en mercure, en étain inorganique, en 3-MCPD et en benzo(a)pyrène dans les denrées alimentaires, JO L 88 du 29.03.2007, p. 29-38.

⁵¹ Règlement (UE) 2015/705 de la Commission du 30 avril 2015 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des critères de performance des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en acide érucique dans les denrées alimentaires et abrogeant la directive 80/891/CEE de la Commission, JO L 113 du 01.05.2015, p. 29.

⁵² Règlement (CE) n° 401/2006 de la Commission du 23 février 2006 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en mycotoxines des denrées alimentaires, JO L 70 du 09.03.2006, p. 12-34

⁵³ Règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les Règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les Règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004, JO L 338 du 22.12.2005, p. 27, modifié en dernier lieu par le Règlement (UE) 2017/1980 de la Commission du 31 octobre 2017 modifiant l'annexe III du Règlement (CE) n° 2074/2005 en ce qui concerne la méthode de détection des toxines paralysantes (*paralytic shellfish poison* — PSP), JO L 285 du 01.11.2017, p. 8.

⁵⁴ La Ph. Eur. peut être obtenue en allemand et en français à l'adresse www.bundespublikationen.admin.ch, auprès de l'Office fédéral des constructions et de la logistique, Diffusion des publications fédérales, 3003 Berne, ou directement en ligne à l'adresse <http://online.pheur.org/EN/entry.htm>.

Caractérisation des méthodes d'analyse

1. Les méthodes d'analyse et les résultats de mesure doivent être caractérisés par les critères suivants:
 - a. exactitude (justesse et fidélité);
 - b. applicabilité (matrice et gamme de concentration);
 - c. limite de détection;
 - d. limite de quantification;
 - e. précision;
 - f. répétabilité;
 - g. reproductibilité;
 - h. récupération;
 - i. sélectivité;
 - j. sensibilité;
 - k. linéarité;
 - l. incertitude de mesure;
 - k. autres critères pouvant être retenus selon les besoins.
2. Les valeurs caractérisant la précision visées au ch. 1, let. e sont obtenues grâce à un essai interlaboratoire mené selon un protocole admis sur le plan international pour ce type d'essai [par exemple, ISO 5725 «Exactitude (justesse et fidélité) des résultats et méthodes de mesure»] ou basées sur des tests de conformité à d'éventuels critères de performance établis pour les méthodes d'analyse.
3. Les valeurs respectives de la répétabilité et de la reproductibilité au sens du ch. 1, let. f et g sont exprimées sous une forme reconnue sur le plan international [par exemple, intervalles de confiance de 95 %, tels que définis dans la norme ISO 5725 «Exactitude (justesse et fidélité) des résultats et méthodes de mesure»].
4. Les résultats de l'essai interlaboratoire sont publiés ou accessibles sans restriction.
5. La préférence doit être accordée aux méthodes d'analyse uniformément applicables à divers groupes de produits plutôt qu'aux méthodes applicables uniquement à des produits spécifiques.
6. Dans les situations où les méthodes d'analyse ne peuvent être validées qu'à l'intérieur d'un seul laboratoire, elles doivent être validées conformément à des protocoles ou directives scientifiques acceptés à l'échelon international.
7. Lorsque des critères de performance ont été établis pour les méthodes d'analyse, ces méthodes doivent être validées sur la base de tests de conformité à ces critères.

8. Les méthodes d'analyse adoptées en vertu du présent règlement doivent être formulées selon la présentation normalisée des méthodes d'analyse préconisée par l'ISO.

PROJET

Laboratoires de référence

Des laboratoires de référence doivent être désignés pour les domaines suivants:

Domaine

1. Laboratoire pour la détection et l'analyse des zoonoses (salmonelles)
 2. Laboratoire pour la surveillance des biotoxines marines dans les denrées alimentaires
 3. Laboratoire pour les virus transmissibles par les aliments
 4. Laboratoire pour *Listeria monocytogenes*
 5. Laboratoire pour les staphylocoques à coagulase positive, y compris le *Staphylococcus aureus*
 6. Laboratoire pour *Escherichia coli*, y compris *E. coli* vérotoxigène (VTEC)
 7. Laboratoire pour *Campylobacter*
 8. Laboratoire pour la résistance aux antibiotiques dans les denrées alimentaires
 9. Laboratoires pour les résidus de médicaments vétérinaires et de contaminants dans les denrées alimentaires d'origine animale
 10. Laboratoire pour les organismes génétiquement modifiés (OGM) dans les denrées alimentaires
 11. Laboratoire pour les matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
 12. Laboratoire pour les résidus de pesticides dans les denrées alimentaires
 13. Laboratoire pour les éléments chimiques et les composés nitrés dans les denrées alimentaires
 14. Laboratoire pour les mycotoxines et les toxines végétales dans les denrées alimentaires
 15. Laboratoire pour les contaminants issus de procédés de transformation dans les denrées alimentaires
 16. Laboratoire pour les polluants organiques persistants (POP) dans les denrées alimentaires
-

Annexe 7
(art. 63, al. 1)

Tâches des laboratoires nationaux de référence:

1. coopération avec les laboratoires de référence de l'Union européenne et participation à des formations et essais interlaboratoires organisés par ces laboratoires;
2. coordination des activités des laboratoires officiels avec pour objectif d'harmoniser et d'améliorer les méthodes d'analyse, d'essai ou de diagnostic en laboratoire et leur utilisation;
3. organisation, le cas échéant, d'essais interlaboratoires ou d'essais d'aptitude entre les laboratoires officiels, prise de mesures consécutives adaptées après de tels essais et notification des résultats de ces essais et des mesures consécutives à l'OSAV;
4. garantie de transfert à l'OSAV et aux laboratoires officiels des informations collectées auprès du laboratoire de référence de l'Union européenne;
5. soutien scientifique et technique de l'OSAV dans le domaine d'activité, dans le cadre de la mise en œuvre du plan de contrôle national et des programmes de contrôle coordonnés et adoptés en vertu de l'art. 19 de l'ordonnance du 16 décembre 2016 ⁵⁵ sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels;
6. validation, le cas échéant, des réactifs et des lots de réactifs, gestion et mise à jour des listes des substances de référence et des réactifs disponibles, ainsi que des fabricants et fournisseurs de ces substances et réactifs;
7. organisation de sessions d'échange d'expériences et, si nécessaire, de formations destinées au personnel des laboratoires officiels;
8. le cas échéant, soutien de l'OSAV dans le diagnostic des foyers de maladies et zoonoses d'origine alimentaire, ainsi que, pour les envois non conformes aux prescriptions, dans l'étude des isolats d'agents pathogènes dans le cadre de la confirmation du diagnostic, de la caractérisation et de la classification taxonomique.

⁵⁵ RS 817.032

Annexe 8
(Art. 72, al. 1 et 2, let. b)

Tâches spécifiques des assistants officiels affectés

1. Prélèvement d'échantillons
2. Contrôles des entreprises qui:
 - a. fabriquent ou distribuent des matériaux destinés à être en contact avec les denrées alimentaires,
 - b. fabriquent ou distribuent des cosmétiques,
 - c. fabriquent ou distribuent des jouets,
 - d. pratiquent le tatouage, le piercing ou le maquillage permanent.
3. Contrôle des eaux de douche et de baignade

PROJET

Annexe 9

(Art. 44, al. 1 et 2, 81, al. 3, 82, al. 4, 83, al. 4, 84, al. 4, 94, al. 4, 97, al. 3, 112, al. 1 et 2 et 113, al. 1)

Émoluments perçus par les autorités fédérales

1. Contrôles

- 1.1 contrôle de la documentation: au maximum 100 francs
- 1.2 échantillonnage: au maximum 200 francs par échantillonnage
- 1.3 inspections: au maximum 4000 francs par inspection
- 1.4 analyse d'échantillons: au maximum 6000 francs par échantillon
- 1.5 pour les décisions relatives aux mesures à prendre: au maximum 200 francs par décision
- 1.6 émolument supplémentaire pour les envois importés sans notification préalable: au maximum 200 francs
- 1.7 pour une destruction éventuelle: au maximum 0,50 francs par kg poids brut

2. Autorisations

	Francs
2.1 Autorisations selon les art. 17, 29, 31, 35, 38 et 50 ODAIOUs ⁵⁶	200–50 000
2.2 Autorisations selon les dispositions du DFI sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires	200–50 000

3. Examens

	Francs
3.1 <i>Diplôme fédéral en contrôle des denrées alimentaires (DCAI)</i>	
3.1.1 Examen de diplôme: examen théorique	100
3.1.2 Examen de diplôme: partie pratique	400
3.1.3 Délivrance du diplôme	50
3.2 <i>Diplôme fédéral en direction du contrôle des denrées alimentaires (DDCAI)</i>	
3.2.1 Examen de diplôme	800
3.2.2 Délivrance du diplôme	50

4. Formations

⁵⁶ RS 817.02

	Francs
4.1 Formation en vue de l'obtention du diplôme fédéral en contrôle des denrées alimentaires (DCAI), au maximum	4000
4.2 Formation en vue de l'obtention du diplôme fédéral en direction du contrôle des denrées alimentaires (DDCAI), au maximum	4000

PROJET



Ordonnance sur le plan de contrôle national pluriannuel de la chaîne agroalimentaire et des objets usuels (OPCNP)

du ...

Le Conseil fédéral suisse,

vu l'art. 32, al. 2^{bis}, de la loi fédérale du 16 décembre 2005 sur la protection des animaux (LPA)¹,

vu l'art. 82 de la loi du 15 décembre 2000 sur les produits thérapeutiques (LPTh)²,
vu les art. 30, al. 5, let. a, et 42, al. 2, de la loi du 20 juin 2014 sur les denrées alimentaires (LDAI)³,

vu l'art. 181, al. 1^{bis}, de la loi du 29 avril 1998 sur l'agriculture (LAgr)⁴,

vu l'art. 53, al. 3, de la loi du 1^{er} juillet 1966 sur les épizooties (LFE)⁵,

arrête:

Section 1 Dispositions générales

Art. 1 Objet et but

¹ La présente ordonnance règle la mise en place du plan de contrôle national pluriannuel (PCNP) pour la chaîne agroalimentaire et les objets usuels. Celui-ci vise à assurer que seules des denrées alimentaires et des objets usuels sûrs et conformes aux exigences légales soient mis sur le marché.

² L'ordonnance règle en particulier:

- l'objectif, les contenus et l'élaboration du PCNP;
- les principes généraux des contrôles des processus et les intervalles entre ces contrôles;
- les campagnes nationales de contrôle des produits de la chaîne agroalimentaire et des objets usuels;

¹ RS 455
² RS 812.21
³ RS 817.0
⁴ RS 910.1
⁵ RS 916.40

- d. la surveillance des agents zoonotiques, des résistances antimicrobiennes et d'autres dangers pertinents liés aux denrées alimentaires;
- e. le rapport annuel sur le PCNP et d'autres rapports de la Confédération sur les contrôles officiels.

Art. 2 Champ d'application

¹ La présente ordonnance s'applique aux contrôles officiels:

- a. effectués tout au long de la chaîne agroalimentaire;
- b. des objets usuels.

² Elle s'applique en particulier aux contrôles dans les domaines suivants:

- a. la santé des plantes;
- b. la santé des animaux;
- c. la protection des animaux;
- d. les aliments pour animaux;
- e. les médicaments vétérinaires;
- f. les denrées alimentaires;
- g. les objets usuels au sens de l'art. 5 LDAI;
- h. les désignations prévues par le droit agricole.

³ Les dispositions des sections 3 et 4 ne s'appliquent pas aux contrôles :

- a. des processus prévus par l'ordonnance du 31 octobre 2018 sur la santé des végétaux⁶ ;
- b. des processus prévus par l'ordonnance du 14 novembre 2007 sur le vin⁷ ;
- c. effectués dans les procédures de certification des désignations protégées de produits agricoles.

Art. 3 Définitions

On entend par:

- a. *plan de contrôle national pluriannuel (PCNP)*: document établi pour plusieurs années par l'autorité compétente et contenant des informations générales sur la structure, l'organisation et la stratégie des systèmes de contrôles officiels de la chaîne agroalimentaire et des objets usuels;
- b. *chaîne agroalimentaire*: ensemble des étapes et opérations concernant la production, la transformation, la distribution, l'entreposage et la manutention

⁶ RS 916.20

⁷ RS 916.140

d'une denrée alimentaire et de ses ingrédients, de la production primaire à la consommation ;

- c. *contrôle de base*: contrôle officiel qui permet de vérifier si les dispositions légales pertinentes sont respectées dans l'ensemble de l'entreprise ;
- d. *contrôle de vérification*: contrôle officiel effectué dans l'entreprise peu de temps après pour s'assurer que les manquements constatés lors d'un précédent contrôle ont été rectifiés ;
- e. *contrôle sur la base de soupçons*: contrôle officiel effectué lorsque des manquements aux prescriptions sont soupçonnés ;
- f. *contrôle intermédiaire*: contrôle réalisé entre deux contrôles de base dans des entreprises dans lesquelles le risque individuel, fixé par le canton, est plus élevé ;
- g. *contrôle administratif*: méthode de contrôle qui consiste en la vérification de données administratives d'une entreprise sans visite sur site ;
- h. *contrôle aléatoire*: contrôle de base sur une entreprise choisie au hasard.

Section 2 Plan de contrôle national pluriannuel

Art. 4 Objectif du plan de contrôle national pluriannuel

Le PCNP a pour objectif la mise en place d'une stratégie cohérente, nationale et intégrée des contrôles officiels de manière à couvrir tous les secteurs et toutes les étapes de la chaîne agroalimentaire et des objets usuels, y compris leur importation.

Art. 5 Contenu du plan de contrôle national pluriannuel

Le PCNP contient des informations générales sur la structure et l'organisation du système de contrôle mis en place et sur les contrôles eux-mêmes. Il décrit en particulier:

- a. les objectifs stratégiques poursuivis et la manière dont ils sont pris en compte dans l'établissement des priorités en matière de contrôles officiels et l'affectation des ressources;
- b. la catégorisation des contrôles officiels au regard des risques;
- c. l'organisation des autorités compétentes et de leurs tâches à l'échelon fédéral et cantonal, ainsi que les ressources dont elles disposent;
- d. le cas échéant, la délégation de tâches à des organes de droit public ou privé;
- e. l'organisation des contrôles officiels à l'échelon fédéral et cantonal;
- f. les systèmes de contrôle appliqués aux différents secteurs et la coordination entre les autorités compétentes;
- g. les procédures mises en place pour garantir le respect des obligations incombant aux autorités compétentes;
- h. la formation du personnel des autorités compétentes;

- i. les procédures de contrôle documentées prévues pour les contrôles officiels;
- j. les plans d'urgence en cas de crise, y compris la désignation des autorités compétentes qu'il faut mobiliser et la description des tâches et responsabilités de celles-ci ainsi que des procédures d'échange d'informations entre ces autorités et les autres parties concernées;
- k. l'organisation générale de la coopération et de l'assistance mutuelle entre les autorités compétentes de la Suisse et des États tiers;
- l. la liste des tâches de contrôle officiel des autorités compétentes tout au long de la chaîne agroalimentaire ;
- m. la liste des programmes nationaux de contrôle mis en œuvre conformément à l'art. 18.

Art. 6 Elaboration, approbation et révision du plan de contrôle national pluriannuel

¹ L'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) et l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) élaborent le PCNP en collaboration avec les autorités cantonales d'exécution compétentes et l'administration fédérale des douanes (AFD) et, au besoin, d'autres offices fédéraux.

² L'OFAG et l'OSAV tiennent compte pour ce faire des normes et recommandations internationales ainsi que des rapports établis selon les art. 20 et 21.

³ Le PCNP est établi en principe pour une durée de 4 ans.

⁴ Il est soumis pour approbation au Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche (DEFR) et au Département fédéral de l'intérieur (DFI).

⁵ Le PCNP est adapté régulièrement aux domaines visés à l'art. 2 et révisé notamment à la lumière des facteurs suivants:

- a. l'apparition de nouvelles maladies, de nouveaux organismes nuisibles aux végétaux ou d'autres risques pour la santé des êtres humains, des animaux et des végétaux, pour le bien-être des animaux ou, dans le cas des organismes génétiquement modifiés et des produits phytosanitaires, pour l'environnement, ainsi que les nouveaux cas de tromperies;
- b. des modifications importantes dans l'organisation des autorités compétentes;
- c. les résultats des contrôles officiels effectués par les autorités compétentes;
- d. les cas échéant, les résultats des contrôles effectués par des États tiers; et
- e. les découvertes scientifiques.

⁶ L'OFAG et l'OSAV consultent les autorités cantonales compétentes et l'AFD avant de réviser le PCNP, si les modifications touchent leurs ressources de manière significative.

⁷ Les modifications sont soumises au DEFR et au DFI pour approbation.

Section 3 Contrôle des processus

Art. 7 Contrôles de base

¹ Les entreprises pratiquant la production primaire, les entreprises actives en amont ou directement en aval de la production primaire et les entreprises soumises au devoir d'annonce selon les art. 20 et 62 de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels⁸ visées à l'annexe 1 sont contrôlées selon les intervalles maximaux fixés dans ladite annexe.

² En plus des contrôles de base visés à l'al. 1, des contrôles aléatoires visées à l'art. 3, let. h, sont effectués dans environ 2% des entreprises visées à l'al. 1.

³ Les autres entreprises font l'objet de contrôles selon des critères définis par les autorités cantonales et fédérales d'exécution compétentes.

⁴ L'OFAG et l'OSAV, dans leurs domaines de compétence et en collaboration avec les autorités cantonales d'exécution, peuvent préciser, pour chaque catégorie d'entreprise, les éléments à contrôler et les critères d'évaluation de ceux-ci.

⁵ Hormis dans le domaine de la production primaire, les autorités d'exécution compétentes peuvent réduire l'intervalle fixé à l'al. 1 pour le contrôle d'entreprises qui présentent un risque individuel plus élevé que les autres entreprises de la même catégorie.

⁶ Hormis dans le domaine de la production primaire, les autorités d'exécution compétentes peuvent augmenter l'intervalle fixé à l'al. 1 pour le contrôle d'entreprises situées dans des zones géographiques difficilement accessibles.

⁷ Si des éléments importants n'ont pas pu être contrôlés dans le cadre du contrôle de base, un contrôle complémentaire est généralement effectué.

⁸ L'OSAV peut au besoin ajuster les intervalles fixés dans l'annexe 1, liste 3.

Art. 8 Contrôles supplémentaires

En plus des contrôles de base, des contrôles supplémentaires peuvent être effectués, notamment:

- a. contrôle de vérification selon l'art. 3, let. d qui vise les domaines de contrôle présentant des lacunes et la rectification de ces dysfonctionnements;
- b. contrôle sur la base de soupçons selon l'art. 3, let. e;
- c. contrôle effectué lorsque des changements importants dans l'entreprise sont annoncés;
- d. pour les établissements de production primaire selon annexe 1: contrôle intermédiaire selon l'art. 3, let. f.

Art. 9 Délégation des contrôles

¹ Lorsque l'autorité cantonale d'exécution délègue les contrôles à un organe de droit public ou de droit privé, elle règle leur collaboration dans un contrat écrit. L'autorité d'exécution cantonale doit veiller au respect des dispositions contractuelles et s'assurer que les prescriptions de la Confédération concernant la réalisation des contrôles sont respectées.

² Les organes de droit privé doivent être accrédités conformément à l'ordonnance du 17 juin 1996 sur l'accréditation et la désignation⁹ selon la norme «SN EN ISO/IEC 17020 Critères généraux pour le fonctionnement de différents types d'organismes procédant à l'inspection»¹⁰.

Section 4 : Dispositions spécifiques à la production primaire**Art. 10** Domaines de contrôle

¹ Les dispositions des sections 3 et 4 s'appliquent aux contrôles dans la production primaire relevant des ordonnances suivantes :

- a. ordonnance du 23 avril 2008 sur la protection des animaux¹¹ ;
- b. ordonnance du 18 août 2004 sur les médicaments vétérinaires¹² ;
- c. ordonnance du 23 novembre 2005 sur la production primaire¹³ ;
- d. ordonnance du 20 octobre 2010 sur le contrôle du lait¹⁴ ;
- e. ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties¹⁵ ;
- f. ordonnance du 26 octobre 2011 sur la BDTA¹⁶ .

² Les domaines de contrôle concernés sont énumérés à l'annexe 3.

Art. 11 Coordination des contrôles

¹ Les autorités d'exécution compétentes organisent les contrôles de base dont elles sont responsables de manière à ce que les entreprises ne fassent en principe pas l'objet de plus d'un contrôle de base par année civile. Des exceptions à la coordination sont possibles pour les contrôles:

⁹ RS 946.512

¹⁰ Les normes citées peuvent être consultées et commandées auprès de l'Association suisse de normalisation (SNV), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur, www.snv.ch.

¹¹ RS 455.1

¹² RS 812.212.27

¹³ RS 916.020

¹⁴ RS 916.351.0

¹⁵ RS 916.401

¹⁶ RS 916.404.1

- a. qui ne requièrent pas la présence de l'exploitant;
- b. administratifs selon l'art. 3, let. g;
- c. aléatoires selon l'art. 3, let. h;
- d. effectués si des éléments importants n'ont pas pu être contrôlés dans le cadre du contrôle de base, selon l'art. 7, al 7.

² Les contrôles relevant des ordonnances visées à l'art. 10, al. 1, doivent être coordonnés avec les contrôles visés à l'art. 1, al. 2, de l'ordonnance du 31 octobre 2018 sur la coordination des contrôles dans les exploitations agricoles (OCCEA)¹⁷.

³ Les services cantonaux de coordination des contrôles selon l'art. 8 OCCEA garantissent la coordination des contrôles visée à l'al. 2.

Art. 12 Contrôles administratifs

¹ Dans la production primaire animale, un contrôle administratif selon l'art. 3, let. g, peut remplacer un contrôle de base si l'autorité compétente a tout au plus relevé des manquements de faible importance lors des deux contrôles de base précédents et si aucun changement important dans l'entreprise n'a eu lieu.

² Les contrôles administratifs peuvent être effectués au maximum sur une période de 8 années consécutives.

Art. 13 Contrôles intermédiaires

¹ Les contrôles intermédiaires selon l'art. 3, let. f, s'ajoutent aux contrôles de base pour les entreprises de la production primaire.

² Leur fréquence est fixée par l'autorité compétente selon les risques. Le contrôle intermédiaire n'a pas d'influence sur l'intervalle entre les contrôles de base.

Art. 14 Nombre de contrôles sans préavis

¹ Dans la production primaire animale, au moins 40% des contrôles selon les art. 7 et 8 sont effectués sans préavis, dont au moins 20% des contrôles de base.

² Dans la production primaire végétale, au moins 10% des contrôles selon les art. 7 et 8 sont effectués sans préavis.

³ Le nombre de contrôles effectués sans préavis se calcule sur la base du nombre total des contrôles effectués.

⁴ Les contrôles administratifs ne sont pas pris en compte dans le calcul du nombre de contrôles à effectuer sans préavis.

Art. 15 Saisie des données des contrôles

¹ Les autorités cantonales chargées des contrôles de la production primaire relevant des ordonnances visées à l'art. 10, al. 1, veillent à ce que les données de ces contrôles soient saisies ou transférées :

- a. dans le système d'information pour les données de contrôle (Acontrol) visé à l'art. 6 de l'ordonnance du 23 octobre 2013 sur les systèmes d'information dans le domaine de l'agriculture¹⁸;
- b. dans le système d'information pour les données d'exécution du service vétérinaire public (ASAN) visé à l'art. 5 de l'ordonnance du 6 juin 2014 concernant les systèmes d'information du service vétérinaire public¹⁹.

² L'OFAG et l'OSAV définissent les données qui doivent être saisies dans chaque système d'information, ainsi que leur ampleur.

Art. 16 Manquements aux prescriptions d'autres ordonnances

Si la personne chargée du contrôle constate un manquement manifeste aux dispositions de l'une des ordonnances visées à l'art. 10, al. 1, de la présente ordonnance ou à l'art. 1, al. 2, OCCEA, ce manquement doit être annoncé aux autorités d'exécution compétentes, même si cette personne n'a pas été chargée de contrôler le respect des dispositions concernées.

Art. 17 Programmes prioritaires dans la production primaire animale

¹ D'entente avec les autorités cantonales responsables de la protection des animaux, l'OSAV peut définir dans un programme prioritaire les éléments à vérifier de manière approfondie lors des contrôles.

² Un programme prioritaire commence le 1^{er} janvier et peut durer plusieurs années. Son contenu doit avoir été défini au plus tard le 30 juin de l'année précédente.

³ Les cantons peuvent s'écarter des exigences du programme prioritaire dans 20% des contrôles au maximum.

Section 5: Autres dispositions**Art. 18** Programmes nationaux de contrôle

¹ Des programmes nationaux de contrôle sont coordonnés dans le cadre du PCNP.

² Le contenu de ces programmes de contrôle est fixé:

- a. en vertu d'accords internationaux conformément à l'annexe 2; ou

¹⁸ RS 919.117.71

¹⁹ RS 916.408

- b. par l'OFAG et l'OSAV, dans leurs domaines de compétence et en collaboration avec les autorités cantonales d'exécution.

Art. 19 Collecte d'informations et de données

¹ L'OFAG et l'OSAV collectent les informations permettant d'identifier et de caractériser les dangers liés aux denrées alimentaires, d'évaluer l'exposition et d'apprécier les risques liés à la présence de ces dangers.

² Ils mettent en place un système permettant de surveiller la prévalence et l'émergence de ces dangers liés aux denrées alimentaires. Cette surveillance vise en particulier:

- a. les agents zoonotiques pertinents du point de vue de l'épidémiologie humaine;
- b. les résistances antimicrobiennes;
- c. tout autre domaine dont la surveillance est pertinente en raison des connaissances scientifiques ou d'accords internationaux.

Section 6 Rapports

Art. 20 Rapport annuel

L'OFAG et l'OSAV publient un rapport annuel commun sur la mise en œuvre du PCNP et en particulier:

- a. toute modification significative du PCNP, notamment celles apportées pour tenir compte des facteurs visés à l'art. 6, al. 5;
- b. les résultats des contrôles officiels effectués l'année précédente conformément au PCNP;
- c. le type et le nombre de manquements dans les domaines visés à l'art. 2, al. 2, par domaine, relevés l'année précédente par les autorités compétentes;
- d. les mesures prises pour garantir l'application effective du PCNP, y compris les mesures de contrainte et leurs effets.

Art. 21 Rapports spécifiques

L'OFAG et l'OSAV, dans leurs domaines de compétence, publient, sur la base des contrôles effectués par les autorités d'exécution, un rapport spécifique concernant les programmes de contrôle visés à l'art. 18.

Section 7 Mise en œuvre et surveillance de l'exécution **Art. 22**

¹ L'OFAG, l'OSAV et les autorités d'exécution compétentes sont chargés de la mise en œuvre du PCNP dans leurs domaines de compétence.

² L'OSAV surveille l'exécution de la présente ordonnance par les cantons, en collaboration avec l'OFAG.

Section 8 Dispositions finales

Art. 23 Abrogation d'un acte

L'ordonnance du 16 décembre 2016 sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels²⁰ est abrogée.

Art. 24 Modification d'autres actes

La modification d'autres actes est réglée dans l'annexe 4.

Art. 25 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} mai 2020.

... Au nom du Conseil fédéral suisse:

Le président de la Confédération,
Le chancelier de la Confédération, Walter Thurnherr

²⁰ AS 2017 339

Annexe I
(art. 7, al. 1 et 8, et 8, let. d)

Intervalles maximaux entre les contrôles de base

Liste 1 Exploitations pratiquant la production primaire

Catégorie d'entreprise	Intervalle entre deux contrôles (nombre d'années au max.)
1.1 Exploitation à l'année	
1.1.1 Exploitation à l'année, avec production végétale, comptant plus de cinq hectares de surface agricole utile ou plus de 50 ares de cultures spéciales (contrôle de la production végétale)	8
1.1.2 Exploitation à l'année, avec production animale, comptant plus de trois unités de gros bétail (contrôle de la production animale)	4
1.2 Elevage de poissons produisant plus de 500 kg par an	4
1.3 Elevage d'abeilles possédant plus de 40 ruches	8
1.4 Exploitation d'estivage	8

Liste 2 Entreprises actives en amont ou directement en aval de la production primaire

Catégorie d'entreprise	Intervalle entre deux contrôles (nombre d'années au max.)
2.1 Fabricant enregistré de prémélanges pour animaux, d'additifs alimentaires pour animaux de rente	8
2.2 Fabricant autorisé de prémélanges pour animaux, d'additifs alimentaires pour animaux de rente	8
2.3 Fabricant enregistré de matières premières pour animaux, d'aliments composés pour animaux de rente	8
2.4 Fabricant autorisé de matières premières pour animaux, d'aliments composés pour animaux de rente	4
2.5 Commerce ou importateur d'aliments pour animaux de rente	8
2.6 Station d'insémination et de monte pour les chevaux	1

	Catégorie d'entreprise	Intervalle entre deux contrôles (nombre d'années au max.)
2.7	Station d'insémination et de monte pour les ongulés autres que les chevaux	0.5
2.8	Centre de collecte de produits agricoles en vrac	8
2.9	Centre de collecte de lait	4
2.10	Abattoir, sauf abattoir à volailles et établissement de faible capacité selon l'art. 3, let. m, de l'ordonnance du 16 décembre 2016 concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV) ²¹	1
2.11	Abattoir à volailles; exploitation d'abattoirs où les volailles sont abattues, habillées et emballées	1
2.12	Entreprise traitant des sous-produits animaux au sens de l'art. 5 de l'ordonnance du 25 mai 2011 concernant les sous-produits animaux (OSPA) ²²	1
2.13	Entreprise de transformation traitant des sous-produits animaux au sens de l'art. 6 OSPA	1
2.14	Centre de collecte de sous-produits animaux; stockage intermédiaire	2
2.15	Commerce de détail et pharmacie vétérinaire privée qui remet des médicaments pour animaux de rente	5
2.16	Commerce de détail et pharmacie vétérinaire privée d'un cabinet vétérinaire pour animaux de compagnie qui ne remet pas des médicaments pour animaux de rente	10

²¹ RS **817.190**

²² RS **916.441.22**

Liste 3**Entreprises soumises au devoir d'annonce selon les art. 20 et 62 de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels²³**

Code	Catégorie d'entreprise	Intervalle entre deux contrôles (nombre d'années au max.)
A	Entreprises industrielles	
A1	Transformation industrielle de matières premières d'origine animale	
A101	Fabricant de produits laitiers	2
A102	Entreprise d'affinage de fromages	2
A103	Entreprise de conditionnement de produits fromagers	2
A104	Abattoir, sauf abattoir à volailles et établissement de faible capacité selon l'art. 3, let. m, OAbCV	voir liste 2
A105	Abattoir à volailles; exploitation d'abattoirs où les volailles sont abattues, habillées et emballées	voir liste 2
A106	Etablissement de découpe	1
A107	Entreprise fabriquant de la viande hachée	1
A108	Entreprise de boyauderie et triperie	2
A109	Entreprise de production de viande séparée mécaniquement	1
A110	Entreprise de fabrication de produits à base de viande	2
A111	Entreprise d'emballage / reconditionnement de viande fraîche; emballage / reconditionnement de produits de boucherie	2
A112	Pêche professionnelle	8
A113	Entreprise fabriquant des produits à base de poisson	2
A114	Entreprise d'emballage et de commerce d'œufs	4
A115	Entreprise fabriquant des œufs liquides et d'autres ovo-produits	2
A116	Entreprise de transformation de miel, gelée royale et produits à base de pollen	4
A117	Centre de collecte de lait	voir liste 2

23 RS 817.02

Code	Catégorie d'entreprise	Intervalle entre deux contrôles (nombre d'années au max.)
A2	Transformation industrielle de matières premières d'origine végétale	
A201	Moulin à moudre et à décortiquer	4
A202	Fabricant d'articles de boulangerie, de confiserie ou de pâtisserie	2
A203	Fabricant de pâtes sèches	4
A204	Fabricant de pâtes fraîches farcies ou non	2
A205	Fabricant de céréales pour le petit-déjeuner	2
A206	Fabricant de produits à base de fruits et/ou de légumes (surgelés, conserves, confitures, etc.)	4
A207	Fabricant d'huiles comestibles	4
A208	Fabricant de graisses comestibles	4
A209	Fabricant de vinaigre	4
A210	Fabricant de sucre, de sucres et de produits à base de sucres	4
A211	Fabricant de cacao, de chocolat et de produits à base de cacao	4
A212	Fabricant de thé et de café	4
A213	Conditionneur de fruits/légumes	4
A214	Centre de collecte de produits agricoles en vrac	voir liste 2
A3	Industrie des boissons	
A301	Fabricant d'eau de source, d'eau potable ou d'eau minérale en récipients	4
A302	Cidrie, brasserie, fabricant de boissons aromatisées	4
A5	Autres industries alimentaires	
A501	Fabricant de soupes, de condiments, d'extrait de viande, de bouillon, de gelée	4
A502	Fabricant d'amidon et de produits à base d'amidon	4
A503	Fabricant de mayonnaise (industrielle); sauce à salade, moutarde, sauces condimentaires	2
A505	Fabricant de compléments alimentaires	2
A506	Fabricant d'additifs alimentaires, d'arômes	4
A507	Fabricant de plats prêts à consommer	2

Code	Catégorie d'entreprise	Intervalle entre deux contrôles (nombre d'années au max.)
A508	Fabricant de levures alimentaires; fabricant de micro algues et d'algues rouges riches en calcium (maërl)	4
A509	Fabricant de sel de cuisine	4
A510	Fabricant d'épices et de condiment	2
B	Entreprises artisanales	
B1	Boucheries, poissonneries	
B101	Boucherie	2
B102	Poissonnerie	2
B2	Fromageries, laiteries	
B201	Fromagerie, laiterie	2
B202	Exploitation d'estivage avec fromagerie d'alpage	4
B3	Boulangeries, confiseries	
B301	Boulangerie, confiserie, pâtisserie	2
B4	Fabrication de boissons	
B401	Fabricant de jus de fruits / jus de légumes	4
B402	Fabricant de boissons aromatisées	4
B403	Fabricant de bière	4
B404	Fabricant de vin	4
B405	Fabricant de boissons contenant du vin	4
B406	Fabricant de cidre et d'autres vins de fruits	4
B407	Fabricant de spiritueux	4
B408	Fabricant d'autres boissons alcooliques	4
B5	Production et vente à la ferme	
B501	Distributeur direct de produits agricoles	4
B6	Autres entreprises artisanales	
B601	Autres entreprises artisanales	4
C	Entreprises de distribution	
C1	Commerce en gros	
C101	Commerce et transport	4
C102	Entreprise de transport : marchandise en vrac	4

Code	Catégorie d'entreprise	Intervalle entre deux contrôles (nombre d'années au max.)
C103	Entreprise de transport : marchandise réfrigérée / surgelée (en vrac / emballée)	4
C104	Entreprise de transport : marchandises emballées	8
C105	Entreposage et transbordement de marchandises	4
C106	Intermédiaire du commerce; entreprise de commerce en gros, importateur	8
C2	Marchés des consommateurs et supermarchés	
C201	Hypermarché (> 2500 m ²)	2
C202	Grands supermarché (1000–2499 m ²)	2
C203	Petits supermarché (400–999 m ²)	2
C204	Grands commerce (100–399 m ²)	2
C3	Petits commerces et commerces de détail, drogueries	
C301	Entreprise de commerce de détail < 100 m ²	4
C302	Entreprise de commerce de détail >100 m ²	2
C303	Droguerie et pharmacie	8
C4	Vente par correspondance	
C401	Entreprise de vente par correspondance	8
C5	Commerces d'objets usuels	
C512	Etablissement de tatouage et de maquillage permanent	4
C6	Autres commerces	
C601	Commerçant ambulant, colporteur	4
D	Entreprises de restauration	
D1	Entreprises de restauration collective	
D101	Entreprise de restauration ne possédant pas sa propre cuisine	4
D102	Entreprise de restauration possédant sa propre cuisine	2
D2	Entreprise de catering / de restauration pour événements festifs	
D201	Entreprise de <i>catering</i> / de restauration pour événements festifs	2

Code	Catégorie d'entreprise	Intervalle entre deux contrôles (nombre d'années au max.)
D3	Hôpitaux, homes	
D301	Entreprise de restauration ne possédant pas sa propre cuisine (d'hôpitaux, de homes)	4
D302	Entreprise de restauration possédant sa propre cuisine (d'hôpitaux, de homes)	2
D4	Locaux de restauration de l'armée	
D401	Entreprise de restauration ne possédant pas sa propre cuisine (de l'armée)	4
D402	Entreprise de restauration possédant sa propre cuisine (de l'armée)	2
D5	Autres entreprises de restauration	
D501	Fabricant de produits de traiteur	2
D502	Exploitant de distributeurs automatiques de denrées alimentaires	8
E	Systèmes d'approvisionnement en eau potable	
E1	Système d'approvisionnement en eau potable	4

PRO

Annexe 2
(art. 18, al. 2, let. a)

Campagnes réalisées en raison d'accords internationaux

No	Thème	Fréquence du rapport
1	Sécurité chimique et microbiologique de l'eau potable en Suisse	L'OSAV publie tous les trois ans un rapport de synthèse sur la qualité des eaux, dans lequel sont également mentionnées les mesures qui ont été ou qui seront prises afin de garantir la bonne qualité de l'eau. Ce rapport de synthèse est publié dans un délai de neuf mois à compter de la réception des rapports des autorités d'exécution.
2	Contaminants et substances interdites dans les denrées alimentaires d'origine animale produites en Suisse	annuel
3	Contrôle des denrées alimentaires d'origine animale importées de pays tiers	annuel

Annexe 3
(art. 10, al. 2)

Domaines de contrôle spécifiques au secteur de la production primaire

Domaine	Ordonnance
1.1 Hygiène dans la production primaire végétale	Ordonnance du 23 novembre 2005 sur la production primaire ²⁴
1.2 Hygiène dans la production primaire animale (sans production laitière)	Ordonnance du 23 novembre 2005 sur la production primaire
1.3 Hygiène dans la production laitière	Ordonnance du 23 novembre 2005 sur la production primaire Ordonnance du 20 octobre 2010 sur le contrôle du lait ²⁵
1.4 Médicaments vétérinaires	Ordonnance du 18 août 2004 sur les médicaments vétérinaires ²⁶
1.5 Santé animale et épizooties	Ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties ²⁷
1.6 Trafic des animaux	Ordonnance du 26 octobre 2011 sur la BDTA ²⁸
1.7 Protection des animaux (y c.en tant que partie des prestations écologiques requises et comme condition pour les contributions pour la préservation de la race des Franches-Montagnes)	Ordonnance du 23 avril 2008 sur la re-protection des animaux ²⁹

24 RS 916.020

25 RS 916.351.0

26 RS 812.212.27

27 RS 916.401

28 RS 916.404.1

29 RS 455.1

Modification d'autres actes

Les actes mentionnés ci-après sont modifiés comme suit:

1. Ordonnance du 23 avril 2008 sur la protection des animaux³⁰

Art. 213, al. 2, 4 et 5

² Les contrôles sont régis par l'ordonnance du ... sur le plan de contrôle national pluriannuel de la chaîne agroalimentaire et des objets usuels³¹.

^{4 et 5} *Abrogés*

2. Ordonnance du 18 août 2004 sur les médicaments vétérinaires³²

Art. 31 Intervalle des contrôles

Les contrôles sont régis par l'ordonnance du ... sur le plan de contrôle national pluriannuel de la chaîne agroalimentaire et des objets usuels³³.

3. Ordonnance du 31 octobre 2018 sur la coordination des contrôles dans les exploitations agricoles³⁴

Art. 8, al. 1, let. b

¹ Chaque canton désigne un service de coordination des contrôles chargé de coordonner les contrôles de base en se fondant sur les ordonnances suivantes :

- b. ordonnances visées à l'art. 10, al. 1, OPCNP³⁵.

³⁰ RS 455.1

³¹ RS 817.032

³² RS 812.212.27

³³ RS 817.03

³⁴ RS 910.15

³⁵ RS 817.032

4. Ordonnance du 23 novembre 2005 sur la production primaire³⁶

Art. 3, al. 2 et 2^{bis}

² La notification obligatoire visée à l'al. 1 n'est pas applicable aux exploitations remplissant les critères suivants:

- a. la surface de l'exploitation est inférieure à un hectare de surface agricole utile, trente ares de cultures spéciales ou dix ares de cultures protégées;
- b. l'exploitation ne doit pas être enregistrée selon les art. 7, 18a ou 21 de l'ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties³⁷, et
- c. l'exploitation remet exclusivement ses produits primaires en petites quantités à des consommateurs directement ou par l'intermédiaire de commerces locaux pratiquant la vente au détail.

^{2bis} Pour que les exploitations qui gèrent plusieurs types de surfaces selon l'al. 1, let. a, soient exemptées de la notification obligatoire, il faut que toutes les surfaces remplissent les critères d'exemption.

Art. 7, al. 3 et 4

Abrogés

Art. 8, al. 1 et 1^{bis}

¹ Les contrôles sont régis par l'ordonnance du ... sur le plan de contrôle national pluriannuel de la chaîne agroalimentaire et des objets usuels³⁸.

^{1bis} *Abrogé*

Art. 11 Guides de bonnes pratiques

¹ L'Office fédéral de l'agriculture (OFAG), en collaboration avec l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), encourage l'élaboration, la diffusion et l'utilisation de guides de bonnes pratiques d'hygiène dans le secteur de la production primaire.

² L'observation des guides de bonnes pratiques est facultative.

³ Les représentants des secteurs de la production primaire élaborent et diffusent les guides nationaux de bonnes pratiques:

- a. après entente avec les représentants des groupes d'utilisateurs intéressés;
- b. en tenant compte des codes d'usage pertinents du *Codex Alimentarius*.

⁴ L'OFAG et l'OSAV évaluent les guides nationaux pour s'assurer:

³⁶ RS 916.020

³⁷ RS 916.401

³⁸ RS 817.03

- a. qu'ils ont été élaborés conformément à l'al. 3;
- b. que leur contenu peut être mis en pratique dans les secteurs visés; et
- c. que leur mise en pratique soit effectuée dans le respect des art. 4 à 6.

⁵ Ils peuvent, sur demande, valider l'utilisation de guides communautaires agréés par les autorités de l'UE à condition que ces guides leur aient été soumis pour approbation dans leur version complète, non abrégée.

5. Ordonnance du 26 octobre 2011 sur les aliments pour animaux³⁹

Art. 71, al. 2^{bis}

^{2bis} Les contrôles des processus dans les entreprises sont régies par l'ordonnance du ... sur le plan de contrôle national pluriannuel de la chaîne agroalimentaire et des objets usuels⁴⁰.

6. Ordonnance du 20 octobre 2010 sur le contrôle du lait⁴¹

Art. 14, al.4 à 6

⁴ *Abrogé*

⁵ Les contrôles sont régies par l'ordonnance du ... sur le plan de contrôle national pluriannuel de la chaîne agroalimentaire et des objets usuels⁴².

⁶ *Abrogé*

7. Ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties⁴³

Art. 292a, al. 1 à 2

¹ Les contrôles sont régies par l'ordonnance du ... sur le plan de contrôle national pluriannuel de la chaîne agroalimentaire et des objets usuels⁴⁴.

^{1bis} et ² *Abrogés*

³⁹ RS 916.307

⁴⁰ RS 817.032

⁴¹ RS 916.351.0

⁴² RS 817.03

⁴³ RS 916.401

⁴⁴ RS 817.03

8. Ordonnance du 26 octobre 2011 sur la BDTA⁴⁵

Art. 27, al. 4 à 5

⁴ Les contrôles sont régies par l'ordonnance du ... sur le plan de contrôle national pluriannuel de la chaîne agroalimentaire et des objets usuels⁴⁶.

^{4bis et 5} *Abrogés*

PROJET

⁴⁵ RS 916.404.1

⁴⁶ RS 817.032



Ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV)

Modification du ...

Le Conseil fédéral suisse

arrête :

I

L'ordonnance du 16 décembre 2016 concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes¹ est modifiée comme suit :

Art. 1, al. 2

² Elle n'est pas applicable aux abattages pour un usage domestique privé, pour autant cependant, en ce qui concerne le bétail de boucherie, la volaille domestique, les lapins domestiques, le gibier d'élevage et les oiseaux coureurs, que l'abattage et la transformation de la carcasse soient effectués dans l'exploitation de provenance.

Art. 3, let. a, m, q et r

Au sens de la présente ordonnance, on entend par :

- a. *animaux* : le bétail de boucherie, la volaille domestique, les lapins domestiques, les oiseaux coureurs, le gibier d'élevage et le gibier sauvage, les poissons et les autres espèces autorisées par le Département fédéral de l'intérieur (DFI) pour la production de denrées alimentaires, sur la base de l'art. 9 ODAIOUs² ;
- m. *établissements de faible capacité* : établissement dans lequel :
 1. le nombre des abattages, comptés en unités d'abattage au sens de l'art. 3, al. 2, de l'ordonnance du 26 novembre 2003 sur le bétail de boucherie³ des animaux des espèces bovine, ovine, caprine, porcine et équine, est inférieur à 1500 par an ; dans ce contexte, on considère

¹ RS 817.190

² RS 817.02

³ RS 916.341

- comme des agneaux et des cabris les animaux jusqu'à l'âge de 12 mois ; ou
2. la quantité de viande résultant de l'abattage d'autres animaux ne dépasse pas 60 000 kg par an ;
- q. *abattage à la ferme* : l'étourdissement et la saignée des animaux ont lieu dans l'exploitation de provenance ;
- r. *abattage au pré* : l'étourdissement et la saignée des animaux ont lieu sur un pré de l'exploitation de provenance.

Art. 6, al. 3

³ L'autorité cantonale fixe dans l'autorisation d'exploiter la cadence d'abattage maximale par heure ou par jour pour chaque espèce animale admise. Ce faisant, elle tient compte notamment de l'équipement servant à l'étourdissement, des postes de travail dévolus au contrôle des viandes et de la capacité des chambres froides.

Titre précédant l'art. 7

Chapitre 3 Abattage et hygiène de l'abattage

Section 1 Exigences applicables aux animaux et interdiction d'abattage

Art. 9, al. 2, let. a, et c

- ² Sont admis en dehors des abattoirs autorisés :
- a. les abattages de bétail de boucherie malade ou accidenté, lorsque le transport de l'animal vivant est contre-indiqué ;
 - c. sur autorisation, les abattages à la ferme et au pré.

Titre suivant l'art. 9

Section 2a Abattage à la ferme et abattage au pré

Art. 9a

¹ Il est permis d'abattre le bétail de boucherie à la ferme, les animaux de l'espèce bovine au pré.

² Pour pratiquer l'abattage à la ferme ou l'abattage au pré, les détenteurs d'animaux doivent être titulaires d'une autorisation délivrée par l'autorité cantonale compétente. L'autorisation est assortie des charges suivantes :

- a. lors de l'abattage à la ferme, les animaux sont fixés dans une installation appropriée et étourdis par une personne compétente au sens de l'art. 177, al. 1^{bis}, de l'ordonnance du 23 avril 2008 sur la protection des animaux⁴ ;

⁴ RS 455.1

lors de l'abattage au pré, les animaux sont tirés par un chasseur dans des conditions de sécurité.

- b. après la saignée, les animaux doivent être transportés dans un abattoir préalablement défini où le processus d'abattage est achevé ;
- c. le détenteur d'animaux doit garantir le respect des exigences d'hygiène lors de l'abattage ; il doit veiller notamment à ce que, lors de l'incision de saignée, le sang soit recueilli et transporté avec les carcasses à l'abattoir.

³ En cas d'abattage au pré, un vétérinaire officiel doit surveiller le tir et la saignée des animaux.

Art. 19, al. 1, let. a et a^{bis}, et al. 2 et 3

¹ L'établissement doit surveiller lui-même l'hygiène de façon systématique. Cette surveillance comprend notamment :

- a. des contrôles d'hygiène chaque jour ouvrable ;
- a^{bis}. des analyses microbiologiques effectuées en fonction des risques sur les carcasses et les surfaces d'appareils et d'équipements conformément aux dispositions édictées par le DFI en application de l'art. 10, al. 4, ODA10Us⁵ ;

² Les méthodes de référence du prélèvement d'échantillons sur les carcasses sont celles de la norme ISO 17604, 2003 « Microbiologie des aliments – Prélèvement d'échantillons sur des carcasses en vue de leur analyse microbiologique »⁶.

³ L'établissement doit conserver pendant trois ans les résultats des contrôles d'hygiène et des analyses microbiologiques effectuées en fonction des risques, et les présenter sur demande aux organes de contrôle officiels.

Art. 19a Devoir des abattoirs

¹ Les laboratoires chargés par un établissement d'effectuer les analyses visées à l'art. 19, al. 1, let. a^{bis}, doivent transmettre au laboratoire de référence compétent les échantillons où des souches de *Campylobacter* et de salmonelles ont été mises en évidence.

² Le laboratoire de référence utilise les échantillons pour la surveillance des résistances aux antibiotiques.

Art. 28, al. 1 et 2

¹ Le contrôle avant l'abattage du bétail de boucherie, de la volaille domestique, des lapins domestiques, des oiseaux coureurs et du gibier d'élevage peut être effectué dans le troupeau de provenance.

² Lorsque le contrôle des animaux avant l'abattage a lieu dans le troupeau de provenance, il doit être effectué par un vétérinaire officiel et être attesté au moyen d'un

⁵ RS 817.02

⁶ Le texte de cette norme peut être consulté et commandé auprès de l'Association suisse de normalisation (SNV), Bürglistr. 29, 8400 Winterthur (www.snv.ch).

certificat sanitaire. Si l'abattage de bétail de boucherie accidenté ou malade s'impose, le contrôle des animaux avant l'abattage peut être effectué par le vétérinaire du troupeau.

Art. 44, al 1^{bis} et 2

¹_{bis} Les tâches d'assistance au contrôle officiel des viandes peuvent être réalisées sans la formation prévue à l'al. 1, let. b. Cependant, le personnel concerné de l'établissement doit recevoir pour les activités spécifiques qu'il effectue une formation appropriée de la part du vétérinaire officiel responsable, suivie d'un rafraîchissement régulier des connaissances.

² Dans les grands établissements, au moins un vétérinaire officiel doit être présent durant toute la durée de l'abattage.

Art. 52, al. 3, let. b

³ Le canton peut de surcroît :

- b. instituer des vétérinaires non officiels pour réaliser les tâches suivantes, à condition qu'ils aient les qualifications suffisantes :
 - 1. effectuer le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes dans les établissements de faible capacité,
 - 2. en cas d'abattage au pré : effectuer le contrôle des animaux avant l'abattage et assurer la présence requise lors du tir et de la saignée des animaux lors d'un abattage de ce type.

Art. 53, al. 1, let. i

¹ Les vétérinaires officiels :

- i. surveillent le tir et la saignée de l'animal lors de l'abattage au pré.

Art. 60 Émoluments pour le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes

¹ Les émoluments pour le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes sont calculés en fonction du travail nécessaire au contrôle. Des émoluments ne peuvent être perçus que dans la mesure où ils servent le but de la LDAL.

² Les cantons peuvent fixer les émoluments de base suivants :

- a. 20 francs au plus par visite d'abattoir ou d'établissement de traitement du gibier ;
- b. 30 francs au plus par contrôle des animaux avant l'abattage effectué dans l'exploitation de provenance.

³ Ils fixent les émoluments de contrôle selon l'une des modalités suivantes :

- a. par animal de boucherie ;
- b. par kilogramme de viande une fois l'abattage terminé ;

c. selon le temps consacré.

⁴ Par animal de boucherie, les émoluments de contrôle s'élèvent à :

	Francs minimum	Francs maximum
a. animal de l'espèce bovine âgé de 8 mois ou plus	7.50	12.–
b. animal de l'espèce bovine âgé de moins de 8 mois	3.–	8.–
c. mouton	0.30	8.–
d. chèvres	0.30	8.–
e. porc	1.50	8.–
f. cheval	4.50	12.–
g. autre bétail de boucherie	4.50	8.–
h. volaille domestique, lapin domestique	0.01	0.20
i. gibier d'élevage	0.75	8.–
j. gibier à plumes, lièvres	0.01	0.20
k. autre gibier	0.50	8.–

⁵ Par kilogramme de viande une fois l'abattage terminé, l'émolument de contrôle atteint 3 à 6 centimes par kilogramme indépendamment de l'espèce animale.

⁶ L'émolument de contrôle selon le temps consacré atteint, indépendamment de l'espèce animale :

- 100 à 160 francs l'heure pour les activités des vétérinaires officiels ;
- 60 à 100 francs l'heure pour les activités des assistants officiels affectés au contrôle des animaux avant l'abattage et au contrôle des viandes.

Art. 61 Autres émoluments

¹ Pour la surveillance d'un abattage au pré assumée par les vétérinaires officiels, les cantons peuvent fixer un émolument de 100 à 160 francs l'heure.

² Ils peuvent fixer des émoluments plus élevés pour des activités effectuées en dehors des heures de travail du lundi au vendredi entre 6 h 00 et 20 h 00. Ces émoluments ne doivent pas dépasser le double des émoluments maximaux visés à l'art. 60, al. 2, et al. 4 à 6.

³ Aucun émolument ne peut être perçu pour les activités visées aux art. 55 et 56 ni pour les analyses de laboratoire ; l'art. 58, al. 2, LDAI demeure réservé.

⁴ Les frais d'examen pour la recherche de trichinelles sont facturés en sus des émoluments pour le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes.

⁵ Les émoluments pour les contrôles, les prestations et les autorisations visés à l'art. 58, al. 2, let. a, et g à i, LDAI sont fixés en fonction du temps consacré. Les cantons fixent le tarif horaire. Les débours sont facturés à part.

Art. 63a Modification d'autres actes

Les actes mentionnés ci-après sont modifiés comme suit :

1. Ordonnance du 26 octobre 2011 sur la banque de données sur le trafic des animaux⁷

Art. 16, al. 1^{bis}, let. c

^{1bis} Les détenteurs d'animaux chez lesquels un animal a séjourné, l'abattoir et, le cas échéant, le bénéficiaire du transfert d'un droit à une part de contingent selon l'art. 24 de l'ordonnance du 26 novembre 2003 sur le bétail de boucherie (OBB)⁸ peuvent consulter les données ci-après, les acquérir auprès de l'exploitant et les utiliser :

- c. les résultats du contrôle des animaux avant l'abattage et du contrôle des viandes qui concernent la salubrité de la viande.

2. Ordonnance du 6 juin 2014 concernant les systèmes d'information du service vétérinaire public⁹

Art. 20^{bis} Accès aux données accordé aux abattoirs, aux autres détenteurs d'animaux et aux autres ayants droit

Les abattoirs, les autres détenteurs d'animaux et les autres ayants droit peuvent consulter les données relatives aux résultats du contrôle des animaux avant l'abattage et du contrôle des viandes qui concernent la salubrité de la viande, en utilisant à cet effet la banque de données sur le trafic des animaux (BDTA) visée dans l'ordonnance du 26 octobre 2011 sur la BDTA¹⁰. Les droits d'accès sont définis à l'art. 16 de l'ordonnance sur la BDTA.

II

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} mai 2020.

⁷ RS 916.404.1

⁸ RS 916.341

⁹ RS 916.408

¹⁰ RS 916.404.1

...

Au nom du Conseil fédéral suisse :

Le président de la Confédération :

Le chancelier de la Confédération : Walter
Thurnherr

PROJET



Ordonnance du DFI sur les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les produits d'origine végétale ou animale (OPOVA)

Modification du ...

Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)

arrête :

I

L'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les produits d'origine végétale ou animale (OPOVA)¹ est modifiée comme suit :

Art. 2, al. 1, let. d

Abrogée

Art. 3, al. 2, let. b, j, k et l

² Il tient compte :

- b. *ne concerne que le texte allemand*
- j. de la CXL au cas où elle a été définie ;
- k. de la limite maximale de résidus du règlement (CE) n° 396/2005² au cas où elle a déjà été fixée dans cet acte ;
- l. dans le cas d'une demande de tolérances à l'importation au sens de l'art. 7, des bonnes pratiques phytosanitaires ou d'emploi des biocides qui régissent le cas échéant l'utilisation conforme d'une substance active dans un autre pays ;

RS

¹ RS **817.021.23**

² Règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil ; JO L 70 du 16.3.2005, p. 1, dans la version en vigueur dans l'UE.

Art. 7, al. 1

¹ Sur demande, l'OSAV peut fixer des tolérances à l'importation en ce qui concerne les résidus pour des emplois de produits phytosanitaires ou biocides non prévus en Suisse.

Art. 8, al. 2

Abrogé

Art. 13b Disposition transitoire de la modification du ...

Les denrées alimentaires non conformes à la modification du ... peuvent encore être importées et fabriquées selon l'ancien droit jusqu'au [un an] et remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

II

Les annexes 1 et 2 sont remplacées par les versions ci-jointes.

L'annexe 3 est modifiée conformément au texte ci-joint.

III

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} mai 2020.

...

Département fédéral de l'intérieur :

Alain Berset

Annexe I
(art. 1, al. 2, et 8, al. 1)

Produits d'origine végétale ou animale pour lesquels des limites maximales de résidus s'appliquent

1 Remarque explicative

La liste des produits d'origine végétale ou animale selon l'annexe I, parties A et B, du règlement (CE) n° 396/2005³ s'applique. Les produits non répertoriés dans cette liste sont mentionnés dans le tableau de la présente annexe.

2 Remarque explicative concernant l'annexe I du règlement (CE) n° 396/2005

Le fait qu'un produit soit mentionné dans l'annexe I du règlement (CE) n° 396/2005 ne signifie pas qu'il s'agit d'une denrée alimentaire.

3 Tableau

1	2	3	4	5
Code	Catégorie, groupe ou sous-groupe	Principal produit du groupe ou du sous-groupe	Dénomination scientifique	Portion du produit pour laquelle la LMR s'applique
	poissons	foie de poisson œufs de poisson		produit entier
	crustacés			produit entier
	échinodermes			produit entier
	mollusques			produit entier

³ Règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil, JO L 70 du 16.3.2005, p. 1 ; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2018/1049, JO L 189 du 26.7.2018, p. 9.

Annexe 2

(art. 3, al. 3, 5 et 8, al. 1, let. a, et 3, let. c)

Limites maximales autorisées pour les résidus de pesticides⁴

PROJET

⁴ La liste des limites maximales autorisées pour les résidus de pesticides n'est pas publiée au RO. Elle peut être consultée gratuitement à l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Berne ou téléchargée depuis l'adresse www.blv.admin.ch > ... (à définir). Elle est applicable dans sa teneur du...

Annexe 3
(art. 4 et 8, al. 1, let. b)

Pesticides pour lesquels aucune limite maximale de résidus ne s'applique

2 Tableau

Les termes ci-après sont ajoutés (dans l'ordre alphabétique) :

- Soufre
- Mélange de terpène (QRD 460)
- Parois cellulaires de *Saccharomyces cerevisiae* (souche LAS 117)

PROJET



Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBNP)

Modification du ...

Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)

arrête :

I

L'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers¹ est modifiée comme suit :

Art. 2, let. e

Les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers sont classées dans les catégories suivantes:

- e. les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids;

Art. 21 Étiquetage: déclaration nutritionnelle

¹ L'étiquetage nutritionnel peut indiquer la quantité moyenne des substances répertoriées à l'annexe 1, exprimée par 100 g ou 100 ml du produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par portion dudit produit, si ladite indication ne relève pas des dispositions de l'art. 20, let. c.

² Outre les informations numériques visées à l'alinéa 1, l'étiquetage nutritionnel peut indiquer la quantité, pour les vitamines et les sels minéraux répertoriés à l'annexe 4 et se rapportant aux denrées alimentaires pour bébés, en pourcentage de la valeur de référence. La mention en pourcentage n'est autorisée que si les quantités présentes dans 100 g ou 100 ml du produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, dans une portion du produit, sont au moins égales à 15 % de la valeur de référence figurant à l'annexe 4.

SR

¹ RS 817.022.104

Titre précédant l'art. 22a

Section 5

Exigences relatives aux informations en matière d'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge

Art. 22a

¹ Le matériel à caractère informatif des fabricants ou des distributeurs reprend les recommandations de l'OSAV au sujet de l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge.

² Ce matériel à caractère informatif, tant écrit qu'audiovisuel, établi à l'intention des femmes enceintes et des mères de nourrissons et d'enfants en bas âge, et portant sur l'alimentation de ceux-ci, comporte des renseignements clairs sur:

- a. les avantages et la supériorité de l'allaitement au sein;
- b. la nutrition de la mère et la façon de se préparer à l'allaitement au sein et de le poursuivre;
- c. l'éventuel effet négatif sur l'allaitement maternel d'une alimentation partielle au biberon;
- d. la difficulté de revenir sur la décision de ne pas nourrir son enfant au sein;
- e. en cas de besoin, l'utilisation correcte des préparations pour nourrissons.

³ S'il contient des renseignements sur l'utilisation des préparations pour nourrissons, ce matériel fait également état des incidences sociales et financières de cette utilisation et signale les dangers pour la santé de l'utilisation d'aliments ou de méthodes d'alimentation inadéquats et, en particulier, de l'utilisation incorrecte des préparations pour nourrissons. Ce matériel ne contient aucune image de nature à présenter l'utilisation des préparations pour nourrissons comme la solution idéale.

⁴ Les dons d'équipement ou de matériel à caractère informatif par des fabricants ou des distributeurs ne doivent pas entraver la promotion de l'allaitement maternel. L'équipement et le matériel peuvent porter le nom ou le logo de la société donatrice, mais ils ne font pas référence à une marque spécifique de préparation pour nourrissons et ne sont distribués que par l'intermédiaire du système de santé.

Art. 24, al. 1, let. c

¹ Les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales sont classées dans les catégories suivantes:

- c. les denrées alimentaires incomplètes du point de vue nutritionnel qui, avec une composition normale ou adaptée pour répondre aux besoins propres à une pathologie, un trouble ou une maladie, ne peuvent pas constituer la seule source d'alimentation.

Art. 30, let. b

Pour les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales élaborées pour répondre aux besoins nutritionnels des nourrissons, les exigences suivantes viennent compléter les art. 28 et 29 en matière d'étiquetage:

- b. les images de nourrissons ou d'autres représentations ou textes susceptibles d'idéaliser l'utilisation de ces denrées alimentaires ne sont pas admises;

*Titre précédant l'art. 32***Chapitre 4
Substitut de la ration journalière totale pour contrôle du poids***Art. 32* Définition

Les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids sont des denrées alimentaires de composition particulière qui, si elles sont utilisées selon les instructions du fabricant, remplacent la totalité de la ration journalière.

*Art. 33**Abrogé**Art. 34* Exigences

¹ Les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids sont conformes aux exigences portant sur la composition établie à l'annexe 10 et le produit ne peut contenir que les substances et composés figurant à l'annexe 1. Celles-ci s'appliquent aux denrées alimentaires commercialisées prêtes à l'emploi ou après avoir été préparées suivant les instructions du fabricant.

² Les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids ne peuvent contenir d'autres substances que celles énumérées à l'annexe 10 que si leur adéquation a été établie par des données scientifiques généralement admises.

Art. 35 Étiquetage: dispositions générales

¹ La dénomination spécifique est « substitut de la ration journalière totale pour contrôle du poids ».

² Les mentions obligatoires énumérées à l'art. 3, al. 1, OIDA1, sont complétées par :

- a. une mention indiquant que le produit est destiné uniquement à des adultes en surpoids ou obèses en bonne santé qui souhaitent perdre du poids;
- b. une mention indiquant que le produit ne devrait pas être utilisé par des femmes enceintes ou allaitantes, des adolescents ou des personnes atteintes d'un problème de santé sans l'avis d'un professionnel de la santé;
- c. une mention indiquant qu'il importe de maintenir un apport quotidien en liquide suffisant;

- d. une mention indiquant que le produit fournit des quantités journalières adéquates de tous les nutriments essentiels lorsqu'il est utilisé conformément au mode d'emploi;
- e. une mention indiquant que le produit ne devrait pas être utilisé pendant plus de huit semaines ni à plusieurs reprises pendant des périodes plus courtes par des adultes en surpoids ou obèses en bonne santé sans l'avis d'un professionnel de la santé;
- f. des instructions sur le mode approprié de préparation, si nécessaire, et une mention soulignant l'importance de suivre ces instructions;
- g. si un produit utilisé selon les instructions du fabricant apporte plus de 20 g de polyols par jour, une mention indiquant que le produit peut avoir un effet laxatif;
- h. si des fibres alimentaires ne sont pas ajoutées au produit, une mention indiquant qu'un professionnel de la santé doit être consulté sur la possibilité d'ajouter un complément de fibres alimentaires au produit.

³ L'étiquetage et la présentation des substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, ainsi que la publicité en faveur de ceux-ci, ne font nullement référence au rythme ou à l'importance de la perte de poids pouvant résulter de leur utilisation.

Art 35a Étiquetage: valeur énergétique et quantités figurant dans la déclaration nutritionnelle

¹ Outre les informations visées à l'art. 22, al. 1, OIDA1, la déclaration nutritionnelle obligatoire des substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids comporte la quantité de chacune des substances minérales et des vitamines énumérées à l'annexe 10 qui sont présentes dans le produit.

² La déclaration nutritionnelle obligatoire des substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids comporte aussi la quantité de choline présente et, le cas échéant, de fibres alimentaires ajoutées.

³ Outre les informations visées à l'art. 23, al 2, OIDA1, les informations suivantes peuvent compléter la déclaration nutritionnelle obligatoire des substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids:

- a. la quantité de composants de matières grasses et de glucides;
- b. la quantité de toute substance énumérée à l'annexe 1, dont l'al. 1 n'exige pas la mention;
- c. la quantité de toute substance ajoutée au produit conformément à l'art. 34, al. 3.

⁴ Par dérogation aux art. 26, al. 3, 27, al. 1, et 28, al. 1, OIDA1, la valeur énergétique et les quantités de nutriments des substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids sont exprimées par ration journalière totale ainsi que par portion et/ou par unité de consommation de la denrée alimentaire prête à l'emploi, préparée sui-

vant les instructions du fabricant. Les informations peuvent, le cas échéant, être en outre rapportées à 100 g ou 100 ml de la denrée alimentaire telle qu'elle est vendue.

⁵ Par dérogation à l'art. 27, al. 3 et 4, OIDA, la valeur énergétique et les quantités de nutriments des substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids ne sont pas exprimées en pourcentage des apports de référence fixés à l'annexe 10 OIDA.

⁶ Les mentions contenues dans la déclaration nutritionnelle des substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids qui ne figurent pas à l'annexe 11 OIDA sont placées après l'entrée la plus pertinente de ladite annexe dont elles relèvent ou dont elles indiquent des composants.

⁷ Les mentions ne figurant pas à l'annexe 11 OIDA qui ne relèvent pas d'entrées de ladite annexe ou n'en indiquent pas des composants sont placées dans la déclaration nutritionnelle après la dernière entrée de ladite annexe.

⁸ L'indication de la quantité de sodium figure avec celle des autres sels minéraux et peut être reproduite à côté de l'indication de la teneur en sel de la façon suivante: « Sel: X g (dont sodium: Y mg) ».

Art. 35a^{bis} Etiquetage : autres informations figurant dans la déclaration nutritionnelle

¹ Par dérogation à l'art. 23, al. 3, OIDA, les informations contenues dans la déclaration nutritionnelle obligatoire des substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids ne sont pas répétées sur l'étiquetage.

² La déclaration nutritionnelle est obligatoire pour tous les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, indépendamment de la taille de la face la plus grande de l'emballage ou du récipient.

³ Tous les nutriments mentionnés dans la déclaration nutritionnelle des substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids satisfont aux exigences énoncées à la section 11 OIDA.

⁴ La mention «régime à très faible teneur en calories» peut être utilisée pour les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids à condition que la valeur énergétique du produit soit inférieure à 3360 kJ/jour (800 kcal/jour).

⁵ La mention «régime à faible teneur en calories» peut être utilisée pour les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids à condition que la valeur énergétique du produit soit comprise entre 3360 kJ/jour (800 kcal/jour) et 5040 kJ/jour (1200 kcal/jour).

Art. 35b Allégations nutritionnelles et de santé

¹ Les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids ne peuvent pas faire l'objet d'allégations nutritionnelles et de santé.

² Par dérogation à l'al. 1, l'allégation nutritionnelle «fibres ajoutées» peut être utilisée pour les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids à condition que la teneur en fibres alimentaires du produit soit supérieure ou égale à 10 g.

Art. 38, al. 1^{bis}

¹^{bis} Les substances répertoriées à l'annexe 4 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (OASM)² sont interdites.

Art. 40, al. 5

⁵ Les boissons peuvent être qualifiées d'isotoniques lorsque leur osmolarité est comprise entre 260 et 290 mmol/l, tandis qu'elles peuvent être qualifiées d'hypotoniques si leur osmolarité est inférieure à 260 mmol/l.

II

¹ Les annexes 1, 10 et 11 sont remplacées par les versions ci-jointes.

² Les annexes 3, 4, 5, 9 et 12 sont modifiées conformément aux textes ci-joints.

III

Disposition transitoire de la modification du ...

Les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers qui ne sont pas conformes à la modification du ... de la présente ordonnance peuvent encore être fabriquées, importées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au ... [1 an]. Elles peuvent encore être remises au consommateur selon l'ancien droit jusqu'à épuisement des stocks.

IV

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} mai 2020.

...

Département fédéral de l'intérieur :

Alain Berset

Annexe 1

(art. 3, al. 2, let. a, 6, let. d, 8, al. 3, let. c, 13, let. d, 15, al. 3, let. c, 17, al. 1, 19, al. 3, let. c, 21, al. 1, 25, al. 2, 34, al. 1 et 35a, al. 3, let. b)

Substances et composés

Substances	Composés	Catégories de denrées alimentaires			
		Préparations pour nourrissons et préparations de suite	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales	Substitut de la ration journalière totale pour contrôle du poids
Vitamines					
Acide pantothénique	Dexpantothénol	x	x	x	x
	D-pantothénate de calcium	x	x	x	x
	D-pantothénate de sodium	x	x	x	x
Biotine	D-biotine	x	x	x	x
Folates	Acide folique ou acide ptéroylmonoglutamique	x	x	x	x
	L-méthylfolate de calcium			x	x
Niacine	Acide nicotinique	x	x	x	x
	Nicotinamide	x	x	x	x
Riboflavine	Riboflavine	x	x	x	x
	Riboflavine-5'-phosphate de sodium	x	x	x	x

Substances	Composés	Catégories de denrées alimentaires			
		Préparations pour nourrissons et préparations de suite	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales	Substitut de la ration journalière totale pour contrôle du poids
Thiamine	Chlorhydrate de thiamine	X	X	X	X
	Nitrate de thiamine	X	X	X	X
Vitamine A	Acétate de rétinol	X	X	X	X
	β-carotène		X	X	X
	palmitate de rétinol	X	X	X	X
	Rétinol	X	X	X	X
Vitamine B ₁₂	Cyanocobalamine	X	X	X	X
	Hydroxocobalamine	X	X	X	X
Vitamine B ₆	Chlorhydrate de pyridoxine	X	X	X	X
	Dipalmitate de pyridoxine		X	X	X
	Pyridoxine-5'-phosphate	X	X	X	X
Vitamine C	Acide L-ascorbique	X	X	X	X
	L-ascorbate de calcium	X	X	X	X
	L-ascorbate de potassium	X	X	X	X
	L-ascorbate de sodium	X	X	X	X
	L-ascorbyl 6-palmitate	X	X	X	X
Vitamine D	Cholécalciférol	X	X	X	X

Substances	Composés	Catégories de denrées alimentaires			
		Préparations pour nourrissons et préparations de suite	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales	Substitut de la ration journalière totale pour contrôle du poids
Vitamine E	Ergocalciférol	x	x	x	x
	Acétate de D- α -tocophérol	x	x	x	x
	Acétate de DL- α -tocophérol	x	x	x	x
	D- α -tocophérol	x	x	x	x
	DL- α -tocophérol	x	x	x	x
	Succinate acide de D- α -tocophérol			x	x
	Succinate de D- α -tocophéryl-polyéthylèneglycol 1000 (TPGS)			x	
Vitamine K	Ménaquinone ³			x	x
	Phylloquinone ou phytoménadione	x	x	x	x
Sels minéraux					
Bore	Acide borique			x	x
	Borate de sodium			x	x
Calcium	Bisglycinate de calcium			x	x

³ La ménaquinone se présente principalement sous la forme de ménaquinone-7 et, dans une moindre mesure, de ménaquinone-6.

Substances	Composés	Catégories de denrées alimentaires			
		Préparations pour nourrissons et préparations de suite	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales	Substitut de la ration journalière totale pour contrôle du poids
Chrome	Carbonate de calcium	X	X	X	X
	Chlorure de calcium	X	X	X	X
	Citrate de calcium ou sels calciques de l'acide citrique	X	X	X	X
	Gluconate de calcium	X	X	X	X
	Glycérophosphate de calcium	X	X	X	X
	Hydroxyde de calcium	X	X	X	X
	Lactate de calcium	X	X	X	X
	L-pidolate de calcium			X	X
	Oligosaccharides phosphorylés de calcium			X	
	Malate de calcium			X	X
	Malate de citrate de calcium			X	X
	Orthophosphate de calcium ou sels calciques de l'acide orthophosphorique	X	X	X	X
	Oxyde de calcium		X	X	X
	Sulfate de calcium			X	X
	Chlorure de chrome (III) et sa forme hexahydratée			X	X

Substances	Composés	Catégories de denrées alimentaires			
		Préparations pour nourrissons et préparations de suite	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales	Substitut de la ration journalière totale pour contrôle du poids
	Picolinate de chrome			X	X
	Sulfate de chrome (III) et sa forme hexahydratée			X	X
Cuivre	Carbonate de cuivre	X	X	X	X
	Citrate de cuivre	X	X	X	X
	Complexe de cuivre-lysine	X	X	X	X
	Gluconate de cuivre	X	X	X	X
	Sulfate de cuivre	X	X	X	X
Fer	Bisglycinate ferreux	X	X	X	X
	Carbonate de fer		X	X	X
	Citrate de fer	X	X	X	X
	Citrate de fer ammoniacal	X	X	X	X
	Diphosphate de fer ou pyrophosphate de fer	X	X	X	X
	Diphosphate sodique de fer		X	X	X
	Fer élémentaire (somme du fer carbonyle, du fer électrolytique et du fer réduit à l'hydrogène)		X	X	X
	Férédate de sodium			X	X

Substances	Composés	Catégories de denrées alimentaires			
		Préparations pour nourrissons et préparations de suite	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales	Substitut de la ration journalière totale pour contrôle du poids
	Fumarate de fer	X	X	X	X
	Gluconate de fer	X	X	X	X
	Lactate de fer	X	X	X	X
	L-pidolate ferreux			X	X
	Phosphate d'ammonium ferreux			X	X
	Saccharate de fer		X	X	X
	Sulfate de fer	X	X	X	X
Fluorures	Fluorure de potassium			X	X
	Fluorure de sodium			X	X
Iode	Iodate de potassium	X	X	X	X
	Iodate de sodium		X	X	X
	Iodure de potassium	X	X	X	X
	Iodure de sodium	X	X	X	X
Magnésium	Acétate de magnésium			X	X
	Bisglycinate de magnésium			X	X
	Carbonate de magnésium	X	X	X	X
	Chlorure de magnésium	X	X	X	X
	Citrate de magnésium ou sels de magnésium de l'acide citrique	X	X	X	X

Substances	Composés	Catégories de denrées alimentaires			
		Préparations pour nourrissons et préparations de suite	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales	Substitut de la ration journalière totale pour contrôle du poids
Manganèse	Citrate de potassium-magnésium			X	X
	Gluconate de magnésium	X	X	X	X
	Glycérophosphate de magnésium		X	X	X
	Hydroxyde de magnésium	X	X	X	X
	Lactate de magnésium		X	X	X
	L-aspartate de magnésium			X	
	L-pidolate de magnésium			X	X
	Orthophosphate de magnésium ou sels de magnésium de l'acide orthophosphorique	X	X	X	X
	Oxyde de magnésium	X	X	X	X
	Sulfate de magnésium	X	X	X	X
	Carbonate de manganèse	X	X	X	X
	Chlorure de manganèse	X	X	X	X
	Citrate de manganèse	X	X	X	X

Substances	Composés	Catégories de denrées alimentaires			
		Préparations pour nourrissons et préparations de suite	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales	Substitut de la ration journalière totale pour contrôle du poids
Molybdène	Gluconate de manganèse	x	x	x	x
	Glycérophosphate de manganèse		x	x	x
	Sulfate de manganèse	x	x	x	x
	Molybdate d'ammoniaque			x	x
	Molybdate de sodium			x	x
Potassium	Bicarbonate de potassium	x		x	x
	Carbonate de potassium	x		x	x
	Chlorure de potassium	x	x	x	x
	Citrate de potassium	x	x	x	x
	Citrate de potassium-magnésium			x	x
	Gluconate de potassium	x	x	x	x
	Glycérophosphate de potassium		x	x	x
	Hydroxyde de potassium	x		x	x
Lactate de potassium	x	x	x	x	

Substances	Composés	Catégories de denrées alimentaires			
		Préparations pour nourrissons et préparations de suite	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales	Substitut de la ration journalière totale pour contrôle du poids
Sélénium	Sels potassiques de l'acide orthophosphorique	X		X	X
	Hydrogénosélénite de sodium			X	X
	Levure enrichie en sélénium ⁴			X	X
	Sélérate de sodium	X		X	X
Sodium	Sélénite de sodium	X		X	X
	Bicarbonate de sodium	X		X	X
	Carbonate de sodium	X		X	X
	Chlorure de sodium	X		X	X
	Citrate de sodium	X		X	X
	Gluconate de sodium	X		X	X
	Hydroxyde de sodium	X		X	X
Lactate de sodium	X		X	X	

⁴ Levures enrichies en sélénium produites par culture en présence de sélénite de sodium comme source de sélénium et dont la teneur en sélénium, sous la forme déshydratée telle que commercialisée, est de 2,5 mg/g au plus. L'espèce prédominante de sélénium organique présente dans la levure est la sélénométhionine, qui constitue entre 60 et 85 % de la totalité du sélénium extrait dans le produit. La teneur en autres composés contenant du sélénium organique, notamment la sélélocystéine, ne peut dépasser 10 % du total du sélénium extrait. Les teneurs en sélénium inorganique n'excèdent normalement pas 1 % du total du sélénium extrait.

Substances	Composés	Catégories de denrées alimentaires			
		Préparations pour nourrissons et préparations de suite	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales	Substitut de la ration journalière totale pour contrôle du poids
Zinc	Sels sodiques de l'acide orthophosphorique	x		x	x
	Acétate de zinc	x	x	x	x
	Bisglycinate de zinc			x	x
	Carbonate de zinc			x	x
	Chlorure de zinc	x	x	x	x
	Citrate de zinc	x	x	x	x
	Gluconate de zinc	x	x	x	x
	Lactate de zinc	x	x	x	x
	Oxyde de zinc	x	x	x	x
Sulfate de zinc	x	x	x	x	
Acides aminés					
Acides aminés ⁵	Cystine ⁶	x et ses chlorhydrates	x et ses chlorhydrates	x	x
	Glycine			x	
	L-acide aspartique			x	

⁵ Pour les acides aminés utilisés dans les préparations pour nourrissons, les préparations de suite, les préparations à base de céréales et les denrées alimentaires pour bébés, seul le chlorhydrate expressément mentionné peut être utilisé. Pour les acides aminés utilisés dans les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales et dans les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, s'il y a lieu, le sodium, le calcium, le potassium et les sels de magnésium ainsi que leurs chlorhydrates peuvent être utilisés.

⁶ Seule l'adjonction de L-cystéine, et pas de cystine, est possible pour les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales élaborées pour répondre aux besoins nutritionnels des nourrissons et des enfants en bas âge. Si la cystéine est employée dans la fabrication de préparations pour nourrissons, de préparations de suite, de préparations à base de céréales et de denrées alimentaires pour bébés destinées à des nourrissons et des enfants en bas âge, elle peut uniquement être ajoutée sous forme de L-cystéine.

Substances	Composés	Catégories de denrées alimentaires			
		Préparations pour nourrissons et préparations de suite	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales	Substitut de la ration journalière totale pour contrôle du poids
	L-acide glutamique			X	X
	L-alanine			X	X
	L-arginine	x et ses chlorhydrates	x et ses chlorhydrates	X	X
	L-arginine-L-aspartate			X	
	L-citrulline			X	
	L-cystéine	x et ses chlorhydrates	x et ses chlorhydrates	X	X
	L-glutamine			X	X
	L-histidine	x et ses chlorhydrates	x et ses chlorhydrates	X	X
	L-isoleucine	x et ses chlorhydrates	x et ses chlorhydrates	X	X
	L-leucine	x et ses chlorhydrates	x et ses chlorhydrates	X	X
	L-lysine	x et ses chlorhydrates	x et ses chlorhydrates	X	X
	L-lysine acétate			X	X
	L-lysine-L-aspartate			X	
	L-lysine-L-glutamate			X	
	L-méthionine	x	x	X	X
	L-ornithine			X	X
	L-phénylalanine	x	x	X	X
	L-proline			X	
	L-sérine			X	
	L-thréonine	x	x	X	X
	L-tryptophane	x	x	X	X
	L-tyrosine	x	x	X	X
	L-valine	x	x	X	X
	N-acétyl-L-cysteine			X	

Substances	Composés	Catégories de denrées alimentaires			
		Préparations pour nourrissons et préparations de suite	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales	Substitut de la ration journalière totale pour contrôle du poids
	N-acetyl-L-méthionine			x dans les produits destinés aux personnes de plus d'un an.	
Autres substances, sans acides aminés					
Carnitine et taurine	L-carnitine	x	x	x	x
	L-carnitine-L-tartrate	x		x	x
	L-chlorhydrate de carnitine	x	x	x	x
	Taurine	x		x	x
Choline et inositol	Bitartrate de choline	x	x	x	x
	Chlorure de choline	x	x	x	x
	Choline	x	x	x	x
	Citrate de choline	x	x	x	x
	Inositol	x	x	x	x
Nucléotides	Acide adénosine-5'-phosphorique (AMP)	x		x	x
	Acide cytidine-5'-monophosphorique (CMP)	x		x	x
	Acide guanosine-5'-phosphorique (GMP)	x		x	x
	Acide inosine-5'-phosphorique (IMP)	x		x	x

Substances	Composés	Catégories de denrées alimentaires			
		Préparations pour nourrissons et préparations de suite	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales	Substitut de la ration journalière totale pour contrôle du poids
	Acide uridine-5'-phosphorique (UMP)	x		x	x
	Sels de sodium de l'AMP	x		x	x
	Sels de sodium de l'IMP	x		x	x
	Sels de sodium de l'UMP	x		x	x
	Sels de sodium du CMP	x		x	x
	Sels de sodium du GMP	x		x	x

Annexe 3
(art. 13, let. a, ch. 1, et b, et 15, al. 3)

Exigences applicables à la composition des préparations de suite

Ch. 2.1 et 7

2.1 Préparations de suite à base de protéines de lait de vache ou de lait de chèvre

Minimum	Maximum
0,38 g/100 kJ (1,6 g/100 kcal)	0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal)

À valeur énergétique égale, les préparations de suite à base de protéines de lait de vache ou de lait de chèvre doivent contenir une quantité disponible de chacun des acides aminés essentiels et semi-essentiels au moins égale à celle contenue dans la protéine de référence (lait maternel selon l'annexe 2, ch. 2.6). Toutefois, pour les calculs, les concentrations de méthionine et de cystéine, ainsi que les concentrations de phénylalanine et de tyrosine, peuvent être comptées ensemble.

7 Fructo-oligosaccharides et galacto-oligosaccharides

Les fructo-oligosaccharides et les galacto-oligosaccharides peuvent être ajoutés aux préparations de suite. Dans ce cas, leur teneur ne peut être supérieure à 0,8 g/100 ml dans une combinaison de 90 % d'oligogalactosyl-lactose et de 10 % d'oligofructosyl-saccharose de poids moléculaire élevé.

D'autres combinaisons et teneurs maximales de fructo-oligosaccharides et de galacto-oligosaccharides peuvent être employées conformément à l'art. 13, let. a, ch. 2.

Annexe 4
(art. 15, al. 1, let. c, et 21)

**Valeurs de référence pour l'étiquetage nutritionnel des denrées
alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge**

Renvoi entre parenthèses sous l'indication « Annexe 4 »

(art. 15, al. 1, let. c, et 21, al. 2)

PROJET

Annexe 5
(art. 19, al. 3, let. a, et 20, let. c)

Exigences applicables à la composition des préparations à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge

Ch. 4.1 et 6.1

- 4.1 S'agissant des produits visés à l'art. 19, al. 1, let. a et d, la teneur en lipides ne peut pas dépasser 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal).
- 6.1 S'agissant des préparations à base de céréales, la quantité de thiamine ne peut pas être inférieure à 25 µg/100 kJ (100 µg/100 kcal).

Annexe 9

(art. 25, al. 3, let. c, et 29, al. 1, let. a)

Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales

Ch. 1.1 et 3.2

1.1 Pour les produits visés à l'art. 24, al. 1, let. a, destinés spécifiquement aux nourrissons, la teneur en vitamines et en minéraux doit être conforme aux données des tableaux sous les ch. 2.1 et 2.2.

Les produits destinés aux nourrissons prématurés doivent contenir des teneurs en vitamines, minéraux, ainsi qu'en d'autres micronutriments essentiels, conformes aux dernières recommandations nutritionnelles reconnues par la communauté scientifique et qui sont appropriées pour l'élaboration de préparations pour prématurés.

3.2 Sels minéraux

Sels minéraux	Par 100 kJ		Par 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Calcium (mg)	8,4/12 ⁷	42/60 ⁸	35/50 ⁹	175/250 ¹⁰
Chlorure (mg)	7,2	42	30	175
Chrome (µg)	0,3	3,6	1,25	15
Cuivre (µg)	15	125	60	500
Fer (mg)	0,12	0,5	0,5	2,0
Fluor (mg)	–	0,05	–	0,2
Iode (µg)	1,55	8,4	6,5	35
Magnésium (mg)	1,8	6	7,5	25
Manganèse (mg)	0,012	0,12	0,05	0,5
Molybdène (µg)	0,84	4,3	3,5	18
Phosphore (mg)	7,2	19	30	80
Potassium (mg)	19	70	80	295
Sélénium (µg)	0,6	2,5	2,5	10
Sodium (mg)	7,2	42	30	175
Zinc (mg)	0,12	0,36	0,5	1,5

⁷ Pour les produits destinés aux enfants de 1 à 10 ans.

⁸ Pour les produits destinés aux enfants de 1 à 10 ans.

⁹ Pour les produits destinés aux enfants de 1 à 10 ans.

¹⁰ Pour les produits destinés aux enfants de 1 à 10 ans.

Annexe 10
(art. 34, al. 1-2 et 35a, al. 1)

Exigences applicables à la composition des substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids

Remarque: les valeurs indiquées se rapportent aux denrées alimentaires commercialisées prêtes à l'emploi ou après avoir été préparées suivant les instructions du fabricant.

1 Valeur énergétique

L'apport énergétique des substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids n'est pas inférieur à 2510 kJ (600 kcal) ni supérieur à 5020 kJ (1200 kcal) pour la ration journalière totale.

2 Protéines

2.1 L'apport en protéines des substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids n'est pas inférieur à 75 g ni supérieur à 105 g pour la ration journalière totale.

2.2 Aux fins du point 2.1, le terme « protéines » se réfère aux protéines dont l'indice d'acides aminés corrigé en fonction de la digestibilité des protéines est de 1,0 par comparaison à celui de la protéine de référence mentionnée dans le tableau ci-dessous :

Besoins en acides aminés ¹¹	en g/100 g protéine
Cystéine + méthionine	2,2
Histidine	1,5
Isoleucine	3,0
Leucine	5,9
Lysine	4,5
Phénylalanine + Tyrosine	3,8
Thréonine	2,3
Tryptophane	0,6
Valine	3,9

¹¹ <http://www.who.int/iris/handle/10665/43411>; Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation on Protein and Amino Acid Requirements in Human Nutrition (2002 : Geneva, Switzerland), Food and Agriculture Organization of the United Nations, World Health Organization & United Nations University. (2007). Protein and amino acid requirements in human nutrition : report of a joint FAO/WHO/UNU expert consultation. Geneva : World Health Organization. (WHO Technical Report Series, 935, 284 pp).

- 2.3 L'adjonction d'acides aminés n'est admise que dans le but d'améliorer la valeur nutritive des protéines contenues dans les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, et uniquement dans les proportions nécessaires pour atteindre cet objectif.

3 Choline

L'apport en choline des substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids n'est pas inférieur à 400 mg pour la ration journalière totale.

4 Lipides

4.1 Acide linoléique

L'apport en acide linoléique des substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids n'est pas inférieur à 11 g pour la ration journalière totale.

4.2 Acide alpha-linolénique

L'apport en acide alpha-linolénique des substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids n'est pas inférieur à 1,4 g pour la ration journalière totale.

5 Glucides

L'apport en glucides des substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids n'est pas inférieur à 30 g pour la ration journalière totale.

6 Vitamines et sels minéraux

Les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids fournissent au moins les quantités de vitamines et de sels minéraux spécifiées dans le tableau 1 pour la ration journalière totale.

L'apport en magnésium des substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids n'est pas supérieur à 250 mg pour la ration journalière totale.

Substances	Unité	Quantité
Folate	(μg -EFA ¹²)	330
Acide pantothénique	(mg)	5
Biotine	(μg)	40
Calcium	(mg)	950
Chlorure	(mg)	830

¹² Équivalents en folate alimentaire: 1 μg EFA = 1 μg de folate alimentaire = 0,6 μg d'acide folique dans les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids.

Substances	Unité	Quantité
Cuivre	(mg)	1,1
Fer	(mg)	9
Iode	(µg)	150
Magnésium	(mg)	150
Manganèse	(mg)	3
Molybdène	(µg)	65
Niacine	(mg-EN ¹³)	17
Phosphore	(mg)	730
Potassium	(mg)	3100
Sélénium	(µg)	70
Sodium	(mg)	575
Vitamine A	(µg-ER ¹⁴)	700
Vitamine B ₁ (thiamine)	(mg)	0,8
Vitamine B ₂ (riboflavine)	(mg)	1,6
Vitamine B ₆	(mg)	1,6
Vitamine B ₁₂	(µg)	3
Vitamine C	(mg)	110
Vitamine D	(µg)	10
Vitamine E	(mg ¹⁵)	10
Vitamine K	(µg)	70
Zinc	(mg)	9,4

¹³ Équivalents niacine.

¹⁴ Équivalents rétinol.

¹⁵ Activité de la vitamine E pour le RRR- α -tocophérol.

Annexe 11
(art. 38, al. 1, let. a, 39, let. a et b, et 40, al. 2)

Vitamines, sels minéraux et autres substances: quantités maximales admises pour les adultes

Les critères de pureté fixés dans l'annexe 4 de l'OAdd¹⁶ s'appliquent. Pour les substances pour lesquelles aucun critère de pureté n'a été défini, les critères de pureté généralement reconnus et recommandés par des organismes internationaux comme l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) ou des pharmacopées internationales s'appliquent.

Vitamines, sels minéraux et autres substances	Quantités maximales admises pour les adultes par dose journalière recommandée	Avertissements (italique), mention concernant le groupe cible spécifique, conditions d'utilisation
---	---	--

1 Vitamines et sels minéraux

1.1 Vitamines

Acide folique/folacine	750 µg
Acide pantothénique	aucune
Biotine	aucune
β-carotène (provitamine A)	9,6 mg
Niacine	600 mg; dont 10 mg tel qu'acide nicotinique et hexanicotinate d'inositol (somme)
Riboflavine (Vitamine B ₂)	aucune
Thiamine (Vitamine B ₁)	aucune
Vitamine A	1000 µg
Vitamine B ₆	15 mg
Vitamine B ₁₂	aucune
Vitamine C	750 mg
Vitamine D	60 µg
Vitamine E	75 mg

«Il est conseillé aux femmes enceintes de consulter leur médecin avant de consommer des préparations à base de vitamine A.»

¹⁶ RS 817.022.31

Vitamines, sels minéraux et autres substances	Quantités maximales admises pour les adultes par dose journalière recommandée	Avertissements (italique), mention concernant le groupe cible spécifique, conditions d'utilisation
Vitamine K	75 µg	<i>«Il est conseillé aux personnes sous traitement anticoagulant de consulter leur médecin avant de consommer des préparations à base de vitamine K.»</i>

1.2 Sels minéraux

Bore	1 mg
Calcium	1000 mg
Chrome	180 µg
Cuivre	2 mg
Fer	21 mg
Iode	200 µg
Magnésium	350 mg
Manganèse	4 mg
Molybdène	300 µg
Natrium	aucune
Potassium	2250 mg
Sélénium	165 µg
Silicium	aucune
Zinc	10 mg

2 Autres substances

2.1 Acides aminés

L-alanine	500 mg
L-arginine	2500 mg
L-citrulline	1000 mg
L-cystéine	240 mg
L-cystine	500 mg
L-glutamine	10 g
L-acide glutamique	10 g
Glycine	5 g
L-histidine	600 mg
L-isoleucine	1200 mg
L-leucine	2400 mg
L-lysine	1800 mg
L-méthionine + L-cystéine (total)	900 mg
L-ornithine	2000 mg
L-phénylalanine + L-tyrosine (total)	1500 mg
L-proline	150 mg

Vitamines, sels minéraux et autres substances	Quantités maximales admises pour les adultes par dose journalière recommandée	Avertissements (italique), mention concernant le groupe cible spécifique, conditions d'utilisation
L-thréonine	900 mg	
L-tryptophane	240 mg	
L-tyrosine	1200 mg	
L-sérine	40 mg	
L-valine	1600 mg	
2.2 Autres substances		
Acide docosahexaénoïque) (DHA)	250 mg	<i>«Ne convient pas aux femmes enceintes ou qui allaitent.»</i>
Acide eicosapentaénoïque (EPA) + Acide docosahexaénoïque (DHA) (total) (longue chaîne n-3)	3000 mg	
Acide α -linoléique (n-3)	2000 mg	<i>«Ne convient pas aux personnes diabétiques, aux adolescents et aux femmes enceintes ou qui allaitent.»</i> <i>«Ne pas consommer plus de 8 à 10 semaines»</i>
Acide linoléique (n-6)	10 g	
Acide linoléique conjugué (ALC)	3 g	
β -alanine	3,2 g	<ul style="list-style-type: none"> – La substance n'est remise que sous forme de comprimés, formulés comme comprimés à libération prolongée à l'aide de produits adéquats (additifs). – La prise doit être répartie en deux doses par jour au moins, de préférence lors d'un repas.
Cultures de bactéries vivantes selon l'annexe 14	au moins 10 ⁸ UFC (unités formant colonie)	
Bétaïne	1500 mg	
β -hydroxy- β -méthylbutyrate (HMB)	3200 mg	
Caféine	200 mg ou max. 3 mg/kg de poids corporel	
L-carnitine	1000 mg	
L-carnosine	55 mg	

Vitamines, sels minéraux et autres substances	Quantités maximales admises pour les adultes par dose journalière recommandée	Avertissements (italique), mention concernant le groupe cible spécifique, conditions d'utilisation
Caroténoïde lutéine	10 mg	
Caroténoïde zéaxanthine	2 mg	
Catéchines, épigallocatechine gallate (EGCG)	90 mg (calculé comme EGCG)	<i>«Ne pas prendre à jeun, en cas de régime hypocalorique strict ou en même temps que d'autres produits à base de thé vert.»</i>
Choline	550 mg	
Sulfate de chondroïtine	500 mg	<i>«Ne convient pas aux femmes enceintes ou qui allaitent, aux enfants, aux adolescents et aux personnes sous traitement anticoagulant.»</i>
L-citrulline	1000 mg	
Coenzyme NADH (nicotinamide adénine dinucléotide)	20 mg	
Coenzyme Q10	200 mg	
Créatine	3 g	
Glucosamine	750 mg	
Glucuronolactone	1200 mg	
Hespéridine	430 mg	<i>«Il est conseillé aux personnes qui prennent des médicaments de consulter leur médecin avant de consommer ces produits.»</i>
Inositol	1000 mg	
Isoflavones	50 mg (rapporté à l'aglycone)	
Lactulose	10g	
Méthylsulfonylméthane (MSM)	1000 mg	
Oligomères proanthocyanidines (OPC)	150 mg	<i>«Un produit contenant des OPC ne remplace pas une alimentation à base de fruits et de légumes frais.»</i>
D-ribose	1000 mg	
Taurine	1000 mg	

Annexe 12
(art. 38, al. 1, let. a, 39, let. c, et 40, al. 2)

Substances et composés admis dans les aliments pour sportifs

Ch. 1.1, 2 et 3.2

1.1 Vitamine A

Acétate de rétinol
β-carotène
Palmitate de rétinol
Rétinol

2. Catégorie 2: sels minéraux

2.1 Calcium

Acétate de calcium
Bisglycinate de calcium
Carbonate de calcium
Chlorure de calcium
Gluconate de calcium
Glycérophosphate de calcium
Hydroxyde de calcium
Lactate de calcium
L-ascorbate de calcium
L-lysinate de calcium
L-pidolate de calcium
L-thréonate de calcium
Malate de calcium
Malate de citrate de calcium
Oxyde de calcium
Pyruvate de calcium
Sels calciques de l'acide citrique
Sels calciques de l'acide orthophosphorique
Succinate de calcium
Sulfate de calcium

2.2 Magnésium

Acétate de magnésium
Acétyl-taurinate de magnésium
Bisglycinate de magnésium
Carbonate de magnésium
Chlorure de magnésium
Citrate de potassium-magnésium

Gluconate de magnésium
Glycérophosphate de magnésium
Hydroxydes de magnésium
Lactate de magnésium
L-ascorbate de magnésium
L-lysinate de magnésium
L-pidolate de magnésium
Malate de magnésium
Oxyde de magnésium
Pyruvate de magnésium
Sels de magnésium de l'acide citrique
Sels de magnésium de l'acide orthophosphorique
Succinate de magnésium
Sulfate de magnésium
Taurate de magnésium

2.3 Mélanges de calcium et de magnésium

Poudre de corail fossile ou *Scleractinia*
Poudre de dolomite

2.4 Fer

Bisglycinate ferreux
Carbonate de fer
Citrate de fer
Citrate de fer ammoniacal
Diphosphate de fer ou pyrophosphate de fer
Diphosphate sodique de fer
Fer élémentaire (somme du fer carbonyle, du fer électrolytique et du fer réduit à l'hydrogène)
Fumarate de fer
Gluconate de fer
Lactate de fer
L-pidolate ferreux
Phosphate d'ammonium ferreux
Phosphate ferreux
Saccharate de fer
Sel de sodium de l'édétate de fer (III)
Sulfate de fer
Taurate de fer (II)

2.5 Cuivre

Bisglycinate de cuivre

Carbonate de cuivre
Citrate de cuivre
Complexe cuivre-lysine
Gluconate de cuivre
L-aspartate de cuivre
Oxyde de cuivre (II)
Sulfate de cuivre

2.6 Iode

Iodate de potassium
Iodate de sodium
Iodure de potassium
Iodure de sodium

2.7 Zinc

Acétate de zinc
Bisglycinate de zinc
Carbonate de zinc
Chlorure de zinc
Citrate de zinc
Gluconate de zinc
Lactate de zinc
L-ascorbate de zinc
L-aspartate de zinc
L-lysinate de zinc
L-pidolate de zinc
Malate de zinc
Oxyde de zinc
Picolinate de zinc
Sulfate de zinc
Sulfate de zinc mono-L-méthionine

2.8 Manganèse

Ascorbate de manganèse
Bisglycinate de manganèse
Carbonate de manganèse
Chlorure de manganèse
Citrate de manganèse
Gluconate de manganèse
Glycérophosphate de manganèse
L-aspartate de manganèse
Pidolate de manganèse

Sulfate de manganèse

2.9 Sodium

Bicarbonate de sodium
Carbonate de sodium
Chlorure de sodium
Citrate de sodium
Gluconate de sodium
Hydroxydes de sodium
Lactate de sodium
Sels sodiques de l'acide orthophosphorique
Sulfate de sodium

2.10 Potassium

Bicarbonate de potassium
Carbonate de potassium
Chlorure de potassium
Citrate de potassium
Gluconate de potassium
Glycérophosphate de potassium
Hydroxyde de potassium
Lactate de potassium
L-pidolate de potassium
Malate de potassium
Sels potassiques de l'acide orthophosphorique
Sulfate de potassium

2.11 Sélénium

Acide sélénieux
Hydrogénosélénite de sodium
Levure enrichie en sélénium¹⁷
L-sélénométhionine
Séléenate de sodium

¹⁷ Levures enrichies en sélénium produites par culture en présence de sélénite de sodium comme source de sélénium et dont la teneur en sélénium, sous la forme déshydratée telle que commercialisée, est de 2,5 mg/g au plus. L'espèce prédominante de sélénium organique présente dans la levure est la sélénométhionine, qui constitue entre 60 et 85 % de la totalité du sélénium extrait dans le produit. La teneur en autres composés contenant du sélénium organique, notamment la sélélocystéine, ne peut dépasser 10 % du total du sélénium extrait. Les teneurs en sélénium inorganique n'excèdent normalement pas 1 % du total du sélénium extrait.

Sélénite de sodium

2.12 Chrome

Chlorure de chrome (III)
Levure au chrome
Lactate de chrome (III) trihydraté
Nitrate de chrome
Picolinate de chrome
Sulfate de chrome (III)

2.13 Molybdène (VI)

Levure enrichie en molybdène
Molybdate d'ammoniaque
Molybdate de potassium
Molybdate de sodium

2.14 Bore

Acide borique
Borate de sodium

2.15 Silicium

Acide orthosilicique stabilisé par de la choline
Acide silicique (sous forme de gel)
Dioxyde de silicium

3.2 Autres substances

Acide linoléique conjugué (ALC) extrait d'huile de carthame
Acide linoléique extrait d'huiles comestibles
Acides gras oméga-3 d'huiles végétales, d'huiles de poissons et d'huiles d'algues
 β -alanine
Caféine
L-carnitine
L-carnitine-L-tartrate
L-chlorhydrate de carnitine
L-carnosine
Catéchines, épigallocatechine gallate (EGCG) du thé vert
Chlorhydrate de betaine
Chlorure de choline
Chlorure de glucosamine

Choline
Citrates de choline
Coenzyme Q10 (ubiquinone ou ubiquinol)
Concentrés de tomates hydrosolubles (WSTC) I et II selon l'avis de l'EFSA: EFSA
Journal 2010; 8(7):1689
Citrates de créatine
Créatine anhydre
Créatine malate
Cultures de bactéries (vivantes)
DHA et ses esters d'huiles de poisson ou d'huiles d'algue
Disodium NADH
EPA et ses esters d'huiles de poisson ou d'huiles d'algue
D-glucurono- γ -lactone
Hespéridine tiré d'oranges non mûres
 β -hydroxy- β -méthylbutyrate (HMB)
Inositol
Isoflavones (extraits de soja ou de trèfle des prés)
Lactase FCC¹⁸
Lactulose
Lutéine (extrait de tagète)
Lycopène issu de tomates
Méthylsulfonylméthane (MSM)
Monohydrate de créatine
NADH
Oligomères proanthocyanidines (OPC) de raisin ou d'écorce de pin
Pyruvate de créatine
D-ribose
Sulfate de chondroïtine (*Ph. Eur.*)
Sulfate de glucosamine
Tartrates de choline
Taurine
Zéaxanthine (extrait de tagète)

¹⁸ FCC = Food Chemicals Codex



Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn)

Modification du ...

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)
arrête :*

I

L'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires d'origine animale¹ est modifiée comme suit :

Art. 8, al. 1

¹ La viande séparée mécaniquement doit être exclusivement obtenue à partir de viande fraîche selon l'art. 4, al. 2.

Art. 10, al. 10

Abrogé

Art. 12 Exigences

¹ La gélatine et le collagène destinés à être utilisés dans des denrées alimentaires ne peuvent être produits qu'à partir des matières premières suivantes :

- a. os, qui ne sont pas considérés comme du matériel à risque spécifié selon l'art. 179d, al. 1, OFE² ;
- b. peaux et pelages de ruminants de rente ;
- c. peaux de porc ;
- d. peaux de volaille ;
- e. ligaments et tendons ;
- f. peaux et pelages de gibier sauvage ;

RS

¹ RS 817.022.108

² RS 916.401

g. peaux et arêtes de poisson.

² L'utilisation des peaux et du pelage, qui ne sont pas destinés à être utilisés comme denrées alimentaires ou qui ont fait l'objet d'une opération de tannage, est interdite.

³ Les matières premières énumérées à l'al. 1, let. a à e, doivent provenir d'animaux ayant été abattus dans un abattoir autorisé et déclarés propres à la consommation à l'issue du contrôle des viandes.

⁴ Les matières premières énumérées à l'al. 1, let. f, doivent provenir d'animaux sauvages déclarés propres à la consommation.

⁵ Les matières premières n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, doivent provenir d'établissements annoncés conformément à l'art. 20 ODAIOUs ou autorisés en vertu de l'art. 21 ODAIOUs.

⁶ Les matières premières traitées suivantes peuvent être utilisées :

a. les os, en dehors des matériels à risque spécifiés au sens de l'art. 179, *d*, al. 1, OFE, provenant d'établissements inscrits sur une liste par l'autorité compétente et placés sous son contrôle, et qui ont subi l'un des traitements suivants :

1. broyés en morceaux de 15 mm environ, dégraissés à l'eau chaude à une température minimale de 70 °C pendant au moins 30 minutes, une température minimale de 80 °C pendant au moins 15 minutes ou une température minimale de 90 °C pendant au moins 10 minutes, et ensuite séparés puis lavés et séchés pendant au moins 20 minutes dans un courant d'air chaud à une température initiale minimale de 350 °C ou pendant au moins 15 minutes dans un courant d'air chaud à une température initiale supérieure à 700 °C ;
2. séchés au soleil pendant une période minimale de 42 jours à une température moyenne d'au moins 20 °C ;
3. un traitement acide par lequel le pH à cœur est maintenu à moins de 6 pendant au moins une heure avant séchage ;

b. les peaux de ruminants d'élevage, les peaux de porc, les peaux de volaille et les peaux de gibier sauvage, provenant d'établissements inscrits sur une liste par l'autorité compétente et placés sous son contrôle, et qui ont subi l'un des traitements suivants :

1. un traitement alcalin pour établir un pH à cœur > 12, suivi d'un salage pendant au moins sept jours ;
2. un séchage d'une durée minimale de 42 jours à une température d'au moins 20 °C ;
3. un traitement acide par lequel le pH à cœur est maintenu à moins de 5 pendant au moins une heure ;
4. un traitement alcalin maintenant un pH > 12 pendant au moins 8 heures ;

c. les os, en dehors des matériels à risque spécifiés au sens de l'art. 179, *d*, al. 1, OFE, les peaux de ruminants d'élevage, les peaux de porc, les peaux de

volaille, les peaux de poisson et les peaux de gibier sauvage qui ont subi d'autres traitements que ceux visés aux let. a et b et qui proviennent d'établissements annoncés conformément à l'art. 20 ODAIOUs ou autorisés en vertu de l'art. 21 ODAIOUs.

⁷ La durée des traitements au sens de l'al. 6, let. b, ch. 1 et 2, peut inclure le temps de transport.

⁸ Les matières premières traitées visées à l'al. 6 doivent être tirées :

- a. de ruminants de rente, de porcs et de volaille qui ont été abattus dans un abattoir autorisé et déclarés propres à la consommation à l'issue du contrôle des viandes ; ou
- b. de gibier sauvage mis à mort dont les carcasses ont été jugées propres à la consommation à l'issue du contrôle des viandes.

⁹ Les centres de collecte et tanneries peuvent fournir de la matière première satisfaisant aux al. 1-8 pour la production de gélatine et de collagène destinés à la consommation humaine s'ils ont obtenu une autorisation spéciale des autorités compétentes à cet effet. Les locaux de stockage doivent satisfaire aux exigences suivantes :

- a. ils doivent disposer de sols durs et aux parois lisses qui soient faciles à nettoyer et à désinfecter, et, le cas échéant, ils doivent disposer d'installations de réfrigération ;
- b. ils doivent être maintenus dans un état de propreté et d'entretien adéquat, de manière à éviter toute contamination des matières premières ;
- d. si des matières premières non conformes aux critères des al. 1-8 sont stockées ou transformées dans ces locaux, elles doivent être maintenues séparées, pendant toute la période de réception, stockage, transformation et expédition, des matières premières conformes aux critères des al. 1-8.

¹⁰ La gélatine alimentaire doit présenter une teneur en protéines égale ou supérieure à 84 % masse.

Art. 19, al. 1, phrase introductive et 7

¹ L'étiquetage des produits définis à l'annexe I, lettres a-c et e du règlement 1379/2013³ doit comporter les indications suivantes en plus des indications requises prévues à l'art. 3 OIDA⁴ :

⁷ *Abrogé*

³ Règlement (UE) n° 1379/2013 du Parlement européen et du Conseil du 11 décembre 2013 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture, modifiant les règlements (CE) n° 1184/2006 et, (CE) n° 1224/2009 du Conseil et abrogeant le règlement (CE) n° 104/2000 du Conseil, JO L 354 du 28.12.2013, p. 1 ; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) n° 2015/812, JO L 133 du 29.05.2015, p. 1.

⁴ RS 817.022.16

Art. 32, al. 1

¹ Le *lait* est le produit de la sécrétion mammaire normale d'un ou plusieurs animaux classés parmi les mammifères selon l'art. 2, let. a, et il est obtenu par une ou plusieurs traites.

Art. 33, al. 1, phrase introductive

¹ La teneur en matière grasse du lait de vache et du lait de bufflonne prêt à consommer doit répondre aux exigences suivantes :

Art. 41, al. 2

² Il y a lieu d'indiquer l'espèce animale lorsque les produits laitiers sont obtenus à partir de lait provenant d'autres mammifères que des vaches. Lorsque des laits provenant de mammifères d'espèces différentes sont utilisés pour la production de produits laitiers, il y a lieu d'indiquer les espèces animales concernées et les proportions du mélange en pour-cent selon la composition.

Art. 59, al. 2

² *Abrogé*

Art. 60

Abrogé

Art. 61 Fromage fondu et fromage fondu à tartiner

Le *fromage fondu* et le *fromage fondu à tartiner* sont des produits du fromage et éventuellement d'autres ingrédients, obtenus par fonte et émulsification, sous l'action de la chaleur et, en règle générale, de sels de fonte.

Art. 62, al. 1, 4 et 5

¹ L'extrait sec (ES) du produit fini doit provenir à raison d'au moins 500 g/kg de l'extrait sec du fromage.

⁴ et ⁵ *abrogés*

Art. 63 Préparations à base de fromage fondu

Les *préparations à base de fromage fondu* se composent de fromage fondu et d'ingrédients.

Art. 64, al. 1

¹ Outre les indications requises par l'art. 41, al. 1, il y a lieu de mentionner les ingrédients ou les procédés ayant servi à conférer une certaine sapidité à la part de fromage dans les produits à base de fromage, tels qu'épices, herbes aromatiques,

fumage, spiritueux ou autres ingrédients. Il est possible de renoncer à indiquer la nature du traitement par la chaleur visée à l'art. 41, al. 1, let. b.

Art. 105a Disposition transitoire de la modification du ...

Les denrées alimentaires non conformes à la modification du ... peuvent encore être importées et fabriquées selon l'ancien droit jusqu'au [un an] et remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

II

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} mai 2020.

...

Département fédéral de l'intérieur :

Alain Berset

PROJET



Ordonnance du DFI sur les boissons

Modification du ...

Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)

arrête:

I

L'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les boissons¹ est modifiée comme suit:

Art. 5, al. 1 et 3

¹ L'eau minérale naturelle est une eau microbiologiquement irréprochable, ayant pour origine une nappe ou un gisement souterrain. Elle provient d'une ou plusieurs sources, exploitée par une ou plusieurs émergences naturelles ou forées

³ Si une eau minérale naturelle provient de plusieurs sources, la composition physico-chimique de cette eau doit rester constante.

Art. 8, al. 3

Abrogé

Art. 9, al. 3, let. e et f

³ Selon la composition, la dénomination spécifique peut être complétée par les mentions suivantes:

- e. « calcique » ou « contient du calcium » si la teneur en calcium dépasse 150 mg/l;
- f. « magnésienne » ou « contient du magnésium » si la teneur en magnésium dépasse 50 mg/l;

RS

¹ RS 817.022.12

Art. 10, al. 2, 3 et 6

² La liste des ingrédients doit être remplacée par l'indication de la quantité des composants caractéristiques de l'eau minérale naturelle.

³ La commercialisation sous plusieurs désignations commerciales d'une eau minérale naturelle provenant d'une ou de plusieurs sources est interdite.

⁶ L'étiquette de l'eau qui a fait l'objet d'un traitement d'élimination partielle du fer ou du manganèse, conformément à l'art. 8, al. 2, let. a, comporte, à proximité de l'indication de la composition analytique, la mention «eau partiellement déferrisée» ou «eau partiellement démanganisée» ou «déferrisée» ou «démanganisée». La mention «eau partiellement déferrisée» ou «déferrisée» n'est pas obligatoire si la séparation du fer a été effectuée par filtration ou décantation.

Art. 14, al. 2

² Des eaux de sources de compositions différentes peuvent être mises sur le marché sous la même dénomination de fantaisie (désignation commerciale).

Art. 18, al. 1, let c, ch. 3

Abrogé

Art. 31, al. 2

Abrogé

Art. 33, al. 1, let. b, et 3

Abrogé

Art. 39, al. 1, let. a et b

¹ Les indications requises à l'art. 3 OIDA¹ doivent être complétées par les informations suivantes:

- a. pour les produits dont la teneur en caféine est supérieure à 30 mg/l et inférieure ou égale à 150 mg/l: au minimum la mention «contient de la caféine», à l'exception de ceux à base de café, de thé, ou d'extrait de café ou de thé, dont la dénomination spécifique comporte le terme «café» ou «thé»;
- b. pour les produits présentant une teneur en caféine supérieure à 150 mg/l: la mention de la teneur en caféine et les mentions supplémentaires visées à l'annexe 2, partie B, ch. 4, OIDA;

Art. 58, al. 3

³ On entend par maté (yerba, thé du Paraguay) les feuilles contenant de la caféine, légèrement torréfiées et broyées, de l'*Ilex paraguariensis*.

Art. 62

Abrogé

Art. 63, al. 1

¹ La bière est une boisson alcoolique gazeuse fabriquée par fermentation alcoolique à partir d'eau, de céréales maltées ou non maltées, de levure et de houblon, ainsi que d'autres ingrédients.

Art. 64 Exigences

Des microorganismes fermentescibles, autre que des levures, peuvent également être utilisés.

Art. 65, al. 2

² Selon la teneur en moût d'origine, on peut également utiliser les dénominations spécifiques suivantes:

- a. « bière normale » à partir de 10,0 % masse
- b. « bière spéciale » à partir de 11,5 % masse
- c. « bière forte » à partir de 14,0 % masse.

Art. 66

Abrogé

Art. 161a

Disposition transitoire de la modification du ...

Les denrées alimentaires entrant dans le champ d'application de la présente ordonnance qui ne sont pas conformes à la modification du ... de la présente ordonnance peuvent encore être importés, fabriqués et étiquetés selon l'ancien droit jusqu'au ... [1 an]. Ils peuvent être remis au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

II

¹ Les annexes 2, 3 et 9 sont modifiées conformément aux textes ci-joints.

² L'annexe 6 est abrogée.

III

La présente ordonnance entre en vigueur le 1er mai 2020.

...

Département fédéral de l'intérieur

Alain Berset

PROJET

Annexe 2
(art. 6, al. 3, et 13, al. 1)

Exigences relatives aux eaux minérales naturelles

Ch. 1

1. Critères microbiologiques

Produit	Critères d'examens	Valeur maximale UFC	Méthodes analytiques de référence
1 Eau minérale et eau de source			
11 – à l'émergence	Germes aérobies mésophiles	100/ml	EN/ISO 6222 Température d'incubations: 30°C Durée d'incubation: 72 heures
	<i>Escherichia coli</i> Entérocoques	nd/100 ml nd/100 ml	EN/ISO 9308-1 EN/ISO 7899-2
12 – en récipient	<i>Escherichia coli</i>	nd/100 ml	EN/ISO 9308-1
	Entérocoques	nd/100 ml	EN/ISO 7899-2
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nd/100 ml	EN/ISO 16266

UFC: Unité formant colonie; nd: non décelable

Traitements et substances autorisés

Substances, partie B., ch. 10

10. pour les jus de fruits : matières protéiques d'origine végétale issues de pois.

PROJET

Annexe 9
(art. 69, al. 4, 72, 74, al. 1 et 2, 75, al. 5, et 86, al. 1)

Pratiques et traitements œnologiques admis, avec limites et conditions

Tableau, no. 10, 51, 53 à 58

No.	Pratiques œnologiques	Conditions d'utilisation	Limites d'emploi
10	<p>La clarification au moyen de l'une ou de plusieurs des substances suivantes à usage œnologique, définies selon le Codex œnologique de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV):</p> <ul style="list-style-type: none"> – gélatine alimentaire – matières protéiques d'origine végétale issues de blé ou de pois ou de pomme de terre – colle de poisson – caséine et caséinates de potassium – ovalbumine – bentonite – dioxyde de silicium sous forme de gel ou de solution colloïdale – kaolin – tanin – chitosane dérivé d'<i>aspergillus niger</i> – chitine glucane dérivé d'<i>aspergillus niger</i> – extraits protéiques levuriens 		<p>Pour le traitement des vins, la limite d'utilisation du chitosane est de maximum 100 g/hl.</p> <p>Pour le traitement des vins, la limite d'utilisation de la chitine-glucane est de maximum 100 g/hl.</p> <p>Pour le traitement des moûts et des vins blancs ou rosés, la limite d'utilisation des extraits protéiques levuriens est de 30 g/hl et pour le traitement des vins rouges de 60 g/hl.</p>
51	L'emploi d'acide L-tartrique, D-L malique, L-malique ou d'acide lactique.	Pour l'acidification des moûts et des vins.	L'acidification des moûts et des vins peut être effectuée dans la limite maximale de 54 meq (4g/l) soit 1,5 g/l en moût et/ou 2,5 g/l dans le vin.

No.	Pratiques œnologiques	Conditions d'utilisation	Limites d'emploi
53	Traitement des vins à l'aide d'une technologie membranaire associée à du charbon actif afin de réduire l'excédent de 4-éthylphénol et de 4-éthylguaïacol	Pour le vin et dans les conditions fixées à l'appendice 17	
54	Utilisation de copolymères polyvinylimidazole-polyvinylpyrrolidone (PVI/PVP)	Pour le moût et le vin et dans les conditions fixées à l'appendice 18	Dans la limite d'utilisation de 500 mg/l (quand l'adjonction est effectuée dans le moût et dans le vin, la dose cumulée ne peut excéder 500 mg/l)
55	Utilisation du chlorure d'argent	Pour le vin et dans les conditions fixées à l'appendice 19	Dans la limite d'utilisation de 1 g/hl, résidu dans le vin < 0,1 mg/l (argent)»
56	Utilisation d'activateurs de fermentation malolactique	Dans les conditions fixées à l'appendice 20	
57	Utilisation de plaques filtrantes contenant des zéolithes Y-faujasite pour adsorber les haloanisoles	Dans les conditions fixées à l'appendice 21	
58	Traitement des vins au polyaspartate de potassium	Dans les conditions fixées à l'appendice 22	Dans la limite d'utilisation de 10 g/hl

*Appendice 5 de l'annexe 9***Prescriptions pour le traitement de désalcoolisation partielle des vins***Prescriptions, ch. 1 et 2***Prescriptions**

1. Le traitement ne peut pas être appliqué si un de produits vitivinicoles utilisé dans l'élaboration du vin considéré a fait l'objet d'une opération d'enrichissement.
2. La diminution du titre alcoométrique volumique acquis ne peut être supérieure à 20 % vol. et le titre alcoométrique volumique acquis du produit final ne doit pas être inférieur à 8,5 % vol.

PROJET

*Appendice 17 de l'annexe 9***Prescriptions pour le traitement des vins à l'aide d'une technologie membranaire associée à du charbon actif afin de réduire l'excédent de 4-éthylphénol et de 4-éthylguaiacol**

Le traitement a pour objectif de réduire la teneur en 4-éthylphénol et 4-éthylguaiacol d'origine microbienne qui constitue un défaut organoleptique et masque les arômes du vin.

Prescriptions:

Les membranes utilisées doivent répondre aux prescriptions du Codex œnologique international publié par l'OIV.

PROJET

*Appendice 18 de l'annexe 9***Prescriptions pour les copolymères polyvinylimidazole-polyvinylpyrrolidone (PVI/PVP)**

La finalité de l'utilisation de PVI/PVP est la prévention des défauts causés par une teneur trop élevée en métaux et la réduction des concentrations de métaux excessives.

Prescriptions:

1. Les copolymères doivent être éliminés par filtration, au plus tard deux jours après leur adjonction, en tenant compte du principe de précaution.
2. Dans le cas des moûts troubles, le copolymère doit être ajouté au plus tôt deux jours avant la filtration.

PROJET

*Appendice 19 de l'annexe 9***Prescriptions pour le chlorure d'argent**

Le chlorure d'argent est utilisé pour traiter les vins afin d'en éliminer les odeurs anormales liées à la fermentation et au stockage (causées par des réactions de réduction caractérisées par la présence de sulfure d'hydrogène et de thiols).

Prescriptions:

Le chlorure d'argent ajouté au vin doit être appliqué sur un support inerte, comme le kieselguhr (terre à diatomées), la bentonite, le kaolin, etc. Le précipité doit être éliminé par tout procédé physique approprié et traité par le secteur spécialisé.

PROJET

*Appendice 20 de l'annexe 9***Activateurs de fermentation malolactique**

La finalité est l'addition d'activateurs de fermentation malolactique à la fin de la fermentation alcoolique ou après celle-ci pour faciliter la fermentation malolactique.

Favoriser le déclenchement, la cinétique ou l'achèvement de la fermentation malolactique:

- a. par l'enrichissement du milieu en éléments nutritifs et facteurs de croissance des bactéries lactiques;
- b. par l'adsorption d'inhibiteurs de certaines bactéries.

Prescriptions:

1. Les activateurs sont de la cellulose microcristalline ou des produits provenant de la dégradation des levures (autolysats, levures inactivées, écorces de levure).
2. Les activateurs peuvent être introduits dans le vin ou le vin en fermentation avant ou pendant la fermentation malolactique.
3. Les activateurs ne doivent pas induire de déviations organoleptiques du vin.
4. Les activateurs de fermentation malolactique doivent répondre aux prescriptions du Codex œnologique international publié par l'OIV. Si les activateurs sont de la cellulose microcristalline, ils doivent être conforme aux spécifications établies dans l'ordonnance sur les additifs.

*Appendice 21 de l'annexe 9***Exigences relatives à l'utilisation de plaques filtrantes contenant des zéolithes Y-faujasite**

L'objectif de l'utilisation de plaques filtrantes contenant des zéolithes Y-faujasite lors de la filtration est de réduire la concentration en haloanisoles responsables d'une odeur désagréable dans les vins, en dessous de leur seuil de perception sensorielle.

Prescriptions:

1. Le traitement doit être appliqué aux vins clarifiés.
2. Les plaques filtrantes doivent être nettoyées et désinfectées avant la filtration.
3. L'utilisation de zéolithes Y-faujasite doit se conformer aux dispositions du Codex œnologique international.

*Appendice 22 de l'annexe 9***Exigences relatives au traitement des vins au polyaspartate de potassium**

L'ajout de polyaspartate de potassium a pour but de contribuer à la stabilisation tartrique des vins.

Prescriptions:

1. La dose optimale de polyaspartate de potassium utilisée pour stabiliser les vins, y compris ceux ayant un niveau élevé d'instabilité tartrique, ne peut dépasser 10 g/hL. À plus haute dose, la performance de stabilisation du polyaspartate de potassium n'est pas améliorée et, dans certains cas, une augmentation de la turbidité du vin peut survenir.
2. Pour les vins rouges qui présentent une instabilité colloïdale élevée, un traitement préalable à la bentonite est recommandé.
3. L'utilisation de polyaspartate de potassium doit se conformer aux dispositions du Codex œnologique international.

Ordonnance du DFI sur les compléments alimentaires (OCAI)

Modification du ...

L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires,
vu l'art. 6 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les compléments
alimentaires (OCAI)¹,
arrête :

I

L'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les compléments alimentaires est
modifiée comme suit :

6b Disposition transitoire de la modification du ...

Les denrées alimentaires non conformes à la modification du ... peuvent encore être
importées et fabriquées selon l'ancien droit jusqu'au [un an] et remises au
consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

II

¹ L'annexe 1 est remplacée par la version ci-jointe.

² L'annexe 2 est modifiée conformément au texte ci-joint.

III

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} mai 2020.

Office fédéral de la sécurité alimentaire
et des affaires vétérinaires :

RS ...

¹ RS 817.022.14

Hans Wyss

PROJET

Vitamines, sels minéraux et autres substances : quantités maximales admises pour les adultes**Partie A : vitamines et sels minéraux admis**

Vitamines et sels minéraux	Quantités maximales admises pour les adultes Avertissements (<i>italique</i>), conditions d'utilisation par dose journalière recommandée
1 Vitamines	
Bêta-carotène (provitamine A)	9,6 mg
Biotine	aucune
Acide folique	750 µg
Niacine	600 mg ; 10 mg sous forme d'acide nicotinique et d'hexanicotinate d'inositol (total)
Acide pantothénique	aucune
Riboflavine (vitamine B2)	aucune
Thiamine (vitamine B1)	aucune
Vitamine A	1000 µg
Vitamine B ₆	15 mg
Vitamine B ₁₂	aucune
Vitamine C	750 mg
Vitamine D	60 µg
Vitamine E	75 mg
Vitamine K	75 µg
<i>Il est conseillé aux femmes enceintes de consulter leur médecin avant de consommer des préparations à base de vitamine A.</i>	
<i>Il est conseillé aux personnes sous traitement anticoagulant de consulter leur médecin avant de consommer des préparations à base de vitamine K.</i>	
2 Sels minéraux	
Bore	1 mg
Calcium	1000 mg
Chrome	180 µg
Fer	21 mg
Iode	200 µg
Potassium	2250 mg
Cuivre	2 mg
Magnésium	350 mg
Manganèse	4 mg
Molybdène	300 µg
Sélénium	165 µg
Silicium	aucune
Zinc	10 mg

Partie B : autres substances avec restrictions d'utilisation

Autres substances	Quantités maximales admises pour les adultes Avertissements (<i>italique</i>), mention concernant le groupe cible spécifique, conditions d'utilisation par dose journalière recommandée
1 Acides aminés	
L-arginine	2500 mg
L-citrulline	1000 mg
L-glutamine	10 g
Glycine	5 g

Autres substances	Quantités maximales admises pour les adultes	Avertissements (<i>italique</i>), mention concernant le groupe cible spécifique, conditions d'utilisation par dose journalière recommandée
L-histidine	600 mg	
L-isoleucine	1200 mg	
L-leucine	2400 mg	
L-lysine	1800 mg	
L-méthionine + L-cystéine (total)	900 mg	
L-ornithine	2000 mg	
L-phénylalanine + L-tyrosine (total)	1500 mg	
L-thréonine	900 mg	
L-tryptophane	240 mg	
L-valine	1600 mg	
2 Autres substances, acides aminés non compris		
Acide alpha-linolénique (n-3)	2000 mg	
Bêta-alanine	3,2 g	<i>Ne pas consommer plus de 8 à 10 semaines.</i> – La substance n'est remise que sous forme de comprimés, formulés comme comprimés à libération prolongée à l'aide de produits adéquats (additifs). – La prise doit être répartie en deux doses par jour au moins, de préférence lors d'un repas.
Bétaïne	1500 mg	
Caroténoïde lutéine	10 mg	
Caroténoïde zéaxanthine	2 mg	
Choline	550 mg	
Sulfate de chondroïtine	500 mg	<i>Ne convient pas aux femmes enceintes ou qui allaitent, aux enfants, aux adolescents et aux personnes sous traitement anticoagulant.</i>
Coenzyme NADH	20 mg	
Coenzyme Q ₁₀	200 mg	
Caféine	200 mg ; ou 3 mg/kg de poids corporel	
Acide docosahexaénoïque (DHA)	250 mg	
Acide eicosapentaénoïque (EPA) + acide docosahexaénoïque (DHA) (total) (longue chaîne n-3)	450 mg 3000 mg	<i>Pour les femmes enceintes ou qui allaitent.</i> <i>Ne convient pas aux femmes enceintes ou qui allaitent.</i>
Glucosamine	750 mg	
Hespéridine	430 mg	<i>Pour les femmes enceintes ou qui allaitent.</i> <i>Il est conseillé aux personnes qui prennent des médicaments de consulter leur médecin avant de consommer ces produits.</i>
Inositol	1000 mg	
Isoflavones	50 mg (rapporté à l'aglycone)	
Catéchines, épigallocatechine gallate (EGCG)	90 mg (calculé comme EGCG)	<i>Ne pas prendre à jeun, en cas de régime hypocalorique strict ou en même temps que d'autres produits à base de thé vert.</i> <i>Ne convient pas aux personnes diabétiques, aux adolescents et aux femmes enceintes ou qui allaitent.</i>
Acide linoléique conjugué (ALC)	3 g	
Créatine	3 g	
L-carnitine	1000 mg	
Lactase	aucune	<i>Le groupe cible doit être informé que des différences existent en matière de tolérance au lactose et que les personnes concernées devraient prendre conseil auprès d'un spécialiste concernant la fonction assumée par la substance dans leur alimentation.</i>
Lactulose	10 g	
Cultures de bactéries vivantes	aucune	
Acide linoléique (n-6)	10 g	
Méthylsulfonylméthane (MSM)	1000 mg	
Oligomères proanthocyanidines (OPC)	150 mg	<i>Un produit avec OPC ne remplace pas une alimentation à base de fruits et de légumes frais.</i>
Taurine	1000 mg	
Concentré de tomates hydrosoluble	3 g	

Autres substances	Quantités maximales admises pour les adultes Avertissements (<i>italique</i>), mention concernant le groupe cible spécifique, conditions d'utilisation par dose journalière recommandée
(WSTC I) Concentré de tomates hydrosoluble (WSTC II)	150 mg

PROJET

Annexe 2
(art. 2, al. 6, et 5, al. 1 et 2)

Complexes nutritifs admis de vitamines, sels minéraux et autres substances

Ch. 2 (Sels minéraux)

Remplacer l'entrée « Cuivre » (ne concerne que le texte italien)

Ajouter l'entrée « Bore » après l'entrée « Molybdène (VI) »

Bore

Acide borique
Borate de sodium

Ajouter l'entrée « Lactulose » après l'entrée « Lactase »

Lactulose

Lactulose

Supprimer l'entrée « Lycopène »



Ordonnance du DFI sur les teneurs maximales en contaminants (Ordonnance sur les contaminants, OCont)

Modification du ...

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)
arrête :*

I

L'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les contaminants¹ est modifiée comme suit :

Préambule

vu les art. 10, al. 4, let. e, 81, al. 3, et 95, al. 3, de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOS)²,

Art. 1, al. 1

¹ La présente ordonnance règle la détermination et la fixation des teneurs maximales et des teneurs de référence applicables aux contaminants dans les denrées alimentaires. Elle définit les méthodes de prélèvement et d'analyse des échantillons.

Art. 2 titre, al. 1, 2, let. d, et 3 phrase introductive

Détermination des teneurs maximales

¹ L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) détermine les teneurs maximales en contaminants de sorte que celles-ci puissent être respectées par l'application des bonnes pratiques à toutes les étapes, comme la production, la fabrication, la transformation, la préparation, le traitement, la présentation, l'emballage, le transport ou l'entreposage.

² Il tient compte non seulement de la documentation scientifique usuelle, mais aussi en particulier :

d. *abrogée*

RS

¹ RS 817.022.15

² RS 817.02

³ Il détermine les teneurs maximales pour :

Art. 5a Mesures pour le respect des bonnes pratiques

¹ Les établissements du secteur alimentaire qui produisent et commercialisent les denrées alimentaires mentionnées à l'annexe 11 doivent s'assurer, au moyen de mesures appropriées, du respect des teneurs de référence en contaminants, lesquelles permettent de contrôler les bonnes pratiques.

² Ils tiennent un registre des mesures prises. Les établissements de commerce de détail et les établissements qui fournissent directement les détaillants locaux ne doivent présenter que des justificatifs attestant l'application des mesures.

³ En cas de dépassement des teneurs de référence, les bonnes pratiques sont considérées comme non satisfaites. Les mesures correctives requises doivent être prises.

Art. 5b Acrylamide : contrôle du respect des bonnes pratiques

¹ Afin de contrôler le respect des bonnes pratiques, les établissements du secteur alimentaire prélèvent des échantillons et effectuent des analyses pour déterminer la teneur en acrylamide dans les denrées alimentaires visées à l'annexe 11. Ils consignent les résultats dans un registre.

² Cette règle ne s'applique pas aux établissements du secteur alimentaire qui produisent eux-mêmes les denrées alimentaires en question et qui exercent des activités de vente au détail et/ou qui ne fournissent que des détaillants locaux, aux conditions suivantes :

- a. ils ne travaillent pas sous l'égide d'une marque commerciale ou ne font pas partie ou ne sont pas des franchisés d'une exploitation interconnectée plus importante ;
- b. ils ne travaillent pas sur instructions d'un établissement du secteur alimentaire qui fournit des denrées alimentaires au niveau central.

Art. 7, al. 1

¹ Si les annexes 1 à 11 de la présente ordonnance ne sont plus adaptées aux derniers développements et connaissances et que des mesures immédiates s'imposent pour la protection de la santé, l'OSAV peut donner des directives provisoires aux autorités cantonales d'exécution jusqu'à la modification des annexes.

Art. 8a Disposition transitoire de la modification du ...

Les denrées alimentaires non conformes à la modification du ... peuvent encore être importées et fabriquées selon l'ancien droit jusqu'au [un an] et remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

II

¹ Les annexes 2 à 5, 8 et 9 sont modifiées conformément aux textes ci-joints.

² La présente ordonnance est complétée par l'annexe 11 ci-jointe.

III

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} mai 2020.

...

Département fédéral de l'intérieur :

Alain Berset

PROJET

Annexe 2
(art. 2, al. 3, let. b, 4, al. 4, 5, al. 1, 2 et 4, et 7, al. 1)

Teneurs maximales en mycotoxines dans les denrées alimentaires

Partie B (tableau)

Supprimer l'entrée suivante : Ergot - graines céréalières

Remplacer les entrées suivantes conformément au tableau suivant :

1	2	3	4
Substance	Denrée alimentaire	Teneur maximale (µg/kg)	Remarques

...			
Sclérotos d'ergot	céréales	500 000	sauf maïs et riz, prélèvement de 1 kg
...			
Ochratoxine A	...		
...			

1	2	3	4
Substance	Denrée alimentaire	Teneur maximale (µg/kg)	Remarques
"	fruits séchés	20	autres, rapporté à la matière sèche
...			

Les autres modifications ne concernent que le texte allemand.

PROJET

Annexe 3
(art. 2, al. 3, let. c, 4, al. 4, 5, al. 1 et 2 et 7, al. 1)

Teneurs maximales en métaux et métalloïdes

Partie B (tableau)

Supprimer les entrées suivantes :

Plomb - vin de fruits, sans alcool

Plomb - vermouth et bitter, sans alcool

Cobalt - bière

Cobalt - bière sans alcool

Nickel - margarines

Nickel - minarines

Nickel - graisses comestibles

Remplacer les entrées suivantes conformément au tableau suivant :

1	2	3	4
Substance	Denrée alimentaire	Teneur maximale (mg/kg)	Remarques
...			
Plomb	...		
...			
"	champignons de Paris, pleurote en forme d'huître, shiitake	0,3	
...	graisses et huiles comestibles	0,1	y compris les matières grasses du lait
"	vin, vin de pomme, de poire et de fruits	0,2	sauf vins de liqueur, à partir des vendanges 2001 à 2015 ; y compris les vins mousseux
"	"	0,15	sauf vins de liqueur, à partir des vendanges 2016 et suivantes ; y compris les vins mousseux
	...		

L'autre modification ne concerne que le texte allemand.

Ajouter les entrées suivantes conformément au tableau suivant, en respectant l'ordre alphabétique :

1	2	3	4
Substance	Denrée alimentaire	Teneur maximale (mg/kg)	Remarques
...			
Cadmium	...		
...			
...			
"	chocolat (chocolat au lait) avec < 30 % de matière sèche totale de cacao	0,1	
"	chocolat avec ≥ 30 % et < 50 % de matière sèche totale de cacao	0,3	
"	chocolat avec ≥ 50 % et < 70 % de matière sèche totale de cacao	0,8	
"	chocolat ≥ 70 % de matière sèche totale de cacao	0,9	
	poudre de cacao (100 % de matière sèche totale de cacao)	0,6	destinée au consommateur final ou comme ingrédient dans la poudre de cacao sucrée (poudre de chocolat) destinée au consommateur final
...			
Cuivre	collagène	30	
"	gélatine	30	
...			
Zinc	collagène	50	
"	gélatine	50	
...			

Annexe 4
(art. 2, al. 3, let. d, 4, al. 4, 5, al. 1 et 2 et 7, al. 1)

**Teneurs maximales en 3-monochloro-propane-1,2-diol
(3-MCPD) dans les denrées alimentaires**

Titre de l'annexe

**Teneurs maximales en 3-chloropropanediol
(3-MCPD) et esters d'acides gras de glycidol dans les denrées alimentaires**

Partie B (tableau)

Ajouter les quatre entrées suivantes conformément au tableau suivant, en respectant l'ordre alphabétique :

PROJET

1	2	3	4
Substance	Denrée alimentaire	Teneur maximale (µg/kg)	Remarques
Esters d'acides gras de glycidol	huiles et graisses végétales	1000	autres ; exprimés en glycidol ; pour la vente au consommateur final ou pour une utilisation en tant qu'ingrédient dans les denrées alimentaires
"	huiles et graisses végétales destinées à la production d'aliments pour bébés et de préparations à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge	500	
"	préparations pour nourrissons, préparations de suite et denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge	50	en poudre; la teneur maximale porte sur le produit tel qu'il est mis sur le marché.
"	préparations pour nourrissons, préparations de suite et denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge	6	liquides; la teneur maximale porte sur le produit tel qu'il est mis sur le marché.

Annexe 5
(art. 2, al. 3, let. e, 4, al. 4, 5, al. 1 et 2 et 7, al. 1)

Teneurs maximales en dioxines et PCB dans les denrées alimentaires

Partie C : tableau 2

Remplacer le terme « Somme de PCB28, PCB52, PCB101, PCB 138, PCB 153 et PCB 180 » par « Somme des iPCB »

PROJET

Annexe 8

(art. 2, al. 3, let. h, 4, al. 4, 5, al. 1 et 2 et 7, al. 1)

Teneurs maximales en toxines endogènes des plantes*Partie B (tableau)**Ajouter les deux entrées suivantes conformément au tableau suivant, en respectant l'ordre alphabétique :*

1	2	3	4
Substance	Denrée alimentaire	Teneur maximale	Remarques
Atropine	préparations à base de céréales et autres aliments pour nourrissons et enfants en bas âge contenant du millet, du sorgho, du sarrasin ou des produits qui en sont dérivés	1 µg/kg	rapporté au produit tel qu'il est mis sur le marché.
...			
Scopolamine	préparations à base de céréales et autres aliments pour nourrissons et enfants en bas âge contenant du millet, du sorgho, du sarrasin ou des produits qui en sont dérivés	1 µg/kg	rapporté au produit tel qu'il est mis sur le marché.

Annexe 9
(art. 2, al. 3, let. i, 4, al. 4, 5, al. 1 et 2 et 7, al. 1)

Teneurs maximales d'autres contaminants dans les denrées alimentaires

Partie B (tableau)

Insérer les blocs suivants entre les blocs « Autres toxines microbiennes » et « Contaminants dans la production de boissons alcooliques » conformément au tableau suivant :

1	2	3	4
Substance	Denrée alimentaire	Teneur maximale	Remarques

...

Contaminants dans la production de gélatine et de collagène

Dioxyde de soufre (SO ₂)	collagène	50 mg/kg
"	gélatine	50 mg/kg
Peroxyde d'hydrogène (H ₂ O ₂)	collagène	10 mg/kg
"	gélatine	10 mg/kg

...

Insérer la nouvelle partie C :

Partie C : méthodes

- 1 Lorsque des denrées alimentaires sont analysées pour déterminer leur teneur en autres toxines microbiennes, il faut respecter les exigences fixées à l'annexe III du règlement (UE) 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005³.
- 2 Lorsque des denrées alimentaires sont analysées pour déterminer leur teneur en contaminants provenant de la production de gélatine et de collagène, il faut respecter les exigences de la Pharmacopée Européenne (Ph. Eur.) 9^e édition, monographie 07/2018⁴.

³ Règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004, JO L 338 du 22.12.2005, p. 27 ; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) n° 2017/1980, JO L 285 du 1.11.2017, p. 8.

⁴ La Pharmacopée Européenne en version allemande ou française peut être obtenue aux conditions fixées dans l'ordonnance du 19 novembre 2014 sur les émoluments relatifs aux publications (OEmol-Publ ; RS 172.041.11) soit sous www.publicationsfederales.admin.ch soit auprès de l'Office fédéral des constructions et de la logistique, Distribution des publications, 3003 Berne.

Annexe 11
(art. 5a, al. 1, 5b, al. 1, et 7, al. 1)

Teneurs de référence pour le contrôle des bonnes pratiques

Partie A : tableau

Substance	Denrée alimentaire	Teneur de référence (µg/kg)	Remarques
Acrylamide	autres produits à base de pommes de terre obtenus à partir de pâte de pommes de terre	750	autres
"	biscuits et biscottes pour nourrissons et enfants en bas âge	150	
"	biscuits et gaufrettes	350	
"	café instantané (soluble)	850	
"	café torréfié	400	
"	céréales pour petit-déjeuner	150	à base de maïs, d'avoine, d'épeautre, d'orge et de riz, sauf porridge ; la catégorie est définie sur la base de la céréale prépondérante dans le mélange
"	céréales pour petit déjeuner à base de blé et de seigle	300	sauf porridge ; la catégorie est définie sur la base de la céréale prépondérante dans le mélange
"	céréales pour petit déjeuner à base de son et céréales complètes, grains soufflés	300	sauf porridge
"	chips de pommes de terre	750	chips obtenues à partir de pommes de terre fraîches et de pâte de pommes de terre
"	crackers	400	sauf crackers à base de pommes de terre

Substance	Denrée alimentaire	Teneur de référence (µg/kg)	Remarques
"	crackers à base de pommes de terre	750	
"	denrées alimentaires pour bébés, préparations à base de céréales destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge	40	sauf biscuits et biscottes
"	pain	50	(panification humide) à base de blé
"	pain	100	(panification humide) sauf pain à base de blé
"	pain croustillant	350	
"	pain d'épice	800	
"	pommes frites	500	prêts à la consommation
«	produits comparables aux biscuits, gaufrettes, crackers, pain croustillant et pain d'épice	300	
"	succédanés de café obtenus à partir de céréales	500	uniquement à partir de céréales
"	succédanés de café obtenus à partir de chicorée	4000	
"	succédanés de café obtenus à partir d'un mélange de céréales et de chicorée		La teneur de référence tient compte de la part relative des ingrédients.

Partie B : méthodes

1 Les denrées alimentaires doivent être analysées pour vérifier leur teneur en acrylamide conformément aux exigences de l'annexe III du règlement (UE) 2017/2158 de la Commission du 20 novembre 2017⁵.

⁵ Règlement (UE) 2017/2158 de la Commission du 20 novembre 2017 établissant des mesures d'atténuation et des teneurs de référence pour la réduction de la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires, version selon JO L 304 du 21.11.2017, p. 24.



Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI)

Modification du ...

Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)

arrête :

I

L'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 concernant l'information sur les denrées alimentaires¹ est modifiée comme suit :

Art. 4, al. 5, let. b et c

⁵ Dans le même champ visuel que la dénomination spécifique doivent figurer :

- b. la déclaration relative à l'utilisation de modes de production interdits en Suisse selon l'art. 3 de l'ordonnance agricole du 26 novembre 2003 sur la déclaration².
- a. la mention des quantités selon les prescriptions de l'ordonnance du 5 septembre 2012 sur les déclarations de quantités³.

Art. 5, al. 1, let. a, et c, d phrase introductive, e et f

¹ S'il s'agit de denrées alimentaires mises sur le marché en vrac, les mentions exigées à l'art. 39, al. 1 et 2, ODAIOU doivent être fournies en respectant les dispositions suivantes :

- a. l'origine des animaux doit être mentionnée par écrit dans tous les cas s'il s'agit :
 1. de viande d'animaux visés à l'art. 2, let. a, d et e, de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn)⁴, entière ou en morceaux, fraîche ou transformée ;
 2. de poissons, entiers, en filets ou en morceaux, frais ou transformés.

RO...

- 1 RS 817.022.16
- 2 RS 916.51
- 3 RS 941.204
- 4 RS 817.022.108

- c. les allégations de santé visées à l'art. 34, al. 1, let. a et b, sont à fournir par oral uniquement si l'allégation de santé existe sous forme écrite;
- d. les mentions relatives aux ingrédients visés à l'art. 10 qui peuvent provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables peuvent être fournies oralement uniquement :
- e. la déclaration nutritionnelle n'est pas requise, en dérogation à l'art. 22, al. 3, let b pour les denrées alimentaires munies d'une information sur leur teneur en gluten ou en lactose visées à l'article 41, respectivement 42;
- f. les mélanges involontaires visés à l'art. 11, al. 5 ne doivent pas être mentionnés.

Art. 11, al. 4^{bis}

^{4bis} L'indication visée à l'al. 1 n'est pas requise pour les denrées alimentaires visées à l'art. 9, al. 1, let. d OIDA1.

Art. 13, al. 2

² Dans le cas de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables et qui sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine, il faut indiquer la date limite de consommation en lieu et place de la date de durabilité minimale.

Art. 14, al. 2

Pour permettre une bonne conservation ou une bonne utilisation de la denrée alimentaire après ouverture de son emballage, les conditions de conservation et le délai de consommation après ouverture de l'emballage doivent, le cas échéant, être indiqués.

Art. 15, al. 7, première phrase

⁷ Le pays de production peut être abrégé sous la forme d'un code ISO 2 si ce dernier est utilisé dans le tarif d'usage, version du 1^{er} janvier 2019¹ pour l'établissement de la statistique du commerce extérieur.

Art. 17, titre et al. 7

Indications spécifiques pour la viande

Abrogé

Art. 19, al. 2, let. b

² L'indication du lot n'est pas requise :

- b. pour les denrées alimentaires vendues en vrac visées à l'art. 2, al. 1, ch. 12 ODA10Us;

Art. 40 Indications « végétarien » ou « végétalien »

¹ Une denrée alimentaire peut porter l'indication :

- a. « végétarien » ou « ovo-lacto-végétarien » ou « ovo-lacto-végétalien » lorsqu'elle ne contient ni ingrédients ni auxiliaires technologiques d'origine animale, exceptés le lait, les composants du lait tels que le lactose, les œufs, les composants de l'œuf, le miel, la cire d'abeilles, la propolis et la graisse de la laine/lanoline issue de la laine de moutons vivants ;
- a. « ovo-végétarien » ou « ovo-végétalien » lorsqu'elle ne contient ni ingrédients ni auxiliaires technologiques d'origine animale, excepté les œufs, les composants de l'œuf, le miel, la cire d'abeilles, la propolis ou la graisse de la laine/lanoline issue de la laine de moutons vivants ;
- c. « lacto-végétarien » ou « lacto-végétalien » lorsqu'elle ne contient ni ingrédients ni auxiliaires technologiques d'origine animale, exceptés le lait, les composants du lait et le miel ;
- d. « vegan » ou « végétalien » lorsqu'elle ne contient aucun ingrédient d'origine animale.

² Une Les denrées alimentaires ou les ingrédients, obtenus à partir d'ingrédients qui ont été produits en utilisant des auxiliaires technologiques d'origine animale, peuvent porter une indication visée à l'al. 1, let. a à c s'ils sont séparés des composants protéiniques d'origine animale des auxiliaires technologiques et nettoyés.

Introduire avant le titre du quatrième chapitre

Art. 42a Information sur le changement de la recette d'une denrée alimentaire

¹ Lorsque la recette d'une denrée alimentaire est modifiée pour réduire la quantité de sucre ou de sel ajoutés, on peut en informer les consommateurs aux conditions suivantes :

- a. la réduction n'est pas compensée par d'autres ingrédients présentant les caractéristiques organoleptiques typiques du sucre ou du sel ;
- b. la réduction du sucre ou du sel ajouté par rapport à la recette précédente est d'au moins 5 pourcent.

² L'information doit satisfaire aux exigences suivantes :

- a. elle doit se référer à la modification de la recette de la denrée alimentaire ;
- b. elle ne peut vanter l'ampleur de la réduction de l'ingrédient ;
- c. elle ne peut être utilisée que durant une année à compter de la modification de la recette.

³ L'indication doit reprendre l'une des formulations suivantes :

- a. « nouvelle recette avec moins de sucre ajoutés »
- b. « nouvelle recette avec moins de sel ajouté ».

Art. 45a Dispositions transitoires de la modification du ...

Les denrées alimentaires non conformes à la modification du ... peuvent encore être importées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au [un an] et remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

II

Les annexes 2 et 14 sont modifiées conformément aux textes ci-joints.

III

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} mai 2020.

...

Département fédéral de l'intérieur

Alain Berset

Annexe 2
(art. 3, al. 1, let. q, et 4)

Denrées alimentaires dont l'étiquetage doit comporter une ou plusieurs mentions complémentaires

Partie A Mentions spéciales obligatoires devant figurer dans l'étiquetage des denrées alimentaires

Ch. 3

- 3 Les denrées alimentaires traitées par rayonnement ionisant doivent porter la mention « irradié » ou « traité par rayonnement ionisant ». En cas d'utilisation d'un ingrédient irradié, sa désignation spécifique dans la liste des ingrédients doit être complétée par cette mention.

Partie B

Règles particulières d'étiquetage applicables à certains types et à certaines catégories de denrées alimentaires

Ch. 1.1, note de bas de page

- 1.1 denrées alimentaires dont la durée de conservation a été prolongée par un gaz d'emballage autorisé selon le règlement (CE) n° 1333/2008⁵ « conditionné sous atmosphère protectrice »

⁵ Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires, JO L 354 du 31.12.2008, p. 16 ; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2018/1497, JO L 253 du 9.10.2018, p. 36.

Annexe 14
(art. 31, al. 2 et 3, 32, al. 1 et 33 ainsi que 34, al. 2, let. b)

Allégations de santé admises pour les denrées alimentaires, les ingrédients et composants alimentaires, les catégories de denrées alimentaires, conditions d'utilisation

Supprimer les deux entrées suivantes :

Denrées alimentaires de substitution pour le contrôle du poids - Le remplacement d'un des repas constituant la ration journalière d'un régime hypocalorique par un substitut de repas contribue au maintien du poids.

Denrées alimentaires de substitution pour le contrôle du poids - Le remplacement de deux des repas constituant la ration journalière d'un régime hypocalorique par des substituts de repas contribue à la perte de poids.

Ajouter les cinq entrées suivantes conformément au tableau suivant, en respectant l'ordre alphabétique :

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
...	<p>Bêta-glucane d'orge</p> <p>Il a été démontré que le bêta-glucane d'orge abaissait/réduisait le taux de cholestérol sanguin. Une cholestérolémie élevée constitue un facteur de risque de développement d'une maladie coronarienne.</p>	<p>. L'allégation ne peut être utilisée que pour les denrées alimentaires qui fournissent au moins 1 g de bêta-glucane d'orge par portion quantifiée. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 3 g de bêta-glucane d'orge.</p>	
...	<p>Acide docosahexaénoïque (DHA)</p> <p>La consommation d'acide docosahexaénoïque (DHA) contribue au développement normal de la vue des nourrissons jusqu'à 12 mois.</p>	<p>Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 100 mg de DHA. Lorsque l'allégation est utilisée sur une préparation de suite, la denrée alimentaire doit contenir au minimum 0,3 % du total des acides gras sous forme de DHA.</p>	
...			

Créatine	La consommation quotidienne de créatine peut renforcer l'effet de la pratique de la musculation sur la force musculaire chez les adultes âgées de plus de 55 ans.	Le consommateur doit être informé que : - l'allégation vise les adultes de plus de 55 ans pratiquant régulièrement de la musculation ; - l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 3 g de créatine en liaison avec la pratique de la musculation, qui permet d'augmenter progressivement la charge de travail et devrait avoir lieu au moins trois fois par semaine pendant plusieurs semaines, avec une intensité équivalant à au moins 65 %-75 % d'une charge maximale de répétition ⁶ .	L'allégation ne peut être utilisée que pour des denrées alimentaires réservées aux adultes de plus de 55 ans pratiquant régulièrement de la musculation.
...			
Lactitol	Le lactitol contribue à une fonction intestinale normale en accroissant la fréquence des selles.	L'allégation ne peut être utilisée que pour les compléments alimentaires qui contiennent 10 g de lactitol à consommer en une seule portion quantifiée par jour. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation de 10 g de lactitol en une dose journalière.	L'allégation ne peut être utilisée pour des denrées alimentaires destinées aux enfants.
Lactulose	Le lactulose contribue à accélérer le transit intestinal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant 10 g de lactulose à consommer en une seule portion quantifiée. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation de 10 g de lactulose en une seule dose par jour.	

Remplacer les trois entrées suivantes conformément au tableau suivant en respectant l'ordre alphabétique:

⁶ 1-La charge maximale de répétition est le poids maximal qu'un individu peut soulever ou la force maximale qu'il peut exercer lors d'un seul exercice.

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
...	Bêta-glucane d'avoine Il a été démontré que le bêta-glucane d'avoine abaissait/réduisait le taux de cholestérol sanguin. Une cholestérolémie élevée constitue un facteur de risque de développement d'une maladie coronarienne.	Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 3 g de bêta-glucane d'avoine. L'allégation peut être utilisée pour une denrée alimentaire qui contient au moins 1 g de bêta-glucane d'avoine par portion quantifiée.	
...	Acide linoléique L'acide linoléique contribue au maintien d'une cholestérolémie normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 1,5 g d'acide linoléique pour 100 g et 100 kcal. Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 10 g d'acide linoléique.	
...	Vitamine D La vitamine D contribue au fonctionnement normal du système immunitaire des enfants.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine D selon l'annexe 13, ch. 28.	



Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible (ODAI OV)

Modification du ...

Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)

arrête :

I

L'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible¹ est modifiée comme suit :

Art. 12, al. 2

² Le pays de production peut être indiqué par la mention « mélange d'huiles d'olive de différents pays », s'il s'agit de mélanges d'huiles d'olive provenant de différents pays. Par dérogation à l'art. 16, al. 1, de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI)², le pays de provenance des olives doit toujours être indiqué lorsqu'il diffère du pays de production de l'huile d'olive.

Art. 16, al. 1

¹ Les indications requises à l'art. 3 OIDA³ doivent être complétées par la teneur en matière grasse en pour-cent.

Art. 31 Exigences

Les champignons admis comme comestibles à l'annexe 4 doivent satisfaire aux exigences de celle-ci.

RS ...

¹ RS 817.022.17

² RS 817.022.16

³ RS 817.022.16

Art. 34, al. 7

⁷ Le « jus de truffes » est le liquide extrait lors de la première stérilisation de truffes entières ou en morceaux des espèces *Tuber*.

Art. 37, al. 2, let. b et 3

² Les denrées alimentaires contenant des truffes doivent être étiquetées comme suit :

- b. « truffé à X % » ou « avec X % de truffes », si la part en truffes est de moins de 3 % masse par rapport au produit fini.

³Abrogé

Art. 124a Dispositions transitoires de la modification du ...

Les denrées alimentaires non conformes à la modification du ... peuvent encore être importées et fabriquées selon l'ancien droit jusqu'au [un an] et remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

II

¹ Les annexes 1 et 11 sont modifiées conformément aux textes ci-joints.

² L'annexe 4 est remplacée par la version ci-jointe.

III

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} mai 2020.

...

Département fédéral de l'intérieur
Alain Berset

Annexe 1
(art. 3)**Liste des plantes, parties de plantes et préparations à base de plantes dont l'utilisation n'est pas admise dans les denrées alimentaires***Remplacer les sept entrées suivantes par ordre alphabétique conformément au tableau suivant :*

Nom scientifique, botanique	Nom français	Parties de plantes	Remarques
Erysimum cheiri (L.) CRANTZ	Giroflée des murailles	Toutes les parties de la plante	
Galanthus spp.	Perce-neige	Toutes les parties de la plante	
Gelsemium sempervirens (L.) JAUME ST.-HIL.	Gelsémie toujours verte, jasmin de Caroline	Rhizome	
Hyoscyamus spp	Espèces de jusquiame	Toutes les parties de la plante	
Rauwolfia serpentina (L.) BENTH. ex KURZ	Rauwolfia, peau de cobra, arbre aux serpents, sarpagandha de l'Inde	Racine	
Schoenocaulon officinale (SCHLECHTEND. et CHAM.) A. GRAY	Cévadille	Graine	
Urginea maritima (L.) BAKER	Scille maritime, scille officinale	Oignon	

*Supprimer l'entrée suivante :**Cheiranthus cheiri L.*

Annexe 4
(art. 31)

Exigences s'appliquant aux champignons comestibles qui ne peuvent être mis sur le marché que dans certaines conditions particulières

Nom latin	Nom français	Conditions
Amanita <i>Amanita caesarea</i> (Scop.) Pers.	Amanite Amanite des Césars	Pas d'œufs de champignons fermés
Armillaria <i>Armillaria mellea</i> (Vahl) P. Kumm. agg.	Armillaire Armillaire couleur de miel	Champignons comestibles qui ont été blanchis ou séchés

Annexe 11
(art. 92, 97, 100, 111 et 115)

Exigences s'appliquant au sel comestible, aux ingrédients d'assaisonnement et aux sauces

6. Condiment

- | | |
|-----------------------------|---|
| a. Densité | min. 1220 kg/m ³ (20 °C) |
| b. Azote aminé | min. 1,3 % masse
(rapporté à la matière sèche) |
| c. Azote total | min. 4 % masse
(rapporté à la matière sèche) |
| d. Teneur en sel comestible | max. 50 % masse
(rapporté à la matière sèche) |



Ordonnance du DFI sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires

Modification du ...

Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)

arrête :

I

L'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires¹ est modifiée comme suit :

Art. 6, al. 1

¹ Les nouvelles sortes de denrées alimentaires et de denrées alimentaires traditionnelles énumérées dans l'annexe peuvent être mises sur le marché sans autorisation.

Art. 7a Disposition transitoire de la modification du ...

Les denrées alimentaires non conformes à la modification du ... peuvent encore être importées et fabriquées selon l'ancien droit jusqu'au [un an] et remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

II

Les annexes 1 et 2 sont abrogées.

La présente ordonnance est complétée par l'annexe ci-jointe.

III

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} mai 2020.

Département fédéral de l'intérieur :

Alain Berset

¹ RS 817.022.2

Annexe
(art. 6, al. 1)

Nouvelles sortes de denrées alimentaires pouvant être mises sur le marché en Suisse sans autorisation

Les nouvelles sortes de denrées alimentaires et de denrées alimentaires traditionnelles énumérées dans la liste ci-après peuvent être mises sur le marché en Suisse sans autorisation pour autant qu'elles soient conformes aux conditions figurant dans la deuxième colonne.

Denrée alimentaire	Prescriptions applicables
Toutes les denrées alimentaires :	Les prescriptions découlant des décisions d'exécution et des notifications sont respectées. La personne figurant dans la décision d'exécution ou la notification, à qui la décision ou la notification est destinée, est considérée comme le titulaire de l'autorisation. Le produit cité ne peut être mis sur le marché que par cette personne ou, avec son accord, par d'autres personnes.
a- autorisées sur la base du règlement (CE) n° 258/97 ² ou pouvant être mises sur le marché suite à une notification effectuée conformément à l'art. 5 du règlement précité,	
b. qui peuvent être mises sur le marché selon le règlement (UE) 2015/2283 ³ .	
Insectes des espèces suivantes :	Dénomination spécifique
<i>Tenebrio molitor</i> au stade larvaire (ver de farine)	La dénomination spécifique doit comprendre la mention de l'espèce animale (nom commun et nom scientifique).
<i>Acheta domesticus</i> , forme adulte (grillon)	Si des insectes sont utilisés comme ingrédient, la dénomination spécifique de la denrée alimentaire doit le mentionner.
<i>Locusta migratoria</i> , forme adulte (criquet migrateur)	Étiquetage
	Les denrées alimentaires qui contiennent des insectes comme ingrédient doivent être étiquetées par analogie avec l'art. 11 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 concernant l'information sur les denrées alimentaires ⁴ .
	Exigences
	Les insectes doivent provenir d'un élevage.
	Ils peuvent uniquement être mis sur le marché s'ils ont été surgelés pendant une période appropriée et s'ils ont fait l'objet d'un traitement par la chaleur ou d'un autre procédé adéquat suffisant pour détruire les germes végétatifs.
	Ils peuvent être remis entiers, coupés ou moulus.

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.

³ Voir note de bas de page relative à l'art. 7, al. 3

⁴ RS 817.022.16

Denrée alimentaire

Prescriptions applicables

Graines de chia (*Salvia hispanica*) Usage prévu

Conformément à la spécification ci-après, les graines de chia peuvent être utilisées entières, broyées ou moulues comme ingrédient dans toutes les denrées alimentaires. Elles peuvent également être remises non transformées au consommateur.

Étiquetage

Les graines de chia sont dénommées « graines de chia (*Salvia hispanica*) » sur l'étiquette des denrées alimentaires qui en contiennent.

Par ailleurs, les graines de chia non transformées remises au consommateur doivent être munies d'une étiquette indiquant qu'il ne faut pas dépasser une consommation journalière de 15 g.

Si des graines de chia non transformées sont présentées au consommateur à la vente en vrac, la quantité maximale journalière peut être communiquée oralement aux conditions suivantes :

1. il est indiqué par écrit et de façon bien visible que les informations concernant la quantité maximale journalière peuvent être demandées oralement,
2. le personnel dispose de ces informations par écrit ou une personne formée peut les fournir immédiatement.

Teneur maximale

La portion journalière d'une denrée alimentaire ne doit pas contenir plus de 15 g de graines de chia comme ingrédient. De plus, il ne faut pas dépasser les teneurs maximales ci-après en graines de chia comme ingrédient dans les denrées alimentaires :

- denrées alimentaires à l'exception des boissons : 10 %
- boissons : 3 %

Spécification pour les graines de chia

La chia (*Salvia hispanica*) est une plante herbacée annuelle d'été appartenant à la famille des labiacées.

Après leur récolte, les graines sont nettoyées mécaniquement. Les fleurs, feuilles et autres parties de la plante sont enlevées.

La composition des graines de chia est la suivante :

Matières sèches	91-96 %
Protéines	19-25,6 %
Matières grasses	28-34 %
Glucides	24,6-41,5 %
Fibres (cellulose brute ⁵)	20-32 %
Cendres	4-6 %

⁵ La cellulose brute correspond à la partie de la cellulose qui est principalement constituée de cellulose, de pentosanes et de lignine non digestibles.

PROJET

Liste des additifs autorisés

N° E	Additif	Remarques
a. Colorants		
100	Curcumine	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
101	Riboflavines	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
102	Tartrazine	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
104	Jaune de quinoléine	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
110	Jaune orangé S	ou Sunset Yellow FCF; si une quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
120	Cochénille	Acide carminique, carmin; si une quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
122	Azorubine	Carmoisine; si une quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
123	Amarante	Si une quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées; cet additif ne doit pas être remis directement aux consommateurs.

¹ Anciennement annexe 1. Mise à jour selon le ch. II al. 1 de l'O de l'OSAV du 14 sept. 2015 (RO 2015 3409) et le ch. II al. 1 de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

N° E	Additif	Remarques
124	Rouge cochenille A	Ponceau 4R; si une quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
127	Érythrosine	Si une quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées; cet additif ne doit pas être remis directement aux consommateurs.
129	Rouge allura AC	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
131	Bleu patenté V	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
132	Indigotine	Carmin d'indigo; si une quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
133	Bleu brillant FCF	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
140	Chlorophylles et chlorophyllines	
141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
142	Vert S	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
150a	Caramel	Le terme «caramel» se réfère à des produits de couleur brune plus ou moins intense, destinés à la coloration. Il ne s'agit pas du produit aromatique sucré obtenu en chauffant des sucres et destiné à aromatiser des aliments (confiseries, pâtisseries, boissons alcoolisées).
150b	Caramel de sulfite caustique	
150c	Caramel ammoniacal	
150d	Caramel au sulfite d'ammonium	

N° E	Additif	Remarques
151	Noir brillant PN	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
153	Charbon végétal médicinal	
155	Brun HT	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
160a	Caroténoïdes	
160b	Rocou, bixine, norbixine	Bixine, norbixine; ne doit pas être remis directement au consommateur
160c	Extrait de paprika	Capsanthine, capsorubine
160d	Lycopène	
160e	Beta-Apocaroténal-8' (C 30)	
161b	Lutéine	
161g	Canthaxanthine	ne doit pas être remise directement au consommateur.
162	Rouge de betterave	Bétanine
163	Anthocyanes	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
170	Carbonate de calcium	
171	Dioxyde de titane	
172	Oxyde et hydroxyde de fer	
173	Aluminium	ne doit pas être remis directement au consommateur
174	Argent	
175	Or	
180	Litholrubine BK	Si une quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées; cet additif ne doit pas être remis directement au consommateur.
b. Edulcorants		
420	Sorbitols	peut être employé comme édulcorant
421	Mannitol	peut être employé comme édulcorant
950	Acésulfame-K	peut être employé comme édulcorant
951	Aspartame	peut être employé comme édulcorant
953	Isomalt	peut être employé comme édulcorant
954	Saccharines	

N° E	Additif	Remarques
955	Sucralose	
957	Thaumatococine	peut être employé comme édulcorant
959	Néohespéridine DC	peut être employé comme édulcorant
960	Glucosides de stéviol	
961	Néotame	
962	Sel d'aspartame-acésulfame	
964	Sirup de polyglycitol	
965	Maltitols	peut être employé comme édulcorant
966	Lactitol	peut être employé comme édulcorant
967	Xylitol	peut être employé comme édulcorant
968	Érythritol	peut être employé comme édulcorant
969	Advantame	

c. Additifs autres que les colorants et les édulcorants

170	Carbonate de calcium	uniquement à des fins autres que la coloration
200	Acide sorbique	
202	Sorbate de potassium	Additif
210	Acide benzoïque	La présence d'acide benzoïque est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication.
211	Benzoate de sodium	La présence d'acide benzoïque est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication.
212	Benzoate de potassium	La présence d'acide benzoïque est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication.
213	Benzoate de calcium	La présence d'acide benzoïque est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication.
214	P-hydroxybenzoate d'éthyle	Ethyl-parabène, PHB-Ethyl
215	Dérivé sodique de l'ester éthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque	Ethyl-p-hydroxybenzoate de sodium, PHB-Ethyl
218	p-Hydroxybenzoate de méthyle	Méthylparabène, PHB-Methyl
219	Dérivé sodique de l'ester méthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque	PHB-Methyl (sel de sodium)
220	Anhydride sulfureux	
221	Sulfite de sodium	
222	Sulfite acide de sodium	
223	Disulfite de sodium	
224	Disulfite de potassium	
226	Sulfite de calcium	

N° E	Additif	Remarques
227	Sulfite acide de calcium	
228	Sulfite acide de potassium	
234	Nisine	
235	Natamycine	
239	Hexaméthylènetétramine	
242	Dicarbonate de diméthyle	
243	Arginate d'éthyle laurique	
249	Nitrite de potassium	ne peut être utilisé que sous forme de sel nitrité pour la rubéfaction (= mélange homogène de sel comestible et de nitrite de potassium ou de sodium)
250	Nitrite de sodium	ne peut être utilisé que sous forme de sel nitrité pour la rubéfaction (= mélange homogène de sel comestible et de nitrite de potassium ou de sodium)
251	Nitrate de sodium	
252	Nitrate de potassium	
260	Acide acétique	
261	Acétate de potassium	
262	Acétates de sodium	
263	Acétate de calcium	
270	Acide lactique	
280	Acide propionique	
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
283	Propionate de potassium	
284	Acide borique	
285	Tétraborate de sodium	Borax
290	Dioxyde de carbone	
296	Acide malique	
297	Acide fumarique	
300	Acide ascorbique	
301	Ascorbate de sodium	
302	Ascorbate de calcium	
304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	
306	Extrait riche en tocophérols	
307	Alpha-tocophérol	
308	Gamma-Tocophérol	
309	Delta-Tocophérol	
310	Gallate de propyle	
311	Gallate d'octyle	
312	Gallate de dodécyle	

N° E	Additif	Remarques
315	Acide érythorbique	Erythorbate de sodium
316	Érythorbate de sodium	
319	Butylhydro-quinone tertiaire (BHQT)	BHQT
320	Butylhydroxy-anisol (BHA)	BHA
321	Butylhydroxytoluène	BHT
322	Lécithines	
325	Lactate de sodium	
326	Lactate de potassium	
327	Lactate de calcium	
330	Acide citrique	
331	Citrates de sodium	
332	Citrates de potassium	
333	Citrates de calcium	
334	Acide tartrique [L (+)]	
335	Tartrates de sodium	
336	Tartrates de potassium	
337	Tartrate double de sodium et de potassium	
338	Acide phosphorique	
339	Phosphates de sodium	
340	Phosphates de potassium	
341	Phosphates de calcium	
343	Phosphates de magnésium	
350	Malates de sodium	
351	Malate de potassium	
352	Malates de calcium	
353	Acide méatartrique	
354	Tartrate de calcium	
355	Acide adipique	
356	Adipate de sodium	
357	Adipate de potassium	
363	Acide succinique	
380	Citrate de triammonium	
385	Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium	Calcium disodium EDTA
392	Extraits de romarin	
400	Acide alginique	
401	Alginate de sodium	
402	Alginate de potassium	
403	Alginate d'ammonium	

N° E	Additif	Remarques
404	Alginate de calcium	
405	Alginate de propane-1,2-diol	
406	Agar-agar	
407a	Algues Euchema transformées	peuvent être normalisés avec des sucres, à condition que cette précision apparaisse en complément de leur numéro et de leur désignation
407	Carraghénanes	peuvent être normalisés avec des sucres, à condition que cette précision apparaisse en complément de leur numéro et de leur désignation
410	Farine de graines de caroube	
412	Gomme guar	
413	Gomme adragante	
414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	
415	Gomme xanthane	
416	Gomme karaya	
417	Gomme tara	
418	Gomme gellane	
422	Glycérol	
423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	
425	Konjac	
426	Hémicellulose de soja	
427	Gomme cassia	
431	Stéarate de polyoxyéthylène (40)	
432	Monolaurate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 20)	
433	Monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 80)	
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 40)	
435	Monostéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 60)	
436	Tristéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 65)	
440	Pectines	peuvent être normalisés avec des sucres, à condition que cette précision apparaisse en complément de leur numéro et de leur désignation
442	Phosphatides d'ammonium	
444	Acétate isobutyrate de saccharose	
445	Esters glycériques de résine de bois	
450	Diphosphates	
451	Triphosphates	
452	Polyphosphates	
456	Polyaspartate de potassium	
459	Bêta-cyclodextrine	

N° E	Additif	Remarques
460	Cellulose	
461	Méthylcellulose	
462	Éthylcellulose	
463	Hydroxypropylcellulose	
464	Hydroxypropylméthylcellulose	
465	Méthyléthylcellulose	
466	Carboxyméthylcellulose sodique	gomme de cellulose
468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée, gomme de cellulose réticulée	modifizierter Cellulosegummi
469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique, gomme de cellulose hydrolysée de manière enzymatique	Gomme de cellulose hydrolysée de manière enzymatique
470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	
470b	Sels de magnésium d'acides gras	
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	
472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	
472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras	
472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	
472d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	
472e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	
472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	
473	Sucroesters d'acides gras	
474	Sucroglycérides	
475	Esters polyglycériques d'acides gras	
476	Polyricinoléate de polyglycérol	
477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	
479b	Huile de soja oxydée par chauffage ayant réagi avec des mono- et diglycérides d'acides gras	
481	Stéaroyl-2-lactylate de sodium	
482	Stéaroyl-2-lactylate de calcium	
483	Tartrate de stéaryle	
491	Monostéarate de sorbitane	

N° E	Additif	Remarques
492	Tristéarate de sorbitane	
493	Monolaurate de sorbitane	
494	Monooléate de sorbitane	
495	Monopalmitate de sorbitane	
500	Carbonates de sodium	
501	Carbonates de potassium	
503	Carbonates d'ammonium	
504	Carbonates de magnésium	
507	Acide chlorhydrique	
508	Chlorure de potassium	
509	Chlorure de calcium	
511	Chlorure de magnésium	
512	Chlorure d'étain	
513	Acide sulfurique	
514	Sulfates de sodium	
515	Sulfates de potassium	
516	Sulfate de calcium	
517	Sulfate d'ammonium	
520	Sulfate d'aluminium	
521	Sulfate d'aluminium sodique	
522	Sulfate d'aluminium potassique	
523	Sulfate d'aluminium ammonique	
524	Hydroxyde de sodium	
525	Hydroxyde de potassium	
526	Hydroxyde de calcium	
527	Hydroxyde d'ammonium	
528	Hydroxyde de magnésium	
529	Oxyde de calcium	
530	Oxyde de magnésium	
534	Tartrate de fer	
535	Ferrocyanure de sodium	
536	Ferrocyanure de potassium	
538	Ferrocyanure de calcium	
541	Phosphate d'aluminium sodique acide	
552	Silicate de calcium	
553a	Silicate de magnésium	
553b	Talc	
554	Silicate alumino-sodique	
555	Silicate alumino-potassique	
570	Acides gras	
574	Acide gluconique	

N° E	Additif	Remarques
575	Glucono-delta-lactone	
576	Gluconate de sodium	
577	Gluconate de potassium	
578	Gluconate de calcium	
579	Gluconate ferreux	
585	Lactate ferreux	
586	4-Hexylrésorcinol	
620	Acide glutamique	
621	Glutamate monosodique	
622	Glutamate monopotassique	
623	Diglutamate de calcium	
624	Glutamate d'ammonium	
625	Diglutamate de magnésium	
626	Acide guanylique	
627	Guanylate disodique	
628	Guanylate dipotassique	
629	Guanylate de calcium	
630	Acide inosinique	
631	Inosinate disodique	
632	Inosinate dipotassique	
633	Inosinate de calcium	
634	5'-ribonucléotide calcique	
635	5'-Ribonucléotide disodique	
640	Glycine et son sel de sodium	
641	L-leucine	
650	Acétate de zinc	
900	Diméthylpolysiloxane	
901	Cire d'abeille blanche et jaune	
902	Cire de candelilla	
903	Cire de carnauba	
904	Shellac	
905	Cire microcristalline	
907	Poly-1-décène hydrogéné	
914	Cire de polyéthylène oxydée	
920	L-Cystéine	
927b	Carbamide	
938	Argon	
939	Hélium	
941	Azote	
942	Protoxyde d'azote	
943a	Butane	

N° E	Additif	Remarques
943b	Isobutane	
944	Propane	
948	Oxygène	
949	Hydrogène	
999	Extraits de quillaia	
1103	Invertase	
1105	Lysozyme	
1200	Polydextrose	
1201	Polyvinylpyrrolidone	
1202	Polyvinylpolypyrrolidone	
1203	Alcool polyvinylique	APV
1204	Pullulan	
1205	Copolymère méthacrylate basique	
1206	Copolymère de méthacrylate neutre	
1207	Copolymère de méthacrylate anionique	
1209	Copolymère greffé d'alcool polyvinylique et de polyéthylène glycol	
1208	Copolymère d'acétate de vinyle et de polyvinylpyrrolidone	
1404	Amidon oxydé	
1410	Phosphate de monoamidon	
1412	Phosphate de diamidon	
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
1414	Phosphate de diamidon acétylé	
1420	Amidon acétylé	
1422	Adipate de diamidon acétylé	
1440	Amidon hydroxypropylé	
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	
1451	Amidon oxydé acétylé	
1452	Octényl succinate d'amidon d'aluminium	
1505	Citrate de triéthyle	
1517	Diacétate de glycéryle (diacétine)	Diacétine
1518	Triacétate de glycéryle	Triacétine
1519	Alcool benzylique	
1520	Propylène glycol	propane-1,2-diol
1521	Polyéthylène glycol	
172	Oxyde et hydroxyde de fer	

Annexe 2²

(art. 1a, al. 3, et 2, al. 1)

Groupes d'additifs

Groupe I: additifs autorisés conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) ou en quantités limitées

N° E	Additif	Quantité maximale	Remarques
170	Carbonate de calcium	BPF	
260	Acide acétique	BPF	
261	Acétates de potassium	BPF	
262	Acétates de sodium	BPF	
263	Acétate de calcium	BPF	
270	Acide lactique	BPF	
290	Dioxyde de carbone	BPF	
296	Acide malique	BPF	
300	Acide ascorbique	BPF	
301	Ascorbate de sodium	BPF	
302	Ascorbate de calcium	BPF	
304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	BPF	
306	Extrait riche en tocophérols	BPF	
307	Alpha-tocophérol	BPF	
308	Gamma-tocophérol	BPF	
309	Delta-tocophérol	BPF	
322	Lécithines	BPF	
325	Lactate de sodium	BPF	
326	Lactate de potassium	BPF	
327	Lactate de calcium	BPF	
330	Acide citrique	BPF	
331	Citrates de sodium	BPF	
332	Citrates de potassium	BPF	
333	Citrates de calcium	BPF	
334	Acide tartrique [L (+)]	BPF	
335	Tartrates de sodium	BPF	
336	Tartrates de potassium	BPF	
337	Tartrate double de sodium et de potassium	BPF	
350	Malates de sodium	BPF	
351	Malate de potassium	BPF	
352	Malates de calcium	BPF	
354	Tartrate de calcium	BPF	
380	Citrate de triammonium	BPF	
400	Acide alginique	BPF	ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes

² Mise à jour selon le ch. II al. 1 de l'O de l'OSAV du 14 sept. 2015 (RO 2015 3409) et le ch. II al. 2 de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

N° E	Additif	Quantité maximale	Remarques
401	Alginate de sodium	BPF	ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibar-quettes
402	Alginate de potassium	BPF	ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibar-quettes
403	Alginate d'ammonium	BPF	ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibar-quettes
404	Alginate de calcium	BPF	ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibar-quettes
406	Agar-agar	BPF	ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibar-quettes
407	Carraghénanes	BPF	ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibar-quettes
407a	Algues Euchema transformées	BPF	ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibar-quettes
410	Farine de graines de caroube	BPF	ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibar-quettes; ne peut pas être employé pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.
412	Gomme guar	BPF	ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibar-quettes; ne peut pas être employé pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.
413	Gomme adragante	BPF	ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibar-quettes
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	BPF	ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibar-quettes
415	Gomme xanthane	BPF	ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibar-quettes; ne peut pas être employé pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.
417	Gomme Tara	BPF	ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibar-quettes; ne peut pas être employé pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.

N° E	Additif	Quantité maximale	Remarques
418	Gomme Gellane	BPF	ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes
422	Glycérol	BPF	
425	Konjak i) Gomme de konjac ii) Glucomannane de konjac	10 g/kg	À l'exception de l'annexe 5; ne peut pas être utilisé dans les confiseries gélifiées ou dans les produits de gelée en minibarquettes; ne doit pas être utilisé pour la fabrication de denrées alimentaires séchées artificiellement qui gonflent lorsqu'elles sont mâchées. ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes
440	Pectines	BPF	
460	Cellulose	BPF	
461	Méthylcellulose	BPF	
462	Ethylcellulose	BPF	
463	Hydroxypropylcellulose	BPF	
464	Hydroxypropylméthylcellulose	BPF	
465	Ethylméthylcellulose	BPF	
466	Carboxyméthyl cellulose sodique (gomme de cellulose)	BPF	
469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique	BPF	
470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	BPF	
470b	Sels de magnésium d'acides gras	BPF	
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
472d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
472e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
500	Carbonates de sodium	BPF	
501	Carbonates de potassium	BPF	
503	Carbonates d'ammonium	BPF	
504	Carbonates de magnésium	BPF	
507	Acide chlorhydrique	BPF	
508	Chlorure de potassium	BPF	
509	Chlorure de calcium	BPF	
511	Chlorure de magnésium	BPF	
513	Acide sulfurique	BPF	
514	Sulfates de sodium	BPF	
515	Sulfates de potassium	BPF	
516	Sulfate de calcium	BPF	

N° E	Additif	Quantité maximale	Remarques
524	Hydroxyde de sodium	BPF	
525	Hydroxyde de potassium	BPF	
526	Hydroxyde de calcium	BPF	
527	Hydroxyde d'ammonium	BPF	
528	Hydroxyde de magnésium	BPF	
529	Oxyde de calcium	BPF	
530	Oxyde de magnésium	BPF	
570	Acides gras	BPF	
574	Acide gluconique	BPF	
575	Glucono-delta-lactone	BPF	
576	Gluconate de sodium	BPF	
577	Gluconate de potassium	BPF	
578	Gluconate de calcium	BPF	
640	Glycine et son sel de sodium	BPF	
920	L-cystéine	BPF	à l'exception de l'annexe 5
938	Argon	BPF	
939	Hélium	BPF	
941	Azote	BPF	
942	Protoxyde d'azote	BPF	
948	Oxygène	BPF	
949	Hydrogène	BPF	
1103	Invertase	BPF	
1200	Polydextrose	BPF	
1404	Amidon oxydé	BPF	
1410	Phosphate de monoamidon	BPF	
1412	Phosphate de diamidon	BPF	
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF	
1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF	
1420	Amidon acétylé	BPF	
1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF	
1440	Amidon hydroxypropylé	BPF	
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF	
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF	
1451	Amidon oxydé acétylé	BPF	
620	Acide glutamique	10 g/kg	seul ou somme de E 620, 621, 622, 623, 624 et 625; exprimé en acide glutamique; à l'exception de l'annexe 5
621	Glutamate monosodique	10 g/kg	seul ou somme de E 620, 621, 622, 623, 624 et 625; exprimé en acide glutamique; à l'exception de l'annexe 5
622	Glutamate monopotassique	10 g/kg	seul ou somme de E 620, 621, 622, 623, 624 et 625; exprimé en acide glutamique; à l'exception de l'annexe 5
623	Diglutamate de calcium	10 g/kg	seul ou somme de E 620, 621, 622, 623, 624 et 625; exprimé en acide glutamique; à l'exception de l'annexe 5
624	Glutamate d'ammonium	10 g/kg	seul ou somme de E 620, 621, 622, 623, 624 et 625; exprimé en acide glutamique; à l'exception de l'annexe 5

N° E	Additif	Quantité maximale	Remarques
625	Diglutamate de magnésium	10 g/kg	seul ou somme de E 620, 621, 622, 623, 624 et 625; exprimé en acide glutamique; à l'exception de l'annexe 5
626	Acide guanylique	500 mg/kg	seul ou somme de E 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634 et 635; exprimé en acide guanylique; à l'exception de l'annexe 5
627	Guanylate disodique	500 mg/kg	seul ou somme de E 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634 et 635; exprimé en acide guanylique; à l'exception de l'annexe 5
628	Guanylate dipotassique	500 mg/kg	seul ou somme de E 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634 et 635; exprimé en acide guanylique; à l'exception de l'annexe 5
629	Guanylate de calcium	500 mg/kg	seul ou somme de E 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634 et 635; exprimé en acide guanylique; à l'exception de l'annexe 5
630	Acide inosinique	500 mg/kg	seul ou somme de E 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634 et 635; exprimé en acide guanylique; à l'exception de l'annexe 5
631	Inosinate disodique	500 mg/kg	seul ou somme de E 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634 et 635; exprimé en acide guanylique; à l'exception de l'annexe 5
632	Inosinate dipotassique	500 mg/kg	seul ou somme de E 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634 et 635; exprimé en acide guanylique; à l'exception de l'annexe 5
633	Inosinate de calcium	500 mg/kg	seul ou somme de E 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634 et 635; exprimé en acide guanylique; à l'exception de l'annexe 5
634	5'-ribonucléotide calcique	500 mg/kg	seul ou somme de E 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634 et 635; exprimé en acide guanylique; à l'exception de l'annexe 5
635	5'-ribonucléotide disodique	500 mg/kg	seul ou somme de E 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634 et 635; exprimé en acide guanylique; à l'exception de l'annexe 5
420	Sorbitols	BPF	uniquement à des fins autres que l'édulcoration; à l'exception de l'annexe 5
421	Mannitol	BPF	uniquement à des fins autres que l'édulcoration; à l'exception de l'annexe 5
953	Isomalt	BPF	uniquement à des fins autres que l'édulcoration; à l'exception de l'annexe 5

N° E	Additif	Quantité maximale	Remarques
965	Maltitols	BPF	uniquement à des fins autres que l'édulcoration; à l'exception de l'annexe 5
966	Lactitol	BPF	uniquement à des fins autres que l'édulcoration; à l'exception de l'annexe 5
967	Xylitol	BPF	uniquement à des fins autres que l'édulcoration; à l'exception de l'annexe 5
968	Erythritol	BPF	uniquement à des fins autres que l'édulcoration; à l'exception de l'annexe 5

Groupe II: colorants autorisés conformément aux BPF

N° E	Additif
101	Riboflavines
140	Chlorophylles, chlorophyllines
141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines
150a	Caramel ordinaire
150b	Caramel de sulfite caustique
150c	Caramel ammoniacal
150d	Caramel au sulfite d'ammonium
153	Charbon végétal médicinal
160a	Caroténoïdes
160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine
162	Rouge de betterave, bétanine
163	Anthocyanes
170	Carbonate de calcium
171	Dioxyde de titane
172	Oxyde et hydroxyde de fer

Groupe III: colorants alimentaires avec limite maximale combinée

N° E	Additif
100	Curcumine
102	Tartrazine
120	Cochenille, acide carminique, carmins
122	Azorubine, carmoisine
129	Rouge allura AC
131	Bleu patenté V
132	Indigotine, carmin d'indigo
133	Bleu brillant FCF
142	Vert S
151	Noir brillant PN
155	Brun HT
160e	β -apocaroténal-8' (C 30)
161b	Lutéine

Groupe IV: polyols

N° E	Additif
420	Sorbitols
421	Mannitol
953	Isomalt
965	Maltitols
966	Lactitol
967	Xylitol
968	Erythritol

Groupe V: autres additifs pouvant être réglementés ensemble**a) E 200–E 203: acide sorbique – sorbate de potassium (SA)**

N° E	Additif
200	Acide sorbique
202	Sorbate de potassium

b) E 210–E 213: acide benzoïque – benzoates (BA)

N° E	Additif
210	Acide benzoïque
211	Benzoate de sodium
212	Benzoate de potassium
213	Benzoate de calcium

c) E 200–E 213: acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates (SA + BA)

N° E	Additif
200	Acide sorbique
202	Sorbate de potassium
210	Acide benzoïque
211	Benzoate de sodium
212	Benzoate de potassium
213	Benzoate de calcium

d) E 200–E 219: acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates; p-hydroxybenzoates (SA + BA + PHB)

N° E	Additif
200	Acide sorbique
202	Sorbate de potassium
210	Acide benzoïque
211	Benzoate de sodium

N° E	Additif
212	Benzoate de potassium
213	Benzoate de calcium
214	P-hydroxybenzoate d'éthyle
215	Dérivé sodique de l'esther éthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque
218	P-hydroxybenzoate de méthyle
219	Dérivé sodique de l'esther méthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque

e) E 200–E 203, E 214–E 219: E 200 – E 203; E 214 – E 219: acide sorbique – sorbate de potassium; p-hydroxybenzoates (SA + PHB)

N° E	Additif
200	Acide sorbique
202	Sorbate de potassium
214	P-hydroxybenzoate d'éthyle
215	Dérivé sodique de l'esther éthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque
218	P-hydroxybenzoate de méthyle
219	Dérivé sodique de l'esther méthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque

f) E 214–E 219: P-hydroxybenzoates (PHB)

N° E	Additif
214	P-hydroxybenzoate d'éthyle
215	Dérivé sodique de l'esther éthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque
218	P-hydroxybenzoate de méthyle
219	Dérivé sodique de l'esther méthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque

g) E 220–E 228: anhydride sulfureux – sulfites

N° E	Additif
220	Anhydride sulfureux
221	Sulfite de sodium
222	Sulfite acide de sodium
223	Disulfite de sodium
224	Disulfite de potassium
226	Sulfite de calcium
227	Sulfite acide de calcium
228	Sulfite acide de potassium

h) E 249–E 250: nitrites

N° E	Additif
249	Nitrite de potassium
250	Nitrite de sodium

i) E 251–E 252: nitrates

N° E	Additif
------	---------

251	Nitrate de sodium
252	Nitrate de potassium

j) E 280–E 283: acide propionique – propionates

N° E	Additif
------	---------

280	Acide propionique
281	Propionate de sodium
282	Propionate de calcium
283	Propionate de potassium

k) E 310–E 320: gallates, BHQT et BHA

N° E	Additif
------	---------

310	Gallate de propyle
311	Gallate d'octyle
312	Gallate de dodécyle
319	Butylhydro-quinone tertiaire (BHQT)
320	Butylhydroxy-anisol (BHA)

l) E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452 Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates

N° E	Additif
------	---------

338	Acide phosphorique
339	Phosphates de sodium
340	Phosphates de potassium
341	Phosphates de calcium
343	Phosphates de magnésium
450	Diphosphates
451	Triphosphates
452	Polyphosphates

m) E 355–E 357: acide adipique – adipates

N° E	Additif
------	---------

355	Acide adipique
356	Adipate de sodium
357	Adipate de potassium

n) E 432–E 436: polysorbates

N° E	Additif
------	---------

432	Monolaurate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 20)
433	Monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 80)

N° E	Additif
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 40)
435	Monostéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 60)
436	Tristéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 65)

o) E 473–E 474: sucroesters d'acides gras, sucroglycérides

N° E	Additif
473	Sucroesters d'acides gras
474	Sucroglycérides

p) E 481–E 482: stéaroyl-2-lactylates

N° E	Additif
481	Stéaroyl-2-lactylate de sodium
482	Stéaroyl-2-lactylate de calcium

q) E 491–E 495: esters de sorbitane

N° E	Additif
491	Monostéarate de sorbitane
492	Tristéarate de sorbitane
493	Monolaurate de sorbitane
494	Monooléate de sorbitane
495	Monopalmitate de sorbitane

r) E 520–E 523: sulfates d'aluminium

N° E	Additif
520	Sulfate d'aluminium
521	Sulfate d'aluminium sodique
522	Sulfate d'aluminium potassique
523	Sulfate d'aluminium ammonique

s) E 551–E 553: dioxyde de silicium - silicates

N° E	Additif
551	Dioxyde de silicium
552	Silicate de calcium
553a	Silicate de magnésium
553b	Talc

t) E 620–E 625: acide glutamique – glutamates

N° E	Additif
620	Acide glutamique
621	Glutamate monosodique
622	Glutamate monopotassique

N° E Additif

623	Diglutamate de calcium
624	Glutamate d'ammonium
625	Diglutamate de magnésium

u) E 626–E 635: ribonucléotides

N° E Additif

626	Acide guanylique
627	Guanylate disodique
628	Guanylate dipotassique
629	Guanylate de calcium
630	Acide inosinique
631	Inosinate disodique
632	Inosinate dipotassique
633	Inosinate de calcium
634	5'-ribonucléotide calcique
635	5'-ribonucléotide disodique

v) E 400–E 404: acide alginique – alginates

N° E Additif

400	Acide alginique
401	Alginate de sodium
402	Alginate de potassium
403	Alginate d'ammonium
404	Alginate de calcium

Annexe 3³
(art. 1, al. 1, let. d, 1a, al. 4, et 2, al. 1)

Liste d'application

La dénomination des différentes catégories de denrées alimentaires ne correspond pas aux dénominations spécifiques figurant dans d'autres textes législatifs.

A. Liste des catégories de denrées alimentaires

Chiffre	Catégorie de denrées alimentaires
0.	Toutes les catégories de denrées alimentaires
01.	Produits laitiers et succédanés
01.1	Lait pasteurisé et stérilisé (y compris par procédé UHT) non aromatisé
01.2	Produits laitiers fermentés non aromatisés, y compris le babeurre naturel non aromatisé (à l'exclusion du babeurre stérilisé), non traités thermiquement après fermentation
01.3	Produits laitiers fermentés non aromatisés traités thermiquement après fermentation
01.4	Produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement
01.5	Lait déshydraté
01.6	Crème et crème en poudre
01.6.1	Crème pasteurisée non aromatisée (à l'exclusion de la crème à faible teneur en matières grasses)
01.6.2	Produits à base de crème fermentés au moyen de bactéries vivantes, non aromatisés et produits de substitution ayant une teneur en matières grasses inférieure à 20 %
01.6.3	autres produits à base de crème
01.7	Fromages et produits fromagers
01.7.1	Fromages non affinés, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16
01.7.2	Fromages affinés
01.7.3	Croûtes de fromage comestibles
01.7.4	Fromages de lactosérum
01.7.5	Fromages fondus
01.7.6	Produits fromagers (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16)
01.8	Succédanés de produits laitiers, y compris blanchisseurs de boissons
01.9	Caséinates alimentaires
02.	Matières grasses et huiles, et émulsions grasses et huileuses
02.1	Matières grasses et huiles pratiquement anhydres (à l'exclusion des matières grasses laitières anhydres)
02.2	Émulsions grasses et huileuses essentiellement du type eau dans huile
02.2.1	Beurre, beurre concentré, huile de beurre et matières grasses laitières anhydres
02.2.2	Autres émulsions grasses et huileuses, y compris les matières grasses à tartiner et émulsions liquides
02.3	Huiles végétales à vaporiser

³ Mise à jour selon le ch. II al. 1 de l'O de l'OSAV du 14 sept. 2015 (RO 2015 3409) et le ch. II al. 2 de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

Chiffre

Catégorie de denrées alimentaires

03. Glaces de consommation**04. Fruits et légumes**

- 04.1 Fruits et légumes non transformés
- 04.1.1 Fruits et légumes frais entiers
- 04.1.2 Fruits et légumes épluchés, coupés et râpés
- 04.1.3 Fruits et légumes congelés
- 04.2 Fruits et légumes transformés
- 04.2.1 Fruits et légumes séchés
- 04.2.2 Fruits et légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure
- 04.2.3 Fruits et légumes en conserve
- 04.2.4 Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 5.4
- 04.2.4.1 Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des compotes
- 04.2.4.2 Compotes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16
- 04.2.5 Confitures, gelées, marmelades et produits similaires
- 04.2.5.1 Confitures extra et gelées extra
- 04.2.5.2 Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons
- 04.2.5.3 Autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits ou de légumes
- 04.2.5.4 Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque
- 04.2.6 Produits de pommes de terre transformés

05. Confiseries

- 05.1 Produits de cacao et de chocolat
- 05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries pour rafraîchir l'haleine
- 05.3 Chewing-gum
- 05.4 Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4

06. Céréales et produits céréaliers

- 06.1 Graines céréalières entières, brisées ou en flocons
- 06.2 Farines et autres produits de minoterie, amidons et féculés
- 06.2.1 Farines
- 06.2.2 Amidons et féculés
- 06.3 Céréales pour petit-déjeuner
- 06.4 Pâtes alimentaires
- 06.4.1 Pâtes fraîches
- 06.4.2 Pâtes sèches
- 06.4.3 Pâtes fraîches précuites
- 06.4.4 Gnocchi de pomme de terre
- 06.4.5 Fourrages pour pâtes farcies (raviolis et produits similaires)
- 06.5 Nouilles
- 06.6 Pâte à frire
- 06.7 Céréales précuites ou transformées

07. Produits de boulangerie

- 07.1 Pain et petits pains
- 07.1.1 Pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants: farine de froment, eau, levure ou levain, sel
- 07.1.2 Pain courant français; *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
- 07.2 Produits de boulangerie fine

08. Viandes

- 08.1 Viandes fraîches, à l'exception des préparations de viandes
- 08.2 Préparations de viandes

Chiffre	Catégorie de denrées alimentaires
08.3	Produits à base de viande
08.3.1	Produits à base de viande qui n'ont pas subi de traitement thermique
08.3.2	Produits à base de viande qui ont subi un traitement thermique
08.3.3	Boyaux et autres produits d'enrobage de la viande
08.3.4	Produits à base de viande saumurés de manière traditionnelle, faisant l'objet de dispositions spécifiques concernant les nitrites et les nitrates
08.3.4.1.	Produits traditionnels saumurés par immersion (produits à base de viande qui ont été immergés dans une saumure contenant des nitrites ou des nitrates, du sel et d'autres composants)
08.3.4.2.	Produits traditionnels traités en salaison sèche. (Le processus de salaison à sec consiste en l'application d'une saumure sèche contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants à la surface de la viande, puis en une période de stabilisation/maturation.)
08.3.4.3	Autres produits saumurés de manière traditionnelle. (Processus de salaison par immersion ou à sec utilisés en combinaison ou lorsque les nitrites et/ou les nitrates sont contenus dans un produit composé ou lorsque la saumure est injectée dans le produit avant la cuisson.)
09.	Poisson et produits de la pêche
09.1	Poisson et produits de la pêche non transformés
09.1.1	Poisson non transformé
09.1.2	Mollusques et crustacés non transformés
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés
09.3	Œufs de poisson
10.	Œufs et ovoproduits
10.1	Œufs non transformés
10.2	Œufs transformés et ovoproduits
11.	Sucres, sirops, miel et édulcorants de table
11.1	Sucres et sirops
11.2	Autres sucres et sirops
11.3	Miel
11.4	Edulcorants de table
11.4.1	Edulcorants de table sous forme liquide
11.4.2	Edulcorants de table sous forme de poudre
11.4.3	Edulcorants de table sous forme de comprimés
12.	Sels, épices, soupes, potages, sauces, salades et produits protéiques
12.1	Sel et produits de substitution du sel
12.1.1	Sel
12.1.2	Produits de substitution du sel
12.2	Fines herbes, épices et assaisonnements
12.2.1	Fines herbes et épices
12.2.2	Assaisonnements et condiments
12.3	Vinaigres et acide acétique dilué (dans de l'eau à 4-30 % en volume)
12.4	Moutarde
12.5	Soupes, potages et bouillons
12.6	Sauces
12.7	Salades et pâtes à tartiner salées
12.8	Levures et produits à base de levures
12.9	Produits protéiques, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 1.8
13.	Denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière
13.1	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
13.1.1	Préparations pour nourrissons
13.1.2	Préparations de suite

Chiffre	Catégorie de denrées alimentaires
13.1.3	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
13.1.4	Autres aliments pour enfants en bas âge
13.1.5	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge
13.1.5.1	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et préparations spéciales pour nourrissons
13.1.5.2	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour bébés et enfants en bas âge
13.2	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 13.1.5)
13.3	Aliments diététiques de régime contre la prise de poids destinés à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée (en tout ou en partie)
13.4	Denrées alimentaires convenant aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten
14.	Boissons
14.1	Boissons non alcoolisées
14.1.1	Eau, y compris l'eau minérale naturelle, l'eau de source et toutes les autres eaux en bouteille ou conditionnées
14.1.2	Jus de fruits et jus de légumes
14.1.3	Nectars de fruits, nectars de légumes et produits similaires
14.1.4	Boissons aromatisées
14.1.5	Café, 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, ainsi que mélanges et préparations instantanées de ces produits
14.1.5.1	Café et extraits de café
14.1.5.2	Autres
14.2	Boissons alcoolisées, y compris les équivalents sans alcool et à faible teneur en alcool
14.2.1	Bière et boissons maltées
14.2.2	Vins et boissons à base de vin et équivalents sans alcool
14.2.3	Cidre et poiré
14.2.4	Vins de fruits et <i>made wine</i>
14.2.5	Hydromel
14.2.6	Boissons spiritueuses
14.2.7	Produits aromatisés à base de vin
14.2.7.1	Vins aromatisés
14.2.7.2	Boissons aromatisées à base de vin
14.2.7.3	Cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles
14.2.8	Autres boissons alcoolisées, y compris les mélanges de boissons alcoolisées et de boissons non alcoolisées et les spiritueux ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
15.	Amuse-gueules salés prêts à la consommation
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine, d'amidon ou de féculé
15.2	Fruits à coque transformés
16.	Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4
17.	Compléments alimentaires, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
17.1	Compléments alimentaires sous forme solide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge

Chiffre	Catégorie de denrées alimentaires
17.2	Compléments alimentaires sous forme liquide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
17.3	Compléments alimentaires sous forme de sirop ou sous une forme à mâcher
18.	Denrées alimentaires transformées ne relevant pas des catégories 1 à 17, à l'exclusion des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

B. Liste d'application

Sauf disposition contraire, les quantités maximales sont celles qui sont applicables au moment de la mise sur le marché de la denrée alimentaire concernée. Dans le cas de denrées alimentaires sèches ou concentrées qui doivent être reconstituées, les quantités maximales sont celles applicables à la denrée alimentaire qui a été reconstituée selon les instructions fournies sur l'étiquette; il faut tenir compte du facteur de dilution minimal.

Sauf disposition contraire, les quantités maximales de colorants sont celles qui sont applicables aux quantités du constituant de base colorant dans la préparation colorante.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
0. Toutes les catégories de denrées alimentaires				
	E 290	Dioxyde de carbone	BPF	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	10000	Uniquement denrées alimentaires en poudre, c.-à-d. séchées au cours de la fabrication et mélanges de ces denrées alimentaires, à l'exclusion des denrées alimentaires énumérées au ch. 1 de l'annexe 6. E 341 ne doit pas être utilisé dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (57) La quantité maximale s'applique sauf lorsqu'une quantité maximale différente est précisée aux catégories 01 à 18 de la présente annexe pour certaines denrées alimentaires ou catégories de denrées alimentaires.
	E 459	Bêta-cyclodextrine	BPF	Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées, à l'exclusion des denrées alimentaires énumérées au ch. 1 de l'annexe 6. Ne doit pas être utilisé dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10000	Uniquement denrées alimentaires séchées en poudre, (autrement dit les denrées alimentaires séchées au cours du processus de fabrication et mélanges de ces denrées alimentaires), à l'exclusion des denrées alimentaires énumérées au ch. 1 de l'annexe 6. Ne doivent pas être utilisés dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (57) La quantité maximale s'applique sauf lorsqu'une quantité maximale différente est précisée aux catégories 01 à 18 de la présente annexe pour certaines denrées alimentaires ou catégories de denrées alimentaires.
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	BPF	Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées, à l'exclusion des denrées alimentaires énumérées au ch. 1 de l'annexe 6. Ne doivent pas être utilisés dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 938	Argon	BPF	
	E 939	Hélium	BPF	
	E 941	Azote	BPF	
	E 942	Protoxyde d'azote	BPF	
	E 948	Oxygène	BPF	
	E 949	Hydrogène	BPF	
01. Produits laitiers et succédanés				
01.1 Lait pasteurisé et stérilisé (y compris par procédé UHT) non aromatisé				
	E 331	Citrates de sodium	4000	Uniquement lait de chèvre UHT
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1000	Uniquement lait stérilisé et UHT Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
01.2 Produits laitiers fermentés non aromatisés, y compris le babeurre naturel non aromatisé (à l'exclusion du babeurre stérilisé), non traités thermiquement après fermentation				
01.3 Produits laitiers fermentés non aromatisés traités thermiquement après fermentation				
	Groupe I	Additifs		
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	Uniquement lait caillé Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
01.4 Produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement				
	Groupe I	Additifs		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150	Note: (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	Note: (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.
	Groupe IV	Polyols	BPF	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 104	Jaune de quinoléine	10	Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.
	E 110	Jaune orangé S	5	Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 124	Rouge cochenille A	5	Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10	
	E 160d	Lycopène	30	
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	300	Uniquement desserts à base de produits laitiers non traités thermiquement Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 297	Acide fumarique	4000	Uniquement desserts aromatisés aux fruits
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	3000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 355–E 357	Acide adipique – adipates	1000	Uniquement desserts aromatisés aux fruits
	E 363	Acide succinique	6000	
	E 416	Gomme karaya	6000	
	E 427	Gomme cassia	2500	
	E 432–E 436	Polysorbates	1000	
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000	
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	2000	
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5000	
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	5000	
	E 483	Tartrate de stéaryle	5000	
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	5000	
	E 950	Acésulfame-K	350	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1000	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 952	Cyclamates	250	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
	E 954	Saccharines	100	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	400	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatococ	5	Uniquement comme exhausteur de goût

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 959	Néohespéridine DC	50	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 960	Glucosides de stéviol	100	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	32	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 969	Advantame	10	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
01.5 Lait déshydraté				
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	Sauf produits non aromatisés
	E 300	Acide ascorbique	BPF	
	E 301	Ascorbate de sodium	BPF	
	E 304 (i)	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	BPF	
	E 310–E 320	Gallates, BHQT et BHA	200	Uniquement lait en poudre pour distributeurs automatiques Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 322	Lécithines	BPF	
	E 331	Citrates de sodium	BPF	
	E 332	Citrates de potassium	BPF	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1000	Uniquement lait partiellement déshydraté contenant moins de 28 % de matière sèche Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1500	Uniquement lait partiellement déshydraté contenant plus de 28 % de matière sèche Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2500	Uniquement lait en poudre et lait écrémé en poudre Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 392	Extraits de romarin	30	Uniquement lait en poudre pour la fabrication de crèmes glacées Note: (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 392	Extraits de romarin	200	Uniquement lait en poudre pour distributeurs automatiques Note: (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 407	Carraghénanes	BPF	
	E 500 (ii)	Sodium sous forme de bicarbonate	BPF	
	E 501 (ii)	Carbonate acide de potassium	BPF	
	E 509	Chlorure de calcium	BPF	

01.6 Crème et crème en poudre

01.6.1 Crème pasteurisée non aromatisée (à l'exclusion des crèmes à faible teneur en matières grasses)

E 401	Alginate de sodium	BPF
E 407	Carraghénanes	BPF
E 466	Carboxyméthylcellulose sodique	BPF
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF

01.6.2 Produits à base de crème fermentée au moyen de ferments vivants non aromatisés et produits de substitution ayant une teneur en matières grasses inférieure à 20 %

E 1404	Amidon oxydé	BPF
E 1410	Phosphate de monoamidon	BPF
E 1412	Phosphate de diamidon	BPF
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF
E 1420	Amidon acétylé	BPF
E 1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF
E 1440	Amidon hydroxypropylé	BPF
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF
E 1451	Amidon oxydé acétylé	BPF
E 406	Agar-agar	BPF
E 407	Carraghénanes	BPF
E 410	Farine de graines de caroube	BPF

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 412	Gomme guar	BPF	
	E 415	Gomme xanthane	BPF	
	E 440	Pectines	BPF	
	E 460	Cellulose	BPF	
	E 466	Carboxyméthylcellulose sodique	BPF	
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
01.6.3 autres produits à base de crème				
	Groupe I	Additifs		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150	Uniquement produits à base de crème aromatisés
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	Uniquement produits à base de crème aromatisés
	E 104	Jaune de quinaléine	10	Uniquement produits à base de crème aromatisés Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 110	Jaune orangé S	5	Uniquement produits à base de crème aromatisés Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 124	Rouge cochenille A	5	Uniquement produits à base de crème aromatisés Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 234	Nisine	10	Uniquement clotted cream
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	Uniquement crème stérilisée, pasteurisée ou UHT et crème fouettée Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000	Uniquement crème stérilisée et crème stérilisée à faible teneur en matières grasses Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.

01.7 Fromages et produits fromagers**01.7.1 Fromages non affinés, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16**

	Groupe I	Additifs		• À l'exception de la mozzarella
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150	Uniquement fromages non affinés aromatisés
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	Uniquement fromages non affinés aromatisés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 234	Nisine	10	Uniquement mascarpone
	E 260	Acide acétique	BPF	Uniquement mozzarella
	E 270	Acide lactique	BPF	Uniquement mozzarella
	E 330	Acide citrique	BPF	Uniquement mozzarella
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2000	A l'exception de la mozzarella Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 460 (ii)	Cellulose en poudre	BPF	Uniquement mozzarella râpée et en tranches
	E 575	Glucono-delta-lactone	BPF	Uniquement mozzarella
01.7.2 Fromages affinés				
	E 1105	Lysozyme	BPF	
	E 120	Cochénille	125	uniquement le fromage aromatisé rouge et le fromage au pesto rouge Note: (83) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 32 mg/kg; Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
	E 140	Chlorophylles et chlorophyllines	BPF	Uniquement fromage sage derby
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	BPF	Uniquement le fromage sage derby, le fromage au pesto rouge ou vert, le fromage au wasabi et le fromage persillé à pâte verte aux herbes
	E 153	Charbon végétal médicinal	BPF	Uniquement fromage morbier
	E 160a	Caroténoïdes	BPF	Uniquement fromage affiné à pâte orange, jaune et blanc cassé
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	15	Uniquement le fromage affiné à pâte orange, jaune ou blanc perle ainsi que le fromage au pesto rouge ou vert
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	35	Uniquement fromage mimolette
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	50	Uniquement fromage red Leicester
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	BPF	Uniquement le fromage affiné à pâte orange, jaune ou blanc perle ainsi que le fromage au pesto rouge
	E 163	Anthocyanes	BPF	Uniquement fromage persillé à pâte rouge
	E 170	Carbonate de calcium	BPF	
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	Uniquement fromage en tranches et coupé, préemballé; fromage en couches et fromage avec addition de denrées alimentaires Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	BPF	Uniquement traitement en surface de produits affinés
	E 234	Nisine	12.5	Note: (29) Cette substance peut être présente naturellement dans certains produits obtenus par des processus de fermentation.
	E 235	Natamycine	1	Uniquement traitement en surface des fromages à pâte dure, semi-dure et semi-molle non coupés absence à plus de 5 mm de profondeur.
	E 239	Hexaméthylènetétramine	25	quantité résiduelle exprimée en formaldéhyde; Uniquement fromage provolone
	E 251–E 252	Nitrates	150	Uniquement fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle Note: (30) Dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau.
	E 280–E 283	Acide propionique – propionates	BPF	Uniquement traitement en surface
	E 460 (ii)	Cellulose en poudre	BPF	Uniquement fromage affiné en tranches et râpé
	E 460 (ii)	Cellulose en poudre	BPF	Uniquement fromage râpé et en tranches
	E 460 (ii)	Cellulose en poudre	BPF	Uniquement produits affinés et non affinés râpés et en tranches
	E 500 (ii)	Sodium sous forme de bicarbonate	BPF	Uniquement fromage au lait aigre
	E 504	Carbonates de magnésium	BPF	
	E 509	Chlorure de calcium	BPF	
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10000	Uniquement fromage en tranches ou râpé à pâte dure et semi-dure Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 575	Glucono-delta-lactone	BPF	
01.7.3 Croûtes de fromage comestibles				
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	BPF	Note: (67) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins) et de E 180 (lithol-rubine BK): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	
	E 104	Jaune de quinoléine	10	Note: (62) La quantité totale de E 104 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	20	
	E 160d	Lycopène	30	
	E 180	Litholrubine BK	BPF	Note: (67) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins) et de E 180 (lithol-rubine BK): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
01.7.4 Fromages de lactosérum				
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	Uniquement fromage en tranches et coupé, préemballé; fromage en couches et fromage avec addition de denrées alimentaires Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 251–E 252	Nitrates	150	Uniquement lait de fromagerie pour fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle Note: (30) Dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau.
	E 260	Acide acétique	BPF	
	E 270	Acide lactique	BPF	
	E 330	Acide citrique	BPF	
	E 575	Glucono-delta-lactone	BPF	
01.7.5 Fromages fondus				
	Groupe I	Additifs		
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	Uniquement fromages fondus aromatisés
	E 100	Curcumine	100	Uniquement fromages fondus aromatisés Note: (33) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e et E 161b.
	E 102	Tartrazine	100	Uniquement fromages fondus aromatisés Note: (33) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e et E 161b.
	E 120	Cochénille	100	Uniquement fromages fondus aromatisés Note: (33) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e et E 161b.; (66) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
	E 122	Azorubine	100	Uniquement fromages fondus aromatisés Note: (33) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e et E 161b.
	E 160a	Caroténoïdes	BPF	
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	15	
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	BPF	
	E 160d	Lycopène	5	Uniquement fromages fondus aromatisés
	E 160e	Beta-Apocaroténal-8' (C 30)	100	Uniquement fromages fondus aromatisés Note: (33) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e et E 161b.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 161b	Lutéine	100	Uniquement fromages fondus aromatisés Note: (33) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e et E 161b.
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 234	Nisine	12.5	Note: (29) Cette substance peut être présente naturellement dans certains produits obtenus par des processus de fermentation.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 427	Gomme cassia	2500	
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
01.7.6 Produits fromagers (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16)				
	Groupe I	Additifs		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100	Uniquement produits non affinés aromatisés
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	Uniquement produits non affinés aromatisés
	E 1105	Lysozyme	BPF	Uniquement produits affinés
	E 120	Cochénille	125	Uniquement produits persillés à pâte rouge
	E 160a	Caroténoïdes	BPF	Uniquement produits affinés à pâte orange, jaune et blanc cassé
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	15	Uniquement produits affinés à pâte orange, jaune et blanc cassé
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	BPF	Uniquement produits affinés à pâte orange, jaune et blanc cassé
	E 163	Anthocyanes	BPF	Uniquement produits persillés à pâte rouge
	E 170	Carbonate de calcium	BPF	Uniquement produits affinés
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	Uniquement produits non affinés; produits affinés en tranches, préemballés; produits affinés en couches et produits affinés avec addition de denrées alimentaires Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	BPF	Uniquement traitement en surface de produits affinés
	E 234	Nisine	12.5	Uniquement produits affinés et fondus Note: (29) Cette substance peut être présente naturellement dans certains produits obtenus par des processus de fermentation.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 235	Natamycine	1	mg/dm ² de surface; Uniquement traitement en surface des produits à pâte dure, semi-dure et semi-molle non coupés absence à plus de 5 mm de profondeur.
	E 251–E 252	Nitrates	150	Uniquement produits affinés à pâte dure, semi-dure et semi-molle Note: (30) Dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau.
	E 280–E 283	Acide propionique – propionates	BPF	Uniquement traitement en surface de produits affinés
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2000	Uniquement produits non affinés Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20000	Uniquement fondue prête à l'emploi Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 504	Carbonates de magnésium	BPF	Uniquement produits affinés
	E 509	Chlorure de calcium	BPF	Uniquement produits affinés
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10000	Uniquement produits à pâte dure et semi-dure en tranches ou râpés Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 575	Glucono-delta-lactone	BPF	Uniquement produits affinés
01.8 Succédanés de produits laitiers, y compris blanchisseurs de boissons				
	Groupe I	Additifs		
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2000	Uniquement succédanés de fromage à base de protéines Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	BPF	Uniquement succédanés de fromage (uniquement traitement en surface) Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 251–E 252	Nitrates	150	Uniquement succédanés de fromage à base de produits laitiers Note: (30) Dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau.
	E 280–E 283	Acide propionique – propionates	BPF	Uniquement succédanés de fromage (uniquement traitement en surface)
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	Uniquement succédanés de crème fouettée Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20000	Uniquement succédanés de fromages fondus Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	30000	Uniquement blanchisseurs de boissons Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	50000	Uniquement blanchisseurs de boissons pour distributeurs automatiques Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 432–E 436	Polysorbates	5000	Uniquement succédanés de lait et de crème Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000	Uniquement succédanés de crème Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	20000	Uniquement blanchisseurs de boissons Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	500	Uniquement blanchisseurs de boissons
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5000	Uniquement succédanés de lait et de crème
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	1000	Uniquement blanchisseurs de boissons
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5000	Uniquement succédanés de lait et de crème
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	3000	Uniquement blanchisseurs de boissons Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	5000	Uniquement succédanés de lait et de crème; blanchisseurs de boissons Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10000	Uniquement succédanés de fromage en tranches ou râpés et succédanés de fromages fondus; blanchisseurs de boissons Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
01.9. Caséinates alimentaires				
	E 170	Carbonate de calcium	BPF	
	E 331	Citrates de sodium	BPF	
	E 332	Citrates de potassium	BPF	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 333	Citrates de calcium	BPF	
	E 380	Citrate de triammonium	BPF	
	E 500	Carbonates de sodium	BPF	
	E 501	Carbonates de potassium	BPF	
	E 503	Carbonates d'ammonium	BPF	
	E 504	Carbonates de magnésium	BPF	
	E 524	Hydroxyde de sodium	BPF	
	E 525	Hydroxyde de potassium	BPF	
	E 526	Hydroxyde de calcium	BPF	
	E 527	Hydroxyde d'ammonium	BPF	
	E 528	Hydroxyde de magnésium	BPF	

02. Matières grasses et huiles, et émulsions grasses et huileuses

02.1 Matières grasses et huiles pratiquement anhydres (à l'exclusion des matières grasses laitières anhydres)

	E 100	Curcumine	BPF	Uniquement matières grasses
	E 160a	Caroténoïdes	BPF	Uniquement matières grasses
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10	Uniquement matières grasses
	E 270	Acide lactique	BPF	Uniquement pour la cuisson et/ou la friture ou la préparation de sauces de rôtis, à l'exclusion des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 300	Acide ascorbique	BPF	Uniquement pour la cuisson et/ou la friture ou la préparation de sauces de rôtis, à l'exclusion des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 304 (i)	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	BPF	A l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 306	Extrait riche en tocophérols	BPF	A l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 307	Alpha-tocophérol	200	Uniquement huile d'olive raffinée, y compris huile de grignons d'olives
	E 307	Alpha-tocophérol	BPF	A l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 308	Gamma-Tocophérol	BPF	A l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 309	Delta-Tocophérol	BPF	A l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 310–E 320	Gallates, BHT et BHA	200	Uniquement matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées alimentaires subissant un traitement thermique; huiles et matières grasses destinées à la friture (excepté l'huile de grignons d'olives), saindoux, huile de poisson, graisses de boeuf, de volaille et de mouton Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 321	Butylhydroxytoluène	100	Uniquement matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées alimentaires subissant un traitement thermique; huiles et matières grasses destinées à la friture (excepté l'huile de grignons d'olives), saindoux, huile de poisson, graisses de boeuf, de volaille et de mouton Note: (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.
	E 322	Lécithines	30000	A l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 330	Acide citrique	BPF	A l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 331	Citrates de sodium	BPF	A l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 332	Citrates de potassium	BPF	A l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 333	Citrates de calcium	BPF	A l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 392	Extraits de romarin	30	Uniquement huiles végétales (à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive) et matières grasses dont la teneur en acides gras polyinsaturés est supérieure à 15 % m/m du total des acides gras, pour une utilisation dans les produits alimentaires non traités thermiquement Note: (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 392	Extraits de romarin	50	Uniquement huiles de poisson et huile d'algue; saindoux, graisses de boeuf, de volaille, de mouton et de porc; matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées alimentaires subissant un traitement thermique; huiles et matières grasses destinées à la friture, excepté l'huile d'olive et l'huile de grignons d'olives Note: (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	10000	A l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Uniquement pour la cuisson et/ou la friture ou la préparation de sauces de rôti, à l'exclusion des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	Uniquement huiles et matières grasses destinées à la friture

02.2 Emulsions grasses et huileuses essentiellement du type eau dans huile

02.2.1 Beurre, beurre concentré, huile de beurre et matières grasses laitières anhydres

	E 160a	Caroténoïdes	BPF	A l'exception du beurre à base de lait de brebis et de chèvre
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2000	Uniquement beurre de crème acide Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 500	Carbonates de sodium	BPF	Uniquement beurre de crème acide

02.2.2 Autres émulsions grasses et huileuses, y compris les matières grasses à tartiner et émulsions liquides

Groupe I Additifs

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 100	Curcumine	BPF	A l'exclusion du beurre à teneur lipidique réduite
	E 160a	Caroténoïdes	BPF	
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10	A l'exclusion du beurre à teneur lipidique réduite
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	Uniquement émulsions de matières grasses (à l'exception du beurre) dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 % Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2000	Uniquement émulsions de matières grasses dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 % Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 310–E 320	Gallates, BHQT et BHA	200	Uniquement matières grasses destinées à la friture Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 321	Butylhydroxytoluène	100	Uniquement matières grasses destinées à la friture
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	Uniquement matières grasses tartinables Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 385	Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium	100	Uniquement matières grasses tartinables d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 41 %
	E 392	Extraits de romarin	100	Uniquement matière grasse tartinable dont la teneur en matière grasse est inférieure à 80 %. Note: (41) Exprimée par rapport à la matière grasse. (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	3000	
	E 432–E 436	Polysorbates	10000	Uniquement émulsions de matières grasses pour pâtisserie Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	10000	Uniquement émulsions de matières grasses pour pâtisserie Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5000	
	E 476	Polycéroléate de polyglycérol	4000	Uniquement matières grasses tartinables d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 41 % et produits tartinables analogues d'une teneur en matières grasses inférieure à 10 %
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	10000	Uniquement émulsions de matières grasses pour pâtisserie

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 479b	Huile de soja oxydée par chauffage ayant réagi avec des mono- et diglycérides d'acides gras	5000	Uniquement émulsions de matières grasses pour friture
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	10000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	10000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	30000	Uniquement matières grasses pour enduire les moules à pâtisserie Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	Uniquement huiles et matières grasses destinées à la friture
	E 959	Néohespéridine DC	5	Uniquement comme exhausteur de goût; sauf matières grasses laitières à tartiner
02.3 Huiles végétales à vaporiser				
	Groupe I	Additifs		
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	30000	Uniquement émulsion aqueuse en aérosol pour le revêtement des moules à pâtisserie Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 392	Extraits de romarin	50	Uniquement matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées alimentaires subissant un traitement thermique Note: (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	30000	Uniquement matières grasses pour enduire les moules à pâtisserie Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 943a	Butane	BPF	Uniquement huile végétale à vaporiser (pour usage professionnel uniquement) et émulsion aqueuse en aérosol
	E 943b	Isobutane	BPF	Uniquement huile végétale à vaporiser (pour usage professionnel uniquement) et émulsion aqueuse en aérosol
	E 944	Propane	BPF	Uniquement huile végétale à vaporiser (pour usage professionnel uniquement) et émulsion aqueuse en aérosol
03. Glaces de consommation				
	Groupe I	Additifs		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150	Note: (25) Les quantités des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	Note: (75) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 30 mg/kg.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	Groupe IV	Polylols	BPF	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	20	
	E 160d	Lycopène	40	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	3000	Uniquement glaces de consommation à l'eau
	E 427	Gomme cassia	2500	
	E 432–E 436	Polysorbates	1000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	3000	
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	500	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	BPF	Uniquement gaufrettes préemballées contenant de la crème glacée
	E 950	Acésulfame-K	800	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	800	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharines	100	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	320	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	50	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	50	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 960	Glucosides de stéviol	200	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	26	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	800	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 969	Advantame	10	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
	E 964	Sirop de polyglycolol	200000	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

04. Fruits et légumes

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
04.1 Fruits et légumes non transformés				
04.1.1 Fruits et légumes frais entiers				
	E 172	Oxyde et hydroxyde de fer	6	Uniquement comme amplificateurs de contraste pour l'étiquetage des agrumes, melons et grenades dans le but suivant: – reproduction de toutes ou de certaines mentions obligatoires de l'étiquetage des produits alimentaires exigées par l' OIDA[1], ou – mention facultative de la marque, de la méthode de production, du code PLU, du code QR ou du code-barres.
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	20	Uniquement traitement en surface d'agrumes frais non pelés
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	10	Uniquement raisins de table, litchis frais (mesurée sur les parties comestibles) et myrtilles (<i>Vaccinium corymbosum</i>) Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	Uniquement maïs doux emballé sous vide Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 445	Esters glycériques de résine de bois	50	Uniquement traitement en surface des agrumes
	E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	10	Uniquement pour l'étiquetage des agrumes, melons et grenades dans le but suivant: – reproduction des informations d'étiquetage obligatoires exigées par l' OIDA[1] ou – mention facultative de la marque, de la méthode de production, du code PLU, du code QR ou du code-barres.
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	BPF	Uniquement traitement en surface de fruits frais Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	BPF	Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, pommes, poires, pêches, ananas, bananes, mangues, avocats et grenades et comme agent d'enrobage pour fruits à coque
	E 902	Cire de candelilla	BPF	Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, pommes, poires, pêches et ananas et comme agent d'enrobage pour fruits à coque
	E 903	Cire de carnauba	200	Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, pommes, poires, pêches, ananas, grenades, mangues, avocats et papayes et comme agent d'enrobage pour fruits à coque
	E 904	Shellac	BPF	Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, pommes, poires, pêches, ananas, grenades, mangues, avocats et papayes et comme agent d'enrobage pour fruits à coque

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 905	Cire microcristalline	BPF	Uniquement traitement en surface des melons, papayes, mangues, avocats et ananas
	E 912	Esters de l'acide montanique	BPF	Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, papayes, mangues, avocats et ananas
	E 914	Cire de polyéthylène oxydée	BPF	Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, papayes, mangues, avocats et ananas
04.1.2 Fruits et légumes épiluchés, coupés et râpés				
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	Uniquement pommes de terre pelées Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	300	Uniquement pulpe d'oignon, d'ail et d'échalote Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	800	Uniquement pulpe de raifort Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 296	Acide malique	BPF	Uniquement pommes de terre non transformées, pelées et préemballées
	E 300	Acide ascorbique	BPF	Uniquement fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et pommes de terre non transformées et pelées
	E 301	Ascorbate de sodium	BPF	Uniquement fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et pommes de terre non transformées et pelées
	E 302	Ascorbate de calcium	BPF	Uniquement fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et pommes de terre non transformées et pelées
	E 330	Acide citrique	BPF	Uniquement fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et pommes de terre non transformées et pelées
	E 331	Citrates de sodium	BPF	Uniquement fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et pommes de terre non transformées et pelées
	E 332	Citrates de potassium	BPF	Uniquement fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et pommes de terre non transformées et pelées
	E 333	Citrates de calcium	BPF	Uniquement fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et pommes de terre non transformées et pelées

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 401	Alginate de sodium	2400	Uniquement les fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation, destinés à la remise au consommateur final Note: (88) Peut être utilisé uniquement en combinaison avec E 302 comme agent d'enrobage et à une quantité maximale de 800 mg/kg dans des aliments finis.
	E 501	Carbonates de potassium	BPF	Uniquement fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et pommes de terre non transformées et pelées
04.1.3 Fruits et légumes congelés				
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	Uniquement légumes blancs, y compris champignons et légumineuses blanches Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	Uniquement pommes de terre congelées et surgelées Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 300	Acide ascorbique	BPF	
	E 301	Ascorbate de sodium	BPF	
	E 302	Ascorbate de calcium	BPF	
	E 330	Acide citrique	BPF	
	E 331	Citrates de sodium	BPF	
	E 332	Citrates de potassium	BPF	
	E 333	Citrates de calcium	BPF	
04.2 Fruits et légumes transformés				
04.2.1 Fruits et légumes séchés				
	Groupe I	Additifs		E 410, E 412, E 415 et E 417 ne peuvent pas être employés pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.
	E 101	Riboflavines	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 120	Cochenille	200	Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 122	Azorubine	200	Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 129	Rouge allura AC	200	Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 131	Bleu patenté V	200	Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 133	Bleu brillant FCF	200	Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 140 E 141	Chlorophylles et chlorophyllines Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	BPF BPF	Uniquement conserves de fruits rouges Uniquement conserves de fruits rouges
	E 160a E 160c	Caroténoïdes Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	BPF BPF	Uniquement conserves de fruits rouges Uniquement conserves de fruits rouges
	E 162 E 163	Rouge de betterave Anthocyanes	BPF BPF	Uniquement conserves de fruits rouges Uniquement conserves de fruits rouges
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	Uniquement fruits secs Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	Uniquement légumes blancs transformés, y compris les légumineuses Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	Uniquement noix de coco séchées Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	Uniquement champignons séchés Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	150	Uniquement gingembre séché Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	Uniquement tomates séchées Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 220–E 228		Anhydride sulfureux – sulfites	400	Uniquement légumes blancs séchés Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
E 220–E 228		Anhydride sulfureux – sulfites	500	Uniquement fruits et fruits à coque séchés, à l'exclusion des pommes, poires, bananes, abricots, pêches, raisins, prunes et figues séchés Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
E 220–E 228		Anhydride sulfureux – sulfites	600	Uniquement pommes et poires séchées Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
E 220–E 228		Anhydride sulfureux – sulfites	1000	Uniquement bananes séchées Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
E 220–E 228		Anhydride sulfureux – sulfites	2000	Uniquement abricots, pêches, raisins, prunes et figues séchés Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
E 907		Poly-1-décène hydrogéné	2000	Uniquement fruits séchés, comme agent d'enrobage
E 150 a - d		Caramels	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
04.2.2 Fruits et légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure				
Groupe I Additifs				
E 101		Riboflavines	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
E 101		Riboflavines	BPF	Uniquement légumes (à l'exception des olives)
E 120		Cochénille	200	Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
E 122		Azorubine	200	Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
E 129		Rouge allura AC	200	Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
E 131		Bleu patenté V	200	Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 133		Bleu brillant FCF	200	Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
E 140		Chlorophylles et chlorophyllines BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
E 140		Chlorophylles et chlorophyllines BPF		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
E 141		Complexes cuivre-chlorophylles BPF et cuivre-chlorophyllines		Uniquement conserves de fruits rouges
E 141		Complexes cuivre-chlorophylles BPF et cuivre-chlorophyllines		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
E 160a		Caroténoïdes	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
E 160a		Caroténoïdes	BPF	Uniquement légumes (à l'exception des olives)
E 160c		Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
E 162		Rouge de betterave	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
E 162		Rouge de betterave	BPF	Uniquement légumes (à l'exception des olives)
E 163		Anthocyanes	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
E 163		Anthocyanes	BPF	Uniquement légumes (à l'exception des olives)
E 200 - E 202		Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	Uniquement olives et préparations à base d'olives Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
E 200 - E 213		Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1000	Uniquement olives et préparations à base d'olives Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
E 200 - E 213		Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	2000	Uniquement légumes (à l'exception des olives) Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
E 210–E 213		Acide benzoïque – benzoates (BA)	500	Uniquement olives et préparations à base d'olives Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
E 220–E 228		Anhydride sulfureux – sulfites	100	A l'exception des olives et des poivrons jaunes conservés dans la saumure Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	500	Uniquement poivrons jaunes conservés dans la saumure Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 579	Gluconate ferreux	150	Uniquement olives noircies par oxydation Note: (56) Exprimée en Fe.
	E 585	Lactate ferreux	150	Uniquement olives noircies par oxydation Note: (56) Exprimée en Fe.
	E 950	Acésulfame-K	200	Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
	E 951	Aspartame	300	Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
	E 954	Saccharines	160	Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	180	Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
	E 959	Néohespéridine DC	100	Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
	E 960	Glucosides de stéviol	100	Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	10	Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	200	Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 969	Advantame	3	Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
	E 150 a - d	Caramels	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 150 a - d	Caramels	BPF	Uniquement légumes (à l'exception des olives)
04.2.3 Fruits et légumes en conserve				
	E 101	Riboflavines	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 102	Tartrazine	100	Uniquement processed mushy and garden peas (en conserve)
	E 120	Cochénille	200	Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 122	Azorubine	200	Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 127	Érythrosine	150	Uniquement bigarreaux au sirop et pour cocktails
	E 127	Érythrosine	200	Uniquement cerises pour cocktails et cerises confites

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 129	Rouge allura AC	200	Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 131	Bleu patenté V	200	Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 133	Bleu brillant FCF	20	Uniquement processed mushy and garden peas (en conserve)
	E 133	Bleu brillant FCF	200	Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 140	Chlorophylles et chlorophyllines BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles BPF et cuivre-chlorophyllines		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 142	Vert S	10	Uniquement processed mushy and garden peas (en conserve)
	E 160a	Caroténoïdes	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 162	Rouge de betterave	BPF	Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 163	Anthocyanes	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	Uniquement légumes blancs, y compris les légumineuses et les champignons transformés Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	Uniquement bigarreaux en bocal; maïs doux emballé sous vide Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	250	Uniquement tranches de citron en bocal Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 260	Acide acétique	BPF	
	E 261	Acétate de potassium	BPF	
	E 262	Acétates de sodium	BPF	
	E 263	Acétate de calcium	BPF	
	E 270	Acide lactique	BPF	
	E 296	Acide malique	BPF	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 300		Acide ascorbique	BPF	
E 301		Ascorbate de sodium	BPF	
E 302		Ascorbate de calcium	BPF	
E 325		Lactate de sodium	BPF	
E 326		Lactate de potassium	BPF	
E 327		Lactate de calcium	BPF	
E 330		Acide citrique	BPF	
E 331		Citrates de sodium	BPF	
E 332		Citrates de potassium	BPF	
E 333		Citrates de calcium	BPF	
E 334		Acide tartrique [L (+)]	BPF	
E 335		Tartrates de sodium	BPF	
E 336		Tartrates de potassium	BPF	
E 337		Tartrate double de sodium et de potassium	BPF	
E 385		Éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium	250	Uniquement légumineuses, champignons et artichauts
E 410		Farine de graines de caroube	BPF	Uniquement châtaignes conservées dans un liquide
E 412		Gomme guar	BPF	Uniquement châtaignes conservées dans un liquide
E 415		Gomme xanthane	BPF	Uniquement châtaignes conservées dans un liquide
E 509		Chlorure de calcium	BPF	
E 512		Chlorure d'étain	25	Uniquement asperges blanches Note: (55) Exprimée en Sn.
E 575		Glucono-delta-lactone	BPF	
E 579		Gluconate ferreux	150	Uniquement olives noircies par oxydation Note: (56) Exprimée en Fe.
E 585		Lactate ferreux	150	Uniquement olives noircies par oxydation Note: (56) Exprimée en Fe.
E 900		Diméthylpolysiloxane	10	
E 950		Acésulfame-K	350	Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 951		Aspartame	1000	Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 952		Cyclamates	1000	Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
E 954		Saccharines	200	Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
E 955		Sucralose	400	Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 959		Néohespéridine DC	50	Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 961	Néotame	32	Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (11) a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 969	Advantame	10	Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 150 a - d	Caramels	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
04.2.4 Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 5.4				
04.2.4.1 Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des compotes				
	Groupe I	Additifs		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	Uniquement mostarda di frutta
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	Uniquement mostarda di frutta
	Groupe IV	Polyols	BPF	Uniquement préparations à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, à l'exclusion de celles destinées à la fabrication de boissons à base de jus de fruits
	E 101	Riboflavines	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 104	Jaune de quinoléine	30	Uniquement mostarda di frutta Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 110	Jaune orangé S	35	Uniquement mostarda di frutta Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 120	Cochénille	200	Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 122	Azorubine	200	Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 124	Rouge cochenille A	20	Uniquement mostarda di frutta Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 129	Rouge allura AC	200	Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 131	Bleu patenté V	200	Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 133	Bleu brillant FCF	200	Uniquement conserves de fruits rouges Note: (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 140	Chlorophylles et chlorophyllines BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles BPF et cuivre-chlorophyllines		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 160a	Caroténoïdes	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 162	Rouge de betterave	BPF	Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 163	Anthocyanes	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	Uniquement préparations de fruits et de légumes, y compris les préparations à base d'algues marines, les sauces à base de fruits, l'aspic, excepté les purées, les mousses, les compotes, les salades et produits similaires en conserve Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1000	Uniquement préparations à base d'olives Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	500	Uniquement préparations à base d'algues marines, olives et préparations à base d'olives Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	2000	Uniquement betteraves rouges cuites Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	Uniquement légumes blancs et champignons transformés Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	Uniquement fruits secs réhydratés et litchis, mostarda di frutta Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	300	Uniquement pulpe d'oignon, d'ail et d'échalote Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	800	Uniquement extraits de fruit gélifiants, pectine liquide destinés à la vente au consommateur final Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	800	Uniquement pulpe de raifort Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	800	Uniquement préparations de fruits Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ .
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	4000	Uniquement enrobages pour produits végétaux Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ .
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	5000	
	E 432–E 436	Polysorbates	500	Lait de coco uniquement Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	2000	Uniquement mostarda di frutta Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 950	Acésulfame-K	350	Uniquement produits à valeur énergétique réduite
	E 951	Aspartame	1000	Uniquement produits à valeur énergétique réduite
	E 952	Cyclamates	250	Uniquement produits à valeur énergétique réduite Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
	E 954	Saccharines	200	Uniquement produits à valeur énergétique réduite Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	400	Uniquement produits à valeur énergétique réduite
	E 959	Néohespéridine DC	50	Uniquement produits à valeur énergétique réduite
	E 960	Glucosides de stéviol	200	Uniquement produits à valeur énergétique réduite Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	32	Uniquement produits à valeur énergétique réduite

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	Uniquement produits à valeur énergétique réduite Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 969	Advantame	10	Uniquement produits à valeur énergétique réduite
	E 150 a - d	Caramels	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
04.2.4.2 Compotes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16				
	E 300	Acide ascorbique	BPF	
	E 301	Ascorbate de sodium	BPF	
	E 302	Ascorbate de calcium	BPF	
	E 330	Acide citrique	BPF	
	E 331	Citrates de sodium	BPF	
	E 332	Citrates de potassium	BPF	
	E 333	Citrates de calcium	BPF	
	E 440	Pectines	BPF	Uniquement compote de fruits autres que les pommes
	E 509	Chlorure de calcium	BPF	Uniquement compote de fruits autres que les pommes
04.2.5 Confitures, gelées, marmelades et produits similaires				
04.2.5.1 Confitures extra et gelées extra				
	Groupe IV	Polyols	BPF	Uniquement confitures, gelées, marmelades à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1000	Uniquement produits à faible teneur en sucre, réduite en sucre et produits similaires à faible teneur en calories ou sans sucre, mermeladas Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	500	Uniquement produits à faible teneur en sucre, réduite en sucre et produits similaires à faible teneur en calories ou sans sucre, mermeladas Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	Uniquement confitures, gelées et marmelades contenant des fruits sulfités Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 270	Acide lactique	BPF	
	E 296	Acide malique	BPF	
	E 300	Acide ascorbique	BPF	
	E 327	Lactate de calcium	BPF	
	E 330	Acide citrique	BPF	
	E 331	Citrates de sodium	BPF	
	E 333	Citrates de calcium	BPF	
	E 334	Acide tartrique [L (+)]	BPF	
	E 335	Tartrates de sodium	BPF	
	E 350	Malates de sodium	BPF	
	E 440	Pectines	BPF	
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
	E 950	Acésulfame-K	1000	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 951	Aspartame	1000	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 952	Cyclamates	1000	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 954	Saccharines	200	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
	E 955	Sucralose	400	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 959	Néohespéridine DC	50	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 960	Glucosides de stéviol	200	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	2	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite, en tant qu'exhausteur de goût
	E 961	Néotame	32	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1000	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite Note: (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 969	Advantame	10	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 964	Sirop de polyglycol	500000	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
04.2.5.2 Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons				
	Groupe IV	Polyols	BPF	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 100	Curcumine	BPF	A l'exception de la crème de marrons
	E 120	Cochenille	100	A l'exception de la crème de marrons Note: (31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b.; (66) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
	E 140	Chlorophylles et chlorophyllines	BPF	A l'exception de la crème de marrons
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	BPF	A l'exception de la crème de marrons
	E 142	Vert S	100	A l'exception de la crème de marrons Note: (31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b.
	E 150a	Caramel	BPF	A l'exception de la crème de marrons
	E 160a	Caroténoïdes	BPF	A l'exception de la crème de marrons
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	BPF	A l'exception de la crème de marrons
	E 160d	Lycopène	10	A l'exception de la crème de marrons Note: (31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b.
	E 161b	Lutéine	100	A l'exception de la crème de marrons Note: (31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b.
	E 162	Rouge de betterave	BPF	A l'exception de la crème de marrons
	E 163	Anthocyanes	BPF	A l'exception de la crème de marrons
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1000	Uniquement produits/pâtes à tartiner à faible teneur ou à teneur réduite en sucre et produits similaires à faible teneur en calories ou sans sucre; crème de marrons, mermeladas Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	500	Uniquement produits à faible teneur ou à teneur réduite en sucre et produits similaires à faible teneur en calories ou sans sucre, mermeladas Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	Uniquement confitures, gelées et marmelades contenant des fruits sulfités Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 270	Acide lactique	BPF	
	E 296	Acide malique	BPF	
	E 300	Acide ascorbique	BPF	
	E 327	Lactate de calcium	BPF	
	E 330	Acide citrique	BPF	
	E 331	Citrates de sodium	BPF	
	E 333	Citrates de calcium	BPF	
	E 334	Acide tartrique [L (+)]	BPF	
	E 335	Tartrates de sodium	BPF	
	E 350	Malates de sodium	BPF	
	E 400–E 404	Acide alginique – alginates	10000	Note: (32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.
	E 406	Agar-agar	10000	Note: (32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.
	E 407	Carraghénanes	10000	Note: (32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.
	E 410	Farine de graines de caroube	10000	Note: (32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.
	E 412	Gomme guar	10000	Note: (32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.
	E 415	Gomme xanthane	10000	Note: (32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 418	Gomme gellane	10000	Note: (32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.
	E 440	Pectines	BPF	
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
	E 493	Monolaurate de sorbitane	25	Uniquement marmelades et gelées
	E 509	Chlorure de calcium	BPF	
	E 524	Hydroxyde de sodium	BPF	
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	
	E 950	Acésulfame-K	1000	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 951	Aspartame	1000	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 952	Cyclamates	1000	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
	E 954	Saccharines	200	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	400	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 959	Néohespéridine DC	5	Uniquement gelées de fruits, en tant qu'exhausteur de goût
	E 959	Néohespéridine DC	50	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 960	Glucosides de stéviol	200	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	2	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite, en tant qu'exhausteur de goût
	E 961	Néotame	32	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1000	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite Note: (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 969	Advantame	10	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 964	Sirop de polyglycol	500000	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
04.2.5.3 Autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits ou de légumes				
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	À l'exception de la crème de pruneaux
	Groupe IV	Polysols	BPF	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 100	Curcumine	BPF	A l'exception de la crème de pruneaux
	E 120	Cochénille	100	A l'exception de la crème de pruneaux Note: (31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b.
	E 142	Vert S	100	A l'exception de la crème de pruneaux Note: (31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b.
	E 160d	Lycopène	10	A l'exception de la crème de pruneaux Note: (31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b.
	E 161b	Lutéine	100	A l'exception de la crème de pruneaux Note: (31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b.
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1000	Autres pâtes à tartiner à base de fruits, mermeladas Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1500	Uniquement marmelada Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	500	Autres pâtes à tartiner à base de fruits, mermeladas Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	1000	Uniquement dulce de membrillo Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 270	Acide lactique	BPF	
	E 296	Acide malique	BPF	
	E 300	Acide ascorbique	BPF	
	E 327	Lactate de calcium	BPF	
	E 330	Acide citrique	BPF	
	E 331	Citrates de sodium	BPF	
	E 333	Citrates de calcium	BPF	
	E 334	Acide tartrique [L (+)]	BPF	
	E 335	Tartrates de sodium	BPF	
	E 350	Malates de sodium	BPF	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 400–E 404		Acide alginique – alginates	10000	Note: (32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.
E 406		Agar-agar	10000	Note: (32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.
E 407		Carraghénanes	10000	Note: (32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.
E 410		Farine de graines de caroube	10000	Note: (32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.
E 412		Gomme guar	10000	Note: (32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.
E 415		Gomme xanthane	10000	Note: (32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.
E 418		Gomme gellane	10000	Note: (32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.
E 440		Pectines	BPF	
E 471		Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
E 509		Chlorure de calcium	BPF	
E 524		Hydroxyde de sodium	BPF	
E 900		Diméthylpolysiloxane	10	
E 950		Acésulfame-K	1000	Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
E 951		Aspartame	1000	Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits et de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
E 952		Cyclamates	500	Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
E 954		Saccharines	200	Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 955	Sucralose	400	Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	50	Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 960	Glucosides de stéviol	200	Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	32	Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1000	Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 969	Advantame	10	Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 964	Sirop de polyglycolol	500000	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
04.2.5.4 Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque				
Groupe I Additifs				
	E 310–E 320	Gallates, BHQT et BHA	200	Uniquement fruits à coque transformés Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	Uniquement matières grasses tartinables, à l'exclusion du beurre Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 392	Extraits de romarin	200	Note: (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.

04.2.6 Produits de pommes de terre transformés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	Groupe I	Additifs		
	E 100	Curcumine	BPF	Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchées
	E 101	Riboflavines	BPF	Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchées
	E 160a	Caroténoïdes	BPF	Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchées
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2000	Uniquement pâte de pommes de terre et tranches de pommes de terre prérites Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	400	Uniquement produits à base de pommes de terre déshydratées Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 310–E 320	Gallates, BHQT et BHA	25	Uniquement pommes de terre déshydratées Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	Y compris les pommes de terre prérites congelées ou surgelées Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 392	Extraits de romarin	200	Uniquement produits à base de pommes de terre déshydratées Note: (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 426	Hémicellulose de soja	10000	Uniquement produits à base de pommes de terre transformées préemballés

05. Confiteries

05.1 Produits de cacao et de chocolat

	Groupe I	Additifs		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	Groupe IV	Polyols	BPF	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 170	Carbonate de calcium	70000	
	E 322	Lécithines	BPF	
	E 330	Acide citrique	5000	
	E 334	Acide tartrique [L (+)]	5000	
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	BPF	Uniquement comme agent d'enrobage
	E 422	Glycérol	BPF	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes	
	E 440	Pectines	BPF	Uniquement comme agent d'enrobage	
	E 442	Phosphatides d'ammonium	10000		
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF		
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF		
	E 476	Polycinoléate de polyglycérol	5000		
	E 492	Tristéarate de sorbitane	10000		
	E 500–E 504	Carbonates	70000		
	E 524–E 528	Hydroxydes	70000		
	E 530	Oxyde de magnésium	70000		
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	BPF		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 902	Cire de candelilla	BPF		
	E 903	Cire de carnauba	500		
	E 904	Shellac	BPF		
	E 950	Acésulfame-K	500		
	E 951	Aspartame	2000		
	E 954	Saccharines	500		
	E 955	Sucralose	800		
	E 957	Thaumatine	50		
	E 959	Néohespéridine DC	100		
	E 960	Glucosides de stéviol	270	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	
	E 961	Néotame	65		
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500		
					Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
				Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 969	Advantame	20	Uniquement les produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
	E 964	Sirop de polyglycol	200000	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries pour rafraîchir l'haleine				
	Groupe I	Additifs		Les additifs E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418, E 425 et E 440 ne peuvent pas être utilisés dans les produits de gelée en minibarquettes, définis, aux fins du présent règlement, comme des confiseries gélifiées de consistance ferme, contenues dans des minibarquettes ou minicapsules semi-rigides, destinées à être ingérées en une seule bouchée en étant projetées dans la bouche par une pression sur la minibarquette ou la minicapsule. Les additifs E 410, E 412, E 415 et E 417 ne peuvent pas être employés pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion. L'additif E 425 ne peut pas être utilisé dans les confiseries gélifiées.
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	Uniquement fruits et légumes confits Note: (72) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg.
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	A l'exception des fruits et légumes confits Note: (25) Les quantités des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.; (72) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg.
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	Note: (72) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg.
	Groupe IV	Polyols	BPF	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	Groupe IV	Polyols	BPF	Uniquement confiseries à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	Groupe IV	Polyols	BPF	Uniquement fruits cristallisés, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	Groupe IV	Polyols	BPF	Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	Groupe IV	Polyols	BPF	Uniquement produits sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 104	Jaune de quinoléine	30	À l'exception des fruits et des légumes confits; confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage. Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (72) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg.
	E 104	Jaune de quinoléine	300	Uniquement confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage. Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (72) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg.
	E 110	Jaune orangé S	10	Uniquement fruits et légumes confits Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (72) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg.
	E 110	Jaune orangé S	35	À l'exception des fruits et des légumes confits; confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage. Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (72) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg.
	E 110	Jaune orangé S	50	Uniquement confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage. Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (72) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg.
	E 1204	Pullulan	BPF	Uniquement microconfiseries sous forme de films destinées à rafraîchir l'haleine

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 124	Rouge cochenille A	10	Uniquement fruits et légumes confits Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (72) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg.
	E 124	Rouge cochenille A	20	A l'exception des fruits et des légumes confits; confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage. Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (72) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg.
	E 124	Rouge cochenille A	50	Uniquement confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage. Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (72) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg.
	E 160d	Lycopène	30	
	E 174	Argent	BPF	Uniquement enrobage de confiseries
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1000	Uniquement fruits et légumes confits, cristallisés ou glacés Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 200 - E 219	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates; p-hydroxybenzoates	1500	A l'exception des fruits et légumes confits, cristallisés ou glacés Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.; (5) E 214–E 219: p-hydroxybenzoates (PHB), maximum 300 mg/kg.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	Uniquement confiseries à base de sirop de glucose (transfert à partir de sirop de glucose uniquement) Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	Uniquement fruits, légumes, angélique et écorces d'agrumes confits, cristallisés ou glacés Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 297		Acide fumarique	1000	Uniquement confiseries au sucre
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	800	Uniquement fruits confits Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	Uniquement confiseries au sucre, à l'exception des fruits confits Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
E 405		Alginate de propane-1,2-diol	1500	Uniquement confiseries au sucre
E 425		Konjac	0	L'additif E 425 ne peut pas être utilisé dans les confiseries gélifiées.
E 426		Hémicellulose de soja	10000	Uniquement confiseries gélifiées (autres que les produits de gelée en minibarquettes)
E 432–E 436		Polysorbates	1000	Uniquement confiseries au sucre Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 442		Phosphatides d'ammonium	10000	Uniquement confiseries à base de cacao
E 445		Esters glycériques de résine de bois	320	Uniquement pour l'impression sur des confiseries à enrobage dur personnalisées ou promotionnelles
E 459		Bêta-cyclodextrine	BPF	Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées
E 473–E 474		Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000	Uniquement confiseries au sucre
E 475		Esters polyglycériques d'acides gras	2000	Uniquement confiseries au sucre
E 476		Polyricinoléate de polyglycérol	5000	Uniquement confiseries à base de cacao
E 477		Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5000	Uniquement confiseries au sucre
E 481–E 482		Stéaroyl-2-lactylates	5000	Uniquement confiseries au sucre Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 491–E 495		Esters de sorbitane	5000	Uniquement confiseries au sucre Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 492		Tristéarate de sorbitane	10000	Uniquement confiseries à base de cacao
E 520–E 523		Sulfates d'aluminium	200	Uniquement cerises confites Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (38) Exprimée en aluminium.
E 551-553		Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	BPF	Uniquement traitement en surface Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 900		Diméthylpolysiloxane	10	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 901		Cire d'abeille blanche et jaune	BPF	Uniquement comme agent d'enrobage
E 902		Cire de candelilla	BPF	Uniquement comme agent d'enrobage
E 903		Cire de carnauba	500	Uniquement comme agent d'enrobage
E 904		Shellac	BPF	Uniquement comme agent d'enrobage
E 905		Cire microcristalline	BPF	Uniquement traitement en surface
E 907		Poly-1-décène hydrogéné	2000	Uniquement comme agent d'enrobage pour confiseries au sucre
E 950		Acésulfame-K	500	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
E 950		Acésulfame-K	500	Uniquement confiseries sous forme de comprimés à valeur énergétique réduite
E 950		Acésulfame-K	500	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 950		Acésulfame-K	1000	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 950		Acésulfame-K	1000	Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 950		Acésulfame-K	2500	Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
E 951		Aspartame	1000	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
E 951		Aspartame	1000	Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 951		Aspartame	2000	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 951		Aspartame	2000	Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés
E 951		Aspartame	2000	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 951		Aspartame	6000	Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
E 952		Cyclamates	500	Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
E 954		Saccharines	200	Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
E 954		Saccharines	300	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 954	Saccharines	500	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 954	Saccharines	500	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharines	3000	Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	200	Uniquement confiseries sous forme de comprimés à valeur énergétique réduite
	E 955	Sucralose	400	Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	800	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	1000	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	1000	Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	1000	Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	2400	Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	50	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	50	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	50	Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	100	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	100	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	150	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	400	Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
	E 960	Glucosides de stéviol	270	Uniquement confiseries à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 960	Glucosides de stéviol	330	Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 960	Glucosides de stéviol	350	"Uniquement confiseries sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				Uniquement confiseries dures à valeur énergétique réduite (bonbons et sucettes) Uniquement confiseries tendres à valeur énergétique réduite (bonbons à mâcher, gommages aux fruits et produits à base de guimauve/marshmallows) Uniquement réglisse à valeur énergétique réduite Uniquement nougat à valeur énergétique réduite Uniquement massepain à valeur énergétique réduite Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols."
E 960		Glucosides de stéviol	670	"Uniquement pastilles rafraichissantes pour la gorge fortement aromatisées, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols."
E 960		Glucosides de stéviol	2000	Uniquement microconfiseries pour rafraichir l'haleine, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
E 961		Néotame	2	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût
E 961		Néotame	3	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût
E 961		Néotame	15	Uniquement confiseries sous forme de comprimés à valeur énergétique réduite
E 961		Néotame	32	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
E 961		Néotame	32	Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 961		Néotame	65	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 961		Néotame	65	Uniquement pastilles rafraichissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés
E 961		Néotame	65	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 961		Néotame	200	Uniquement microconfiseries pour rafraichir l'haleine, sans sucres ajoutés
E 962		Sel d'aspartame-acésulfame	500	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: ((11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K. Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1000	
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1000	Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	2500	Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 969	Advantame	10	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10	
	E 969	Advantame	20	Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	20	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	20	Uniquement pastilles fortement aromatisées pour rafraîchir l'haleine fabriquées sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	20	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	60	Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine fabriquées sans sucres ajoutés
	E 173	Aluminium	BPF	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 175	Or	BPF	Uniquement enrobage de confiseries
	E 964	Sirop de polyglycitol	200000	Uniquement produits à base de cacao à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 964	Sirop de polyglycitol	600000	Uniquement produits à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 964	Sirop de polyglycitol	800000	Uniquement pâtes à mâcher sans sucres ajoutés
	E 964	Sirop de polyglycitol	990000	Uniquement bonbons durs sans sucres ajoutés
05.3 Chewing-gum				
	Groupe I	Additifs	0	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	Note: (25) Les quantités des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	Note: (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.
	Groupe IV	Polysols	BPF	Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 104	Jaune de quinoléine	30	Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.
	E 110	Jaune orangé S	10	Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.
	E 124	Rouge cochenille A	10	Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.
	E 1517	Diacétate de glycéryle (diacétine)	BPF	
	E 160d	Lycopène	300	
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1500	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 297	Acide fumarique	2000	
	E 310–E 321	Gallates, BHQT, BHA et BHT	400	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	BPF	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 392	Extraits de romarin	200	Note: (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	5000	
	E 416	Gomme karaya	5000	
	E 432–E 436	Polysorbates	5000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	10000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5000	
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5000	
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	2000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	5000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 551	Dioxyde de silicium	BPF	Uniquement traitement en surface
	E 552	Silicate de calcium	BPF	Uniquement traitement en surface
	E 553a	Silicate de magnésium	BPF	Uniquement traitement en surface
	E 553b	Talc	BPF	
	E 650	Acétate de zinc	1000	
	E 900	Diméthylpolysiloxane	100	
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	BPF	Uniquement comme agent d'enrobage
	E 902	Cire de candelilla	BPF	Uniquement comme agent d'enrobage
	E 903	Cire de carnauba	1200	Uniquement comme agent d'enrobage Note: (47) La quantité maximale s'applique à toutes les utilisations régies par le présent règlement, y compris les dispositions de l'annexe 5.
	E 904	Shellac	BPF	Uniquement comme agent d'enrobage
	E 905	Cire microcristalline	BPF	Uniquement traitement en surface
	E 907	Poly-1-décène hydrogéné	2000	Uniquement comme agent d'enrobage
	E 927b	Carbamide	30000	Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 950	Acésulfame-K	800	Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût Note: (12) Si les additifs E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 et E 961 sont utilisés en mélange dans les chewing-gums, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion.
	E 950	Acésulfame-K	2000	Uniquement produits sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 951	Aspartame	2500	Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût Note: (12) Si les additifs E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 et E 961 sont utilisés en mélange dans les chewing-gums, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion.
	E 951	Aspartame	5500	Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharines	1200	Uniquement produits sans sucres ajoutés Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	1200	Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût Note: (12) Si les additifs E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 et E 961 sont utilisés en mélange dans les chewing-gums, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion.
	E 955	Sucralose	3000	Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	10	Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût Note: (12) Si les additifs E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 et E 961 sont utilisés en mélange dans les chewing-gums, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion.
	E 957	Thaumatine	50	Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	150	Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût Note: (12) Si les additifs E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 et E 961 sont utilisés en mélange dans les chewing-gums, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion.
	E 959	Néohespéridine DC	400	Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 960	Glucosides de stéviol	3300	Uniquement produits sans sucres ajoutés Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	3	Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût Note: (12) Si les additifs E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 et E 961 sont utilisés en mélange dans les chewing-gums, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion.
	E 961	Néotame	250	Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	2000	Uniquement produits sans sucres ajoutés Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 969	Advantame	200	Uniquement produits avec sucres ou polyols ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût
	E 969	Advantame	400	Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 964	Sirof de polyglycolol	200000	Uniquement produits sans sucres ajoutés
05.4 Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4				
	Groupe I	Additifs	0	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	Uniquement fourrages Note: (25) Les quantités des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	Uniquement décorations, enrobages et sauces, à l'exception des fourrages Note: (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	Note: (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.
	Groupe IV	Polyols	BPF	Uniquement décorations, enrobages et fourrages sans sucres ajoutés
	Groupe IV	Polyols	BPF	Uniquement sauces
	E 104	Jaune de quinoléine	50	Uniquement décorations, enrobages et sauces, à l'exception des fourrages Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.
	E 104	Jaune de quinoléine	50	Uniquement fourrages Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.
	E 110	Jaune orangé S	35	Uniquement décorations, enrobages et sauces, à l'exception des fourrages Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.
	E 110	Jaune orangé S	35	Uniquement fourrages Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.
	E 124	Rouge cochenille A	55	Uniquement décorations, enrobages et sauces, à l'exception des fourrages Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 124	Rouge cochenille A	55	Uniquement fourrages Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	20	Uniquement décorations et enrobages
	E 160d	Lycopène	30	A l'exception de l'enrobage rouge des confiseries à base de chocolat enrobées de sucre dur
	E 160d	Lycopène	200	Uniquement enrobage rouge des confiseries à base de chocolat enrobées de sucre dur
	E 174	Argent	BPF	Uniquement décorations de chocolats
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	Uniquement nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires) Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 200 - E 219	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates; p-hydroxybenzoates	1500	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.; (5) E 214–E 219: p-hydroxybenzoates (PHB), maximum 300 mg/kg.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	40	Uniquement nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires) Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	Uniquement confiseries à base de sirop de glucose (transfert à partir de sirop de glucose uniquement) Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	Uniquement fourrages à base de fruits pour pâtisserie Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 297	Acide fumarique	1000	
	E 297	Acide fumarique	2500	Uniquement fourrages et nappages pour produits de boulangerie fine
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	3000	Uniquement nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires) Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 355–E 357	Acide adipique – adipates	2000	Uniquement fourrages et nappages pour produits de boulangerie fine Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 392	Extraits de romarin	100	Uniquement sauces Note: (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	1500	Uniquement fourrages, nappages et enrobages pour boulangerie fine et desserts
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	5000	
	E 416	Gomme karaya	5000	
	E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	10000	
	E 426	Hémicellulose de soja	10000	Uniquement confiseries gélifiées (autres que les produits de gelée en minibarquettes)
	E 427	Gomme cassia	2500	Uniquement fourrages, nappages et enrobages pour boulangerie fine et desserts
	E 432–E 436	Polysorbates	1000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 442	Phosphatides d'ammonium	10000	Uniquement confiseries à base de cacao
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000	
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	2000	Uniquement confiseries à base de cacao
	E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	5000	
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5000	
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	30000	Uniquement nappages fouettés pour desserts autres que la crème
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	5000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	5000	
	E 492	Tristéarate de sorbitane	10000	Uniquement confiseries à base de cacao
	E 551-553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	BPF	Uniquement traitement en surface
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	Uniquement comme agent d'enrobage
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	BPF	
	E 902	Cire de candelilla	BPF	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 903	Cire de carnauba	200	Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat
	E 903	Cire de carnauba	500	Uniquement comme agent d'enrobage
	E 904	Shellac	BPF	Uniquement comme agent d'enrobage
	E 905	Cire microcristalline	BPF	Uniquement traitement en surface
	E 907	Poly-1-décène hydrogéné	2000	Uniquement comme agent d'enrobage
	E 950	Acésulfame-K	350	Uniquement sauces
	E 950	Acésulfame-K	500	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 950	Acésulfame-K	500	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 950	Acésulfame-K	1000	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	350	Uniquement sauces
	E 951	Aspartame	1000	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	2000	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	2000	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 952	Cyclamates	250	Uniquement les bombes aérosol de crème chantilly aromatisée à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
	E 954	Saccharines	160	Uniquement sauces Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 954	Saccharines	300	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 954	Saccharines	500	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 954	Saccharines	500	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	450	Uniquement sauces
	E 955	Sucralose	800	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 955	Sucralose	1000	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	1000	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	50	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	50	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	50	Uniquement sauces
	E 959	Néohespéridine DC	100	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	100	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	150	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 960	Glucosides de stéviol	270	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 960	Glucosides de stéviol	330	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	2	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût
	E 961	Néotame	2	Uniquement sauces comme exhausteur de goût
	E 961	Néotame	3	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût
	E 961	Néotame	12	Uniquement sauces
	E 961	Néotame	32	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	65	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	65	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	Uniquement sauces Note: (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1000	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 969	Advantame	4	Uniquement sauces
	E 969	Advantame	10	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	20	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	20	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
	E 173	Aluminium	BPF	Uniquement enrobage des confiseries au sucre destinées à la décoration des gâteaux et de la pâtisserie
	E 175	Or	BPF	Uniquement décorations de chocolats

06. Céréales et produits céréaliers

06.1 Graines céréalières entières, brisées ou en flocons

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	30	Uniquement sagou et orge perlée Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 553b	Talc	BPF	Uniquement riz
06.2 Farines et autres produits de minoterie, amidons et féculés				
06.2.1 Farines				
	E 300	Acide ascorbique	BPF	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2500	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ .
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20000	Uniquement farine fermentante Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ .
	E 920	L-Cystéine	BPF	
	E 450 (ix)	Dihydrogéno-diphosphate de magnésium	15000	Uniquement farine fermentante Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ .; (90) La quantité totale de phosphate ne doit pas dépasser la quantité maximale autorisée pour les additifs E 338 à E 452.
06.2.2 Amidons et féculés				
	Groupe I	Additifs	0	
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	À l'exception des amidons et féculés dans les préparations pour nourrissons, les préparations de suite, ainsi que les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
06.3 Céréales pour petit-déjeuner				
	Groupe I	Additifs	0	
	Groupe II	Colorants	BPF	Uniquement céréales pour petit-déjeuner autres que les céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits
	Groupe IV	Polyols	BPF	Uniquement céréales ou produits à base de céréales pour petit-déjeuner, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 120	Cochenille	200	Uniquement céréales pour petit-déjeuner aromatisées aux fruits Note: (53) Les additifs E 120, E 162 et E 163 peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 150c		Caramel ammoniacal	BPF	Uniquement céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits
E 160a		Caroténoïdes	BPF	Uniquement céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits
E 160b		Rocou, bixine, norbixine	25	Uniquement céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits
E 160c		Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	BPF	Uniquement céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits
E 162		Rouge de betterave	200	Uniquement céréales pour petit-déjeuner aromatisées aux fruits Note: (53) Les additifs E 120, E 162 et E 163 peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 163		Anthocyanes	200	Uniquement céréales pour petit-déjeuner aromatisées aux fruits Note: (53) Les additifs E 120, E 162 et E 163 peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 310–E 320		Gallates, BHQT et BHA	200	Uniquement céréales précuites Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
E 475		Esters polyglycériques d'acides gras	10000	Uniquement céréales pour petit-déjeuner du type «Granola»
E 481–E 482		Stéaroyl-2-lactylates	5000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 950		Acésulfame-K	1200	Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 951		Aspartame	1000	Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 954		Saccharines	100	Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
E 955		Sucralose	400	Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 959		Néohespéridine DC	50	Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 960		Glucosides de stéviol	330	Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
E 961		Néotame	32	Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1000	Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 969	Advantame	10	Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres supérieure à 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 964	Sirop de polyglycitol	200000	Uniquement céréales ou produits à base de céréales pour petit-déjeuner, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

06.4 Pâtes alimentaires**06.4.1 Pâtes fraîches**

E 270	Acide lactique	BPF
E 300	Acide ascorbique	BPF
E 322	Lécithines	BPF
E 330	Acide citrique	BPF
E 334	Acide tartrique [L (+)]	BPF
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF
E 575	Glucono-delta-lactone	BPF
E 301	Ascorbate de sodium	BPF

06.4.2 Pâtes sèches

Groupe I	Additifs	0	Uniquement pâtes sans gluten et destinées à un régime hypoprotidique
----------	----------	---	--

06.4.3 Pâtes fraîches précuites

E 270	Acide lactique	BPF
E 300	Acide ascorbique	BPF
E 322	Lécithines	BPF
E 330	Acide citrique	BPF
E 334	Acide tartrique [L (+)]	BPF
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 575	Glucono-delta-lactone	BPF	
	E 301	Ascorbate de sodium	BPF	
06.4.4 Gnocchi de pomme de terre				
	Groupe I	Additifs	0	excepté gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 270	Acide lactique	BPF	uniquement gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés
	E 304 (i)	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	BPF	uniquement gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés
	E 330	Acide citrique	BPF	uniquement gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés
	E 334	Acide tartrique [L (+)]	BPF	uniquement gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	uniquement gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés
06.4.5 Fourrages pour pâtes farcies (raviolis et produits similaires)				
	Groupe I	Additifs	0	
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 392	Extraits de romarin	250	Uniquement dans farces pour pâtes sèches Note: (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
06.5 Nouilles				
	Groupe I	Additifs	0	
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 426	Hémicellulose de soja	10000	Uniquement nouilles orientales prêtes à être consommées et préemballées, destinées à la vente au détail
	E 450 (ix)	Dihydrogéné-diphosphate de magnésium	2000	Uniquement farine fermentant Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (90) La quantité totale de phosphate ne doit pas dépasser la quantité maximale autorisée pour les additifs E 338 à E 452.
06.6 Pâte à frire				
	Groupe I	Additifs	0	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	Uniquement pâtes à frire pour enrobage
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	
	E 104	Jaune de quinoléine	50	Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 110	Jaune orangé S	35	Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 124	Rouge cochenille A	55	Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	20	Uniquement pâtes à frire pour enrobage
	E 160d	Lycopène	30	Uniquement pâtes à frire pour enrobage
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	12000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	
	E 450 (ix)	Dihydrogéné-diphosphate de magnésium	15000	Uniquement farine fermentant Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (90) La quantité totale de phosphate ne doit pas dépasser la quantité maximale autorisée pour les additifs E 338 à E 452.
06.7 Céréales précuites ou transformées				
	Groupe I	Additifs	0	
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	Uniquement polenta Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2000	Uniquement Semmelknödelteig Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 310–E 320	Gallates, BHQT et BHA	200	Uniquement céréales précuites Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 426	Hémicellulose de soja	10000	Uniquement riz et produits à base de riz prêts à être consommés et préemballés, destinés à la vente au détail

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Uniquement riz à cuisson rapide
	E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Uniquement riz à cuisson rapide
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	4000	Uniquement riz à cuisson rapide Note: (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.

07. Produits de boulangerie

07.1 Pain et petits pains

Groupe I	Additifs	0	À l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 et 7.1.2
E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2000	Uniquement pain tranché préemballé et pain de seigle, produits de boulangerie précuits et préemballés destinés à la vente au détail et pain à valeur énergétique réduite destiné à la vente au détail Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
E 280–E 283	Acide propionique – propionates	1000	Uniquement pain préemballé Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (6) La présence d'acide propionique et de ses sels est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication.
E 280–E 283	Acide propionique – propionates	2000	Uniquement pain à valeur énergétique réduite, pain précuit et préemballé, rolls, buns, tortilla et pita préemballés, pølsebrød, boller et dansk flutes préemballés Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (6) La présence d'acide propionique et de ses sels est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication.
E 280–E 283	Acide propionique – propionates	3000	Uniquement pain tranché préemballé et pain de seigle Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (6) La présence d'acide propionique et de ses sels est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20000	Uniquement soda bread Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
E 450	Diphosphates	12000	Uniquement pâtes levées réfrigérées, préemballées, destinées à la préparation de pizzas, de quiches, de tartes et de produits similaires Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	3000	A l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 et 7.1.2 Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 483	Tartrate de stéaryle	4000	A l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 et 7.1.2
	E 450 (ix)	Dihydrogéo-diphosphate de magnésium	15000	Uniquement pâte à pizza (surgelée ou réfrigérée) et «tortilla» Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (90) La quantité totale de phosphate ne doit pas dépasser la quantité maximale autorisée pour les additifs E 338 à E 452.
	E 150 a-d	Caramels	BPF	Uniquement malt bread
07.1.1 Pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants: farine de froment, eau, levure ou levain, sel				
	E 260	Acide acétique	BPF	
	E 261	Acétate de potassium	BPF	
	E 262	Acétates de sodium	BPF	
	E 263	Acétate de calcium	BPF	
	E 270	Acide lactique	BPF	
	E 300	Acide ascorbique	BPF	
	E 301	Ascorbate de sodium	BPF	
	E 302	Ascorbate de calcium	BPF	
	E 304 (i)	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	BPF	
	E 322	Lécithines	BPF	
	E 325	Lactate de sodium	BPF	
	E 326	Lactate de potassium	BPF	
	E 327	Lactate de calcium	BPF	
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
	E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
	E 472d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
	E 472e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
	E 472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
07.1.2 Pain courant français; friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek				
	E 260	Acide acétique	BPF	
	E 261	Acétate de potassium	BPF	Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 262	Acétates de sodium	BPF	Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 263	Acétate de calcium	BPF	Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 270	Acide lactique	BPF	Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 300	Acide ascorbique	BPF	
	E 301	Ascorbate de sodium	BPF	Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 302	Ascorbate de calcium	BPF	Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 304 (i)	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	BPF	Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 322	Lécithines	BPF	
	E 325	Lactate de sodium	BPF	Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 326	Lactate de potassium	BPF	Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 327	Lactate de calcium	BPF	Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
07.2 Produits de boulangerie fine				
	Groupe I	Additifs	0	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	Note: (25) Les quantités des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.; (76) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	
	Groupe IV	Polyols	BPF	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10	
	E 160d	Lycopène	25	
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2000	Uniquement produits dont l'activité de l'eau est supérieure à 0.65 Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	Uniquement les biscuits secs Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 280–E 283		Acide propionique – propionates	2000	Uniquement produits de boulangerie fine préemballés (y compris les confiseries contenant de la farine) dont l'activité de l'eau est supérieure à 0.65 Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (6) La présence d'acide propionique et de ses sels est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication.
E 310–E 320		Gallates, BHQT et BHA	200	Uniquement mélanges prêts à l'emploi pour pâtisseries Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
E 392		Extraits de romarin	200	Note: (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
E 405		Alginate de propane-1,2-diol	2000	
E 426		Hémicellulose de soja	10000	Uniquement produits de boulangerie fine préemballés destinés à la vente au détail
E 432–E 436		Polysorbates	3000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 473–E 474		Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	10000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 475		Esters polyglycériques d'acides gras	10000	
E 477		Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5000	
E 481–E 482		Stéaroyl-2-lactylates	5000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 483		Tartrate de stéaryle	4000	
E 491–E 495		Esters de sorbitane	10000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 541		Phosphate d'aluminium sodique acide	400	Uniquement gâteaux de type génoise composés de segments colorés contrastés assemblés à l'aide de confiture ou de gelée à tartiner et enrobés d'une pâte aromatisée à base de sucre (la quantité maximale s'applique uniquement à la partie génoise du gâteau) Note: (38) Exprimée en aluminium.
E 901		Cire d'abeille blanche et jaune	BPF	Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat
E 902		Cire de candelilla	BPF	Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat
E 903		Cire de carnauba	200	Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 904	Shellac	BPF	Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat
	E 950	Acésulfame-K	1000	Uniquement produits de boulangerie fine à des fins alimentaires spécifiques
	E 950	Acésulfame-K	2000	Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés
	E 950	Acésulfame-K	2000	Uniquement Essoblaten–Enrobage de papier comestible
	E 951	Aspartame	1000	Uniquement Essoblaten–Enrobage de papier comestible
	E 951	Aspartame	1700	Uniquement produits de boulangerie fine à des fins alimentaires spécifiques
	E 952	Cyclamates	1600	Uniquement produits de boulangerie fine destinés à une alimentation particulière Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
	E 954	Saccharines	170	Uniquement produits de boulangerie fine destinés à une alimentation particulière Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 954	Saccharines	800	Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 954	Saccharines	800	Uniquement Essoblaten–Enrobage de papier comestible Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	700	Uniquement produits de boulangerie fine à des fins alimentaires spécifiques
	E 955	Sucralose	800	Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	800	Uniquement Essoblaten–Enrobage de papier comestible
	E 959	Néohespéridine DC	50	Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	150	Uniquement produits de boulangerie fine à des fins alimentaires spécifiques
	E 960	Glucosides de stéviol	330	Uniquement Essoblaten–Enrobage de papier comestible Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	55	Uniquement produits de boulangerie fine à des fins alimentaires spécifiques
	E 961	Néotame	60	Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	60	Uniquement Essoblaten–Enrobage de papier comestible
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1000	Uniquement Essoblaten–Enrobage de papier comestible Note: (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1000	Uniquement produits de boulangerie fine destinés à une alimentation particulière Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 969	Advantame	10	Uniquement feuilles azymes, papiers hosties
	E 969	Advantame	17	Uniquement produits de boulangerie fine à des fins alimentaires spécifiques
	E 450 (ix)	Dihydrogéné-diphosphate de magnésium	15000	Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (90) La quantité totale de phosphate ne doit pas dépasser la quantité maximale autorisée pour les additifs E 338 à E 452.
	E 964	Sirop de polyglycol	300000	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
08. Viandes				
08.1 Viandes fraîches, à l'exception des préparations de viandes				
	E 129	Rouge allura AC	BPF	Uniquement pour le marquage de salubrité
	E 133	Bleu brillant FCF	BPF	Uniquement pour le marquage de salubrité
	E 155	Brun HT	BPF	Uniquement pour le marquage de salubrité
08.2 Préparations de viandes				
	E 100	Curcumine	20	Uniquement produits merguez, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca et chorizo fresco
	E 120	Cochénille	100	Uniquement breakfast sausages contenant au minimum 6 % de céréales et burger meat contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales (la viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique), produits merguez, salsicha fresca, mici butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, cevapcici et pljeskavice Note: (66) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
	E 129	Rouge allura AC	25	Uniquement breakfast sausages contenant au minimum 6 % de céréales et burger meat avec une part d'au moins 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande. La viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi un traitement différent (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées; gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab et seftalia
	E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi un traitement différent (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées; gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab et seftalia
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	10	Uniquement merguez, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, bifteki, soutoukaki et kebab
	E 162	Rouge de betterave	BPF	Uniquement produits merguez, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca et chorizo fresco
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	450	Uniquement breakfast sausages et burger meat contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	450	Uniquement salsicha fresca, longaniza fresca, butifarra fresca Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 249–E 250	Nitrites	150	Uniquement lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlōkk, ahjupraad, kielbasa surowa biala, kielbasa surowa metkaund tatar wołowy (danie tatarskie) et golonka peklowana. Note: (7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ .
	E 260	Acide acétique	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 261	Acétate de potassium	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 262	Acétates de sodium	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 263	Acétate de calcium	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 270	Acide lactique	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 300	Acide ascorbique	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 301	Ascorbate de sodium	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 302	Ascorbate de calcium	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 325	Lactate de sodium	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 326	Lactate de potassium	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 327	Lactate de calcium	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 330	Acide citrique	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 331	Citrates de sodium	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 332	Citrates de potassium	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 333	Citrates de calcium	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	Uniquement breakfast sausages; la viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique; jambon de Noël finnois, burger meat contenant au minimum 4% de produits végétaux et/ou de céréales, Kas-seler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlökk, ahjupraad, bílá klobása, vinná klobása, sváteční klobása, syrová klobása et broches à rotation verticale de viandes congelées obtenues à partir de mouton, d'agneau, de veau ou de bœuf traitées avec un assaisonnement liquide ou obtenues à partir de viandes de volailles traitées avec ou sans assaisonnement liquide, utilisées seules ou combinées, tranchées et/ou hachées, et destinées à être rôties par un exploitant du secteur alimentaire puis consommées par le consommateur final. Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
E 401		Alginate de sodium	0 BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki
E 402		Alginate de potassium	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki
E 403		Alginate d'ammonium	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki
E 404		Alginate de calcium	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki
E 407		Carraghénanes	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 407a	Algues Euchema transformées	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki
	E 410	Farine de graines de caroube	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki
	E 412	Gomme guar	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki
	E 413	Gomme adragante	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki
	E 415	Gomme xanthane	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki
	E 500	Carbonates de sodium	BPF	Uniquement les préparations à base de volaille, mici, bifteki, soutzoukaki, kebab, seftalia, čevapčići und pljeskavice
	E 553b	Talc	BPF	Uniquement traitement en surface des saucisses
	E 150 a-d	Caramels	BPF	Uniquement breakfast sausages contenant au minimum 6 % de céréales et burger meat avec une part d'au moins 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande. (La viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique), merguez, salsicha fresca, mici butifarra fresca, longaniza fresca et chorizo fresco

08.3 Produits à base de viande

08.3.1 Produits à base de viande qui n'ont pas subi de traitement thermique

Groupe I	Additifs	0	
E 100	Curcumine	20	Uniquement saucisses et saucissons

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 100	Curcumine	BPF	Uniquement pasturmas
	E 101	Riboflavines	BPF	Uniquement pasturmas
	E 110	Jaune orangé S	15	Uniquement sobrasada
	E 120	Cochenille	100	Uniquement saucisses et saucissons Note: (66) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
	E 120	Cochenille	200	Uniquement saucisse de chorizo/salchichon
	E 120	Cochenille	BPF	Uniquement pasturmas Note: (66) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
	E 124	Rouge cochenille A	50	Uniquement saucisse de chorizo/salchichon
	E 124	Rouge cochenille A	50	Uniquement sobrasada
	E 160a	Caroténoïdes	20	Uniquement saucisses et saucissons
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	10	Uniquement saucisses et saucissons
	E 162	Rouge de betterave	BPF	Uniquement saucisses et saucissons
	E 200 - E 219	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates; p-hydroxybenzoates	BPF	Uniquement traitement en surface des produits de viande séchés Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 235	Natamycine	1	Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons séchés, saumurés Note: (8) mg/dm2 de surface (absence à 5 mm de profondeur).
	E 249–E 250	Nitrites	150	Note: (7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO2 ou NaNO3.
	E 251–E 252	Nitrates	150	Note: (7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO2 ou NaNO3.
	E 310–E 320	Gallates, BHQT et BHA	200	Uniquement viande déshydratée Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.
	E 315	Acide érythorbique	500	Uniquement produits de salaison et produits en conserve Note: (9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.
	E 316	Érythorbate de sodium	500	Uniquement produits de salaison et produits en conserve Note: (9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 392	Extraits de romarin	15	Uniquement viandes avec une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 10 %, à l'exception des saucisses et saucissons séchés Note: (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 392	Extraits de romarin	100	Uniquement saucisses et saucissons séchés Note: (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 392	Extraits de romarin	150	Uniquement viande déshydratée Note: (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 392	Extraits de romarin	150	Uniquement viandes avec une teneur en matières grasses supérieure à 10 %, à l'exception des saucisses et saucissons séchés Note: (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 553b	Talc	BPF	Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons
	E 959	Néohespéridine DC	5	Uniquement en tant qu'exhausteur de goût
	E 150 a-d	Caramels	BPF	Uniquement saucisses et saucissons
08.3.2 Produits à base de viande qui ont subi un traitement thermique				
	Groupe I	Additifs	0	à l'exception du foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben
	E 100	Curcumine	20	Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
	E 120	Cochenille	100	Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines Note: (66) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
	E 129	Rouge allura AC	25	Uniquement viande de petit-déjeuner (luncheon meat)
	E 160a	Caroténoïdes	20	Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	10	Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
	E 162	Rouge de betterave	BPF	Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	Uniquement aspic Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 200 - E 202; E 214 - E 219	Acide sorbique – sorbate de potassium; p-hydroxybenzoates	1000	Uniquement pâte Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 200 - E 219	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates; p-hydroxybenzoates	BPF	Uniquement traitement en surface des produits de viande séchés Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.; ()

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 210–E 213		Acide benzoïque – benzoates (BA)	500	Uniquement aspic Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
E 235		Natamycine	1	Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons séchés, saumurés Note: (8) mg/dm ² de surface (absence à 5 mm de profondeur).
E 243		Arginate d'éthyle laurique	160	Excepté les saucisses et saucissons émulsionnés, fumés et les pâtés de foie fumés.
E 249–E 250		Nitrites	100	Uniquement les produits à base de viande stérilisés (Fo > 3.00) Note: (7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (58) La valeur Fo 3 équivaut à un traitement thermique de 3 min à 121 °C (réduction de la charge bactérienne d'un milliard de spores dans mille conserves à une spore dans mille conserves).; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.
E 249–E 250		Nitrites	150	A l'exception des produits à base de viande stérilisés (Fo > 3.00) Note: (7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ .; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.
E 300		Acide ascorbique	BPF	Uniquement foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben
E 301		Ascorbate de sodium	BPF	Uniquement foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben
E 310–E 320		Gallates, BHQT et BHA	200	Uniquement viande déshydratée Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.;
E 315		Acide érythorbique	500	(13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse. Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve Note: (9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.
E 316		Érythorbate de sodium	500	Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve Note: (9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	à l'exception du foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.;
E 385		Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium	250	(4) La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . Uniquement libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 392	Extraits de romarin	15	Uniquement viandes avec une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 10 %, à l'exception des saucisses et saucissons séchés Note: (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 392	Extraits de romarin	100	Uniquement saucisses et saucissons séchés Note: (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 392	Extraits de romarin	150	Uniquement viande déshydratée Note: (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 392	Extraits de romarin	150	Uniquement viandes avec une teneur en matières grasses supérieure à 10 %, à l'exception des saucisses et saucissons séchés Note: (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 427	Gomme cassia	1500	
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000	à l'exception du foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	4000	Uniquement viande hachée et produits à base de viande en cubes en conserve Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 553b	Talc	BPF	Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons
	E 959	Néohespéridine DC	5	Uniquement comme exhausteur de goût, sauf dans le foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben
	E 150 a-d	Caramels	BPF	Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
08.3.3 Boyaux et autres produits d'enrobage de la viande				
	Groupe I	Additifs	0	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des pasturmas Note: (78) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	BPF	Uniquement boyaux comestibles Note: (78) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
	Groupe II	Colorants	BPF	À l'exception de la partie externe comestible des pasturmas
	E 100	Curcumine	BPF	Uniquement partie externe comestible des pasturmas
	E 101	Riboflavines	BPF	Uniquement partie externe comestible des pasturmas

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 104	Jaune de quinoléine	10	Uniquement boyaux comestibles Note: (62) La quantité totale de E 104 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (78) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
	E 104	Jaune de quinoléine	50	Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des pasturmas Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (78) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
	E 110	Jaune orangé S	35	Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des pasturmas Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (78) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
	E 120	Cochenille	BPF	Uniquement partie externe comestible des pasturmas Note: (78) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
	E 124	Rouge cochenille A	55	Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des pasturmas Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (78) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	20	
	E 160d	Lycopène	30	Uniquement boyaux comestibles
	E 160d	Lycopène	500	Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des pasturmas
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	BPF	Uniquement boyaux à base de collagène dont l'activité de l'eau est supérieure à 0.6
	E 200 - E 202; E 214 - E219	Acide sorbique – sorbate de potassium; p-hydroxybenzoates	1000	Uniquement enrobages de gelée pour produits à base de viande (cuite, saumurée ou séchée) Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	4000	Uniquement enrobages pour viandes Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 339	Phosphates de sodium	12600	Uniquement dans les enveloppes à saucisse obtenues à partir de boyaux naturels Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (82) Le transfert au produit final ne doit pas dépasser 250 mg/kg.

08.3.4 Produits à base de viande saumurés de manière traditionnelle, faisant l'objet de dispositions spécifiques concernant les nitrites et les nitrates

08.3.4.1 Produits traditionnels saumurés par immersion (produits à base de viande qui ont été immergés dans une saumure contenant des nitrites ou des nitrates, du sel et d'autres composants)

	E 249–E 250	Nitrites	50	Uniquement cured tongue: immersion dans la saumure durant au moins 4 jours et précuisson Note: (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃
	E 249–E 250	Nitrites	50	Uniquement jambon cru, saumuré par immersion et produits similaires; La durée de saumurage dépend de la forme et du poids des morceaux de viande: elle est approximativement de 2 jours/kg; vient ensuite la stabilisation/maturation. Note: (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃
	E 249–E 250	Nitrites	100	Uniquement Wiltshire ham et produits similaires: une saumure est injectée dans la viande, qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain. Note: (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃
	E 249–E 250	Nitrites	150	Uniquement bacon, filet de bacon et produits similaires: le produit est immergé dans la saumure pendant 4 à 5 jours à une température de 5 à 7 °C, il est soumis habituellement à une maturation pendant 24 à 40 heures à une température de 22 °C, il est éventuellement fumé pendant 24 heures à une température de 20 à 25 °C puis entreposé pendant 3 à 6 semaines à une température de 12 à 14 °C. Note: (7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ .
	E 249–E 250	Nitrites	150	Uniquement kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött: une saumure est injectée dans la viande, qui est ensuite immergée dans de la saumure. Le saumurage dure 14 à 21 jours et il est suivi d'une maturation par fumage à froid pendant 4 à 5 semaines Note: (7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ .
	E 249–E 250	Nitrites	175	Uniquement entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinho fumado et produits similaires: immersion dans la saumure pendant 3 à 5 jours. Les produits ne subissent pas de traitement thermique et présentent une activité de l'eau (aW) élevée. Note: (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 249–E 250	Nitrites	175	Uniquement Wiltshire bacon et produits similaires: une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain. Note: (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃
	E 251–E 252	Nitrates	10	Uniquement cured tongue: immersion dans la saumure durant au moins 4 jours et précuisson Note: (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.
	E 251–E 252	Nitrates	250	Uniquement bacon, filet de bacon et produits similaires: le produit est immergé dans la saumure pendant 4 à 5 jours à une température de 5 à 7 °C, il est soumis habituellement à une maturation pendant 24 à 40 heures à une température de 22 °C, il est éventuellement fumé pendant 24 heures à une température de 20 à 25 °C puis entreposé pendant 3 à 6 semaines à une température de 12 à 14 °C. Note: (7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (40) Sans nitrites ajoutés.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).
	E 251–E 252	Nitrates	250	Uniquement entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado et produits similaires: immersion dans la saumure pendant 3 à 5 jours. Les produits ne subissent pas de traitement thermique et présentent une activité de l'eau (aW) élevée. Note: (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.
	E 251–E 252	Nitrates	250	Uniquement jambon cru, saumuré par immersion et produits similaires; La durée de saumurage dépend de la forme et du poids des morceaux de viande: elle est approximativement de 2 jours/kg; vient ensuite la stabilisation/maturation. Note: (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 251–E 252	Nitrates	250	Uniquement Wiltshire bacon et produits similaires: une saumure est injectée dans la viande, qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain. Note: (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.
	E 251–E 252	Nitrates	250	Uniquement Wiltshire ham et produits similaires: une saumure est injectée dans la viande, qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain. Note: (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.
	E 251–E 252	Nitrates	300	Uniquement kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött: une saumure est injectée dans la viande, qui est ensuite immergée dans de la saumure. Le saumurage dure 14 à 21 jours et il est suivi d'une maturation par fumage à froid pendant 4 à 5 semaines Note: (7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ .
08.3.4.2 Produits traditionnels traités en salaison sèche. (Le processus de salaison à sec consiste en l'application d'une saumure sèche contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants à la surface de la viande, puis en une période de stabilisation/maturation.)				
	E 249–E 250	Nitrites	50	Uniquement jambon cru, saumuré à sec et produits similaires: la durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et est approximativement de 10 à 14 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation. Note: (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃
	E 249–E 250	Nitrites	100	Uniquement dry cured ham et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours. Note: (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃
	E 249–E 250	Nitrites	100	Uniquement presunto, presunto da pá et paio do lombo et produits similaires: salaison à sec pendant 10 à 15 jours suivie d'une période de stabilisation de 30 à 45 jours et d'une période de maturation d'au moins 2 mois. jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina et produits similaires: salaison à sec suivie d'une période de stabilisation d'au moins 10 jours et d'une période de maturation supérieure à 45 jours. Note: (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 249–E 250		Nitrites	175	Uniquement dry cured bacon et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours. Note: (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃
E 251–E 252		Nitrates	250	Uniquement dry cured bacon et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours. Note: (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.
E 251–E 252		Nitrates	250	Uniquement dry cured ham et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours. Note: (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.
E 251–E 252		Nitrates	250	Uniquement jambon cru, saumuré à sec et produits similaires: la durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande; elle est approximativement de 10 à 14 jours et est suivie d'une période de stabilisation/maturation. Note: (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.
E 251–E 252		Nitrates	250	Uniquement jambon sec, jambon sel sec et autres pièces similaire salées à sec: salaison à sec pendant 3 jours + 1 jour/kg suivie d'une semaine de post-salaison et d'une période de maturation/affinage de 45 jours à 18 mois. Note: (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (40) Sans nitrites ajoutés.; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.
E 251–E 252		Nitrates	250	Uniquement jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina et produits similaires: salaison à sec suivie d'une période de stabilisation d'au moins 10 jours et d'une période de maturation supérieure à 45 jours. Note: (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 251–E 252	Nitrates	250	Uniquement presunto, presunto da pá et paio do lombo et produits similaires: salaison à sec pendant 10 à 15 jours suivie d'une période de stabilisation de 30 à 45 jours et d'une période de maturation d'au moins 2 mois. Note: (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.
08.3.4.3. Autres produits saumurés de manière traditionnelle. (Processus de salaison par immersion ou à sec utilisés en combinaison ou lorsque les nitrites et/ou les nitrates sont contenus dans un produit composé ou lorsque la saumure est injectée dans le produit avant la cuisson.)				
	E 249–E 250	Nitrites	50	Uniquement jambon cru, soumis à un processus de salaison à sec ou par immersion, et produits similaires: salaisons à sec et par immersion utilisées en combinaison (sans injection de saumure). La durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande; elle est approximativement de 14 à 35 jours et suivie d'une période de stabilisation/maturation. Note: (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃
	E 249–E 250	Nitrites	50	Uniquement jellied veal et brisket: injection d'une saumure dans la viande, suivie après un temps d'attente de 2 jours minimum, d'une cuisson dans de l'eau bouillante pendant une durée qui ne doit pas excéder 3 heures. Note: (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃
	E 249–E 250	Nitrites	180	Uniquement vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikás et produits similaires: le produit séché est soumis à un traitement thermique à 70 °C, suivi d'un séchage ou d'un fumage pendant 8 à 12 jours. Les produits fermentés sont soumis à un processus de fermentation en trois étapes de 14 à 30 jours suivi du fumage. Note: (7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ .
	E 251–E 252	Nitrates	10	Uniquement jellied veal et brisket: injection d'une saumure dans la viande, suivie après un temps d'attente de 2 jours minimum, d'une cuisson dans de l'eau bouillante pendant une durée qui ne doit pas excéder 3 heures. Note: (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 251–E 252		Nitrates	250	Uniquement jambon cru, soumis à un processus de salaison à sec ou par immersion, et produits similaires: salaisons à sec et par immersion utilisées en combinaison (sans injection de saumure). La durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande; elle est approximativement de 14 à 35 jours et elle est suivie d'une période de stabilisation/maturation. Note: (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.
E 251–E 252		Nitrates	250	Uniquement salchichón y chorizo tradicionales de larga curación et produits similaires: période de maturation d'au moins 30 jours. Note: (7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (40) Sans nitrites ajoutés.; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.
E 251–E 252		Nitrates	250	Uniquement saucissons secs et produits similaires: saucissons crus fermentés et séchés sans ajout de nitrites. Le produit fermente à une température comprise entre 18 et 22 °C ou inférieure (10 à 12 °C) et il est soumis ensuite à un processus de maturation/d'affinage d'au moins 3 semaines. Note: (7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (40) Sans nitrites ajoutés.; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.
E 251–E 252		Nitrates	300	Uniquement saucisses et saucissons crus (salami et Kantwurst): le produit a subi une maturation pendant au moins 4 semaines et il présente un rapport eau/protéines inférieur à 1.7. Note: (7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (40) Sans nitrites ajoutés.

09. Poisson et produits de la pêche

09.1 Poisson et produits de la pêche non transformés

09.1.1 Poisson non transformé

Groupe IV	Polyols	BPF	Uniquement poissons non transformés, congelés et surgelés, à des fins autres que l'édulcoration
E 300	Acide ascorbique	BPF	
E 301	Ascorbate de sodium	BPF	
E 302	Ascorbate de calcium	BPF	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 315	Acide érythorbique	1500	Uniquement poissons à peau rouge congelés et surgelés Note: (9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.
	E 316	Érythorbate de sodium	1500	Uniquement poissons à peau rouge congelés et surgelés Note: (9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.
	E 330	Acide citrique	BPF	
	E 331	Citrates de sodium	BPF	
	E 332	Citrates de potassium	BPF	
	E 333	Citrates de calcium	BPF	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	Uniquement filets de poisson congelés et surgelés Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
09.1.2 Mollusques et crustacés non transformés				
	Groupe IV	Polyols	BPF	Uniquement crustacés, mollusques et céphalopodes non transformés, congelés et surgelés, à des fins autres que l'édulcoration
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	150	Uniquement crustacés et céphalopodes frais, congelés ou surgelés; crustacés des familles Penaeidae, Solenoceridae et Aristeidae, jusqu'à 80 unités par kg Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.; (10) Quantités maximales dans les parties comestibles.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	Uniquement crustacés des familles Penaeidae, Solenoceridae et Aristeidae, entre 80 et 120 unités par kg Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.; (10) Quantités maximales dans les parties comestibles.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	300	Uniquement crustacés des famille Penaeidae, Solenoceridae et Aristeidae, plus de 120 unités par kg Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.; (10) Quantités maximales dans les parties comestibles.
	E 300	Acide ascorbique	BPF	
	E 301	Ascorbate de sodium	BPF	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 302	Ascorbate de calcium	BPF	
	E 330	Acide citrique	BPF	
	E 331	Citrates de sodium	BPF	
	E 332	Citrates de potassium	BPF	
	E 333	Citrates de calcium	BPF	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	Uniquement mollusques et crustacés congelés et surgelés Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 385	Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium	75	Uniquement crustacés congelés et surgelés
	E 586	4-Hexylrésorcinol	2	Uniquement crustacés frais, congelés ou surgelés Note: (91) Comme teneur résiduelle dans la viande.
09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés				
	Groupe I	Additifs	0	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	Uniquement surimi et produits similaires et substituts de saumon Note: (84) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 4 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée dans les succédanés de saumon est de 5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	Uniquement surimi et produits similaires et substituts de saumon
	E 100	Curcumine	100	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés Note: (35) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
	E 100	Curcumine	100	Uniquement poisson fumé Note: (37) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.
	E 100	Curcumine	250	Uniquement crustacés précuits Note: (36) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
	E 101	Riboflavines	BPF	Uniquement crustacés précuits
	E 101	Riboflavines	BPF	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 101	Riboflavines	BPF	Uniquement poisson fumé
	E 102	Tartrazine	100	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés Note: (35) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
	E 102	Tartrazine	100	Uniquement poisson fumé Note: (37) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 102	Tartrazine	250	Uniquement crustacés précuits Note: (36) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
	E 110	Jaune orangé S	200	Uniquement dans les substituts de saumon à base de Theragra chalcogramma et Pollachius virens Note: (63) La quantité totale de E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 120	Cochénille	100	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés Note: (35) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
	E 120	Cochénille	100	Uniquement poisson fumé Note: (37) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.
	E 120	Cochénille	250	Uniquement crustacés précuits Note: (36) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
	E 122	Azorubine	100	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés Note: (35) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
	E 122	Azorubine	250	Uniquement crustacés précuits Note: (36) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
	E 124	Rouge cochenille A	200	Uniquement dans les substituts de saumon à base de Theragra chalcogramma et Pollachius virens Note: (63) La quantité totale de E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 129	Rouge allura AC	250	Uniquement crustacés précuits Note: (36) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
	E 140	Chlorophylles et chlorophyllines BPF		Uniquement crustacés précuits
	E 140	Chlorophylles et chlorophyllines BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles BPF et cuivre-chlorophyllines		Uniquement crustacés précuits
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles BPF et cuivre-chlorophyllines		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles BPF et cuivre-chlorophyllines		Uniquement poisson fumé
	E 142	Vert S	100	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés Note: (35) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
	E 142	Vert S	250	Uniquement crustacés précuits Note: (36) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
	E 151	Noir brillant PN	100	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés Note: (35) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 151		Noir brillant PN	100	Uniquement poisson fumé Note: (37) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.
E 151		Noir brillant PN	250	Uniquement crustacés précuits Note: (36) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
E 153		Charbon végétal médicinal	BPF	Uniquement crustacés précuits
E 153		Charbon végétal médicinal	BPF	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 153		Charbon végétal médicinal	BPF	Uniquement poisson fumé
E 155		Brun HT	BPF	Uniquement crustacés précuits
E 160a		Caroténoïdes	BPF	Uniquement crustacés précuits
E 160a		Caroténoïdes	BPF	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 160a		Caroténoïdes	BPF	Uniquement poisson fumé
E 160b		Rocou, bixine, norbixine	10	Uniquement poisson fumé
E 160c		Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	BPF	Uniquement crustacés précuits
E 160c		Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	BPF	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 160c		Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	BPF	Uniquement poisson fumé
E 160d		Lycopène	10	Uniquement substituts de saumon
E 160d		Lycopène	30	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés, crustacés précuits, surimi, poisson fumé
E 160e		Beta-Apocaroténal-8' (C 30)	100	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés Note: (35) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
E 160e		Beta-Apocaroténal-8' (C 30)	100	Uniquement poisson fumé Note: (37) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.
E 160e		Beta-Apocaroténal-8' (C 30)	250	Uniquement crustacés précuits Note: (36) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
E 161b		Lutéine	100	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés Note: (35) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
E 161b		Lutéine	250	Uniquement crustacés précuits Note: (36) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
E 162		Rouge de betterave	BPF	Uniquement crustacés précuits
E 162		Rouge de betterave	BPF	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 163		Anthocyanes	BPF	Uniquement crustacés précuits
E 163		Anthocyanes	BPF	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 163	Anthocyanes	BPF	Uniquement poisson fumé Note: (37) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.
	E 170	Carbonate de calcium	BPF	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 171	Dioxyde de titane	BPF	Uniquement crustacés précuits
	E 171	Dioxyde de titane	BPF	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 171	Dioxyde de titane	BPF	Uniquement poisson fumé
	E 172	Oxyde et hydroxyde de fer	BPF	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 172	Oxyde et hydroxyde de fer	BPF	Uniquement poisson fumé
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	Aspic Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	200	Uniquement poisson salé séché Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	2000	Uniquement poissons et produits de la pêche en semi-conserve, y compris crustacés, mollusques, surimi et pâtes de poisson et de crustacés; crustacés et mollusques cuits Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	6000	Uniquement Crangon crangon et Crangon vulgaris cuits Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	1500	Uniquement crevettes cuites présentées dans de la saumure Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	Uniquement crustacés et céphalopodes cuits Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	135	Uniquement crustacés cuits des familles Penaeidae, Solenoceridae et Aristeidae, jusqu'à 80 unités par kg Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.; (10) Quantités maximales dans les parties comestibles.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 220–E 228		Anhydride sulfureux – sulfites	180	Uniquement crustacés cuits des familles Penaeidae, Solenoceridae et Aristeidae, entre 80 et 120 unités par kg Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
E 220–E 228		Anhydride sulfureux – sulfites	200	Uniquement poissons séchés salés de la famille des Gadidae Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
E 220–E 228		Anhydride sulfureux – sulfites	270	Uniquement crustacés cuits des familles Penaeidae, Solenoceridae et Aristeidae, plus de 120 unités par kg Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.; (10) Quantités maximales dans les parties comestibles.
E 251–E 252		Nitrates	500	Uniquement harengs et sprats au vinaigre
E 315		Acide érythorbique	1500	Uniquement produits de poisson en conserve et en semi-conserve Note: (9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.
E 316		Érythorbate de sodium	1500	Uniquement produits de poisson en conserve et en semi-conserve Note: (9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1000	Uniquement produits de crustacés en conserve; surimi et produits similaires Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés, et mollusques et crustacés congelés et surgelés Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .
E 385		Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium	75	Uniquement poisson, crustacés et mollusques en conserve
E 392		Extraits de romarin	15	Uniquement poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés, avec une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 10 % Note: (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
E 392		Extraits de romarin	150	Uniquement poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés, avec une teneur en matières grasses supérieure à 10 %» Note: (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 450	Diphosphates	5000	Uniquement poissons salés de la famille des Gadidae qui ont subi une salaison préalable par injection d'une solution saline ou par immersion dans de la saumure à une concentration d'au moins 18%, suivie de fréquents salages à sec Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (81) La teneur maximale s'applique à la somme des additifs E 450, E 451 et E 452 individuellement ou en combinaison.
	E 451	Triphosphates	5000	Uniquement poissons salés de la famille des Gadidae qui ont subi une salaison préalable par injection d'une solution saline ou par immersion dans de la saumure à une concentration d'au moins 18%, suivie de fréquents salages à sec Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (81) La teneur maximale s'applique à la somme des additifs E 450, E 451 et E 452 individuellement ou en combinaison.
	E 452 (i)	Polyphosphate sodique	5000	Uniquement poissons salés de la famille des Gadidae qui ont subi une salaison préalable par injection d'une solution saline ou par immersion dans de la saumure à une concentration d'au moins 18%, suivie de fréquents salages à sec Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (81) La teneur maximale s'applique à la somme des additifs E 450, E 451 et E 452 individuellement ou en combinaison.
	E 950	Acésulfame-K	200	Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
	E 951	Aspartame	300	Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
	E 954	Saccharines	160	Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
	E 955	Sucralose	120	Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
	E 959	Néohespéridine DC	30	Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
	E 960	Glucosides de stéviol	200	Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	10	Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	200	Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.
	E 969	Advantame	3	Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 150 a-d	Caramels	BPF	Uniquement crustacés précuits
	E 150 a-d	Caramels	BPF	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
09.3 Œufs de poisson				
	Groupe I	Additifs	0	Uniquement oeufs de poisson transformés
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	A l'exception des œufs d'esturgeon (caviar) Note: (86) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 3 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée dans les produits pasteurisés est de 50 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	A l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar)
	E 104	Jaune de quinoléine	200	A l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar) Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 110	Jaune orangé S	200	A l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar) Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 123	Amarante	30	A l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar) Note: (68) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 123 (amarante): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
	E 124	Rouge cochenille A	200	A l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar) Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 160d	Lycopène	30	A l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar)
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	2000	Uniquement produits de poisson en semi-conserve, y compris ceux à base d'oeufs de poisson Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 284	Acide borique	4000	Uniquement oeufs d'esturgeon (caviar) Note: (54) Exprimée en acide borique.
	E 315	Acide érythorbique	1500	Uniquement produits de poisson en conserve et en semi-conserve Note: (9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.
	E 316	Érythorbate de sodium	1500	Uniquement produits de poisson en conserve et en semi-conserve Note: (9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.
	E 285	Tétraborate de sodium	4000	Uniquement oeufs d'esturgeon (caviar) Note: (54) Exprimée en acide borique.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
10. Œufs et ovoproduits				
10.1 Œufs non transformés				
10.2 Œufs transformés et ovoproduits				
	Groupe I	Additifs	0	
	E 1505	Citrate de triéthyle	BPF	Uniquement les protéines sèches
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	Uniquement ovoproduits congelés et surgelés, déshydratés et concentrés Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	5000	Uniquement oeufs liquides (blanc, jaune ou oeuf entier) Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 234	Nisine	6.25	Uniquement oeufs liquides pasteurisés (blanc, jaune ou oeuf entier)
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	10000	Uniquement oeufs liquides (blanc, jaune ou oeuf entier) Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 392	Extraits de romarin	200	Note: (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 426	Hémicellulose de soja	10000	Uniquement ovoproduits congelés et surgelés, déshydratés et concentrés
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	1000	
	E 520	Sulfate d'aluminium	25	Blanc d'œuf liquide pour œufs en neige uniquement Note: (38) Exprimée en aluminium.
	E 553b	Talc	5400	Uniquement sur la surface d'oeufs durs non écalés colorés
	E 903	Cire de carnauba	3600	Uniquement sur la surface d'oeufs durs non écalés colorés
	E 904	Shellac	BPF	Uniquement sur la surface d'œufs durs non écalés
11. Sucres, sirops, miel et édulcorants de table				
11.1 Sucres et sirops				
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	10	Uniquement sucres, à l'exception du sirop de glucose Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	20	Uniquement sirop de glucose, déshydraté ou non Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	10000	Uniquement denrées alimentaires séchées en poudre Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .
	E 551-553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10000	Uniquement denrées alimentaires séchées en poudre Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 551-553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	BPF	Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
11.2 Autres sucres et sirops				
	Groupe I	Additifs	0	
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	40	Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	70	Uniquement mélasses Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
11.3 Miel				
11.4 Edulcorants de table				
11.4.1 Edulcorants de table sous forme liquide				
	Groupe IV	Polyols	BPF	
	E 200 - E 219	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates; p-hydroxybenzoates	500	Uniquement si la teneur en eau est supérieure à 75 % Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 330	Acide citrique	BPF	
	E 331	Citrates de sodium	BPF	
	E 407	Carraghénanes	BPF	
	E 410	Farine de graines de caroube	BPF	
	E 412	Gomme guar	BPF	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 413	Gomme adragante	BPF	
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	BPF	
	E 415	Gomme xanthane	BPF	
	E 418	Gomme gellane	BPF	
	E 422	Glycérol	BPF	
	E 440	Pectines	BPF	
	E 460 (i)	Cellulose microcristalline	BPF	
	E 463	Hydroxypropylcellulose	BPF	
	E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	BPF	
	E 465	Méthyléthylcellulose	BPF	
	E 466	Carboxyméthylcellulose sodique	BPF	
	E 500	Carbonates de sodium	BPF	
	E 501	Carbonates de potassium	BPF	
	E 575	Glucono-delta-lactone	BPF	
	E 640	Glycine et son sel de sodium	BPF	
	E 950	Acésulfame-K	BPF	
	E 951	Aspartame	BPF	
	E 952	Cyclamates	BPF	
	E 954	Saccharines	BPF	
	E 955	Sucralose	BPF	
	E 957	Thaumatine	BPF	
	E 959	Néohespéridine DC	BPF	
	E 960	Glucosides de stéviol	BPF	Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	BPF	
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	BPF	
	E 969	Advantame	BPF	

11.4.2 Edulcorants de table sous forme de poudre

Groupe IV	Polysols	BPF
E 1200	Polydextrose	BPF
E 1521	Polyéthylène glycol	BPF
E 327	Lactate de calcium	BPF
E 330	Acide citrique	BPF
E 331	Citrates de sodium	BPF

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 336	Tartrates de potassium	BPF	
	E 341	Phosphates de calcium	BPF	
	E 407	Carraghénanes	BPF	
	E 410	Farine de graines de caroube	BPF	
	E 412	Gomme guar	BPF	
	E 413	Gomme adragante	BPF	
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	BPF	
	E 415	Gomme xanthane	BPF	
	E 418	Gomme gellane	BPF	
	E 440	Pectines	BPF	
	E 460	Cellulose	BPF	
	E 461	Méthylcellulose	BPF	
	E 463	Hydroxypropylcellulose	BPF	
	E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	BPF	
	E 465	Méthyléthylcellulose	BPF	
	E 466	Carboxyméthylcellulose sodique	BPF	
	E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée, gomme de cel- lulose réticulée	50000	
	E 500	Carbonates de sodium	BPF	
	E 501	Carbonates de potassium	BPF	
	E 551-553	Di oxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de mag- nésium	10000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 575	Glucono-delta-lactone	BPF	
	E 576	Gluconate de sodium	BPF	
	E 577	Gluconate de potassium	BPF	
	E 578	Gluconate de calcium	BPF	
	E 640	Glycine et son sel de sodium	BPF	
	E 950	Acésulfame-K	BPF	
	E 951	Aspartame	BPF	
	E 952	Cyclamates	BPF	
	E 954	Saccharines	BPF	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 955	Sucralose	BPF	
	E 957	Thaumatine	BPF	
	E 959	Néohespéridine DC	BPF	
	E 960	Glucosides de stéviol	BPF	Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	BPF	
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	BPF	
	E 969	Advantame	BPF	
11.4.3 Edulcorants de table sous forme de comprimés				
	Groupe IV	Polyols	BPF	
	E 1200	Polydextrose	BPF	
	E 1201	Polyvinylpyrrolidone	BPF	
	E 1202	Polyvinylpolypyrrolidone	BPF	
	E 1521	Polyéthylène glycol	BPF	
	E 296	Acide malique	BPF	
	E 330	Acide citrique	BPF	
	E 331	Citrates de sodium	BPF	
	E 334	Acide tartrique [L (+)]	BPF	
	E 336	Tartrates de potassium	BPF	
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	BPF	
	E 440	Pectines	BPF	
	E 460	Cellulose	BPF	
	E 460 (i)	Cellulose microcristalline	BPF	
	E 460 (ii)	Cellulose en poudre	BPF	
	E 461	Méthylcellulose	BPF	
	E 463	Hydroxypropylcellulose	BPF	
	E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	BPF	
	E 465	Méthyléthylcellulose	BPF	
	E 466	Carboxyméthylcellulose sodique	BPF	
	E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée, gomme de cellulose réticulée	50000	
	E 470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	BPF	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 470b	Sels de magnésium d'acides gras	BPF	
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
	E 500	Carbonates de sodium	BPF	
	E 501	Carbonates de potassium	BPF	
	E 551-553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	BPF	
	E 575	Glucono-delta-lactone	BPF	
	E 576	Gluconate de sodium	BPF	
	E 577	Gluconate de potassium	BPF	
	E 578	Gluconate de calcium	BPF	
	E 640	Glycine et son sel de sodium	BPF	
	E 950	Acésulfame-K	BPF	
	E 951	Aspartame	BPF	
	E 952	Cyclamates	BPF	
	E 954	Saccharines	BPF	
	E 955	Sucralose	BPF	
	E 957	Thaumatococine	BPF	
	E 959	Néohespéridine DC	BPF	
	E 960	Glucosides de stéviol	BPF	
	E 961	Néotame	BPF	
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	BPF	
	E 969	Advantame	BPF	
	E 641	L-Leucine	50000	

12. Sels, épices, soupes, potages, sauces, salades et produits protéiques

12.1 Sel et produits de substitution du sel

12.1.1 Sel

E 170	Carbonate de calcium	BPF
E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	10000
E 500	Carbonates de sodium	BPF

Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 504	Carbonates de magnésium	BPF	Uniquement sel marin Note: (92) rapporté à la matière sèche Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (79) La quantité maximale est exprimée en ferrocyanure de potassium anhydre.
	E 511	Chlorure de magnésium	BPF	
	E 530	Oxyde de magnésium	BPF	
	E 534	Tartrate de fer	110	
	E 535–E 538	Ferrocyanures	20	
	E 551-553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10000	
	E 554	Silicate alumino-sodique	20	dans le fromage après transfert; Uniquement pour le sel destiné au traitement en surface des fromages affinés, produits relevant de la catégorie 01.7.2 Note: (38) Exprimée en aluminium.
12.1.2 Produits de substitution du sel				
0	Groupe I	Additifs	0	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	10000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 534	Tartrate de fer	110	Note: (92) rapporté à la matière sèche
	E 535–E 538	Ferrocyanures	20	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (79) La quantité maximale est exprimée en ferrocyanure de potassium anhydre.
	E 551-553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	20000	
	E 620–E 625	Acide glutamique – glutamates	BPF	
	E 626–E 635	Ribonucléotides	BPF	
12.2 Fines herbes, épices et assaisonnements				
12.2.1 Fines herbes et épices				
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	150	Uniquement cannelle (<i>Cinnamomum ceylanicum</i>) Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 460	Cellulose	BPF	Uniquement produits séchés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	BPF	Uniquement produits séchés
12.2.2 Assaisonnements et condiments				
	Groupe I	Additifs	0	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	Uniquement assaisonnements, par exemple poudre de curry, tandoori Note: (70) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 120 mg/kg.
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	Uniquement assaisonnements, par exemple poudre de curry, tandoori Note: (70) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 120 mg/kg.
	E 104	Jaune de quinoléine	10	Uniquement assaisonnements, par exemple poudre de curry, tandoori Note: (62) La quantité totale de E 104 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (70) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 120 mg/kg.
	E 160d	Lycopène	50	
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	Uniquement assaisonnements à base de jus d'agrumes Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 310–E 321	Gallates, BHQT, BHA et BHT	200	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.
	E 392	Extraits de romarin	200	Note: (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 551-553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	30000	Uniquement assaisonnements Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 620–E 625	Acide glutamique – glutamates	BPF	
	E 626–E 635	Ribonucléotides	BPF	
12.3 Vinaigres et acide acétique dilué (dans de l'eau à 4-30 % en volume)				
	Groupe I	Additifs	0	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	170	Uniquement vinaigre de fermentation Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 150 a-d	Caramels	BPF	
12.4 Moutarde				
	Groupe I	Additifs	0	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	
	Groupe IV	Polyols	BPF	
	E 104	Jaune de quinoléine	10	Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 110	Jaune orangé S	50	Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 124	Rouge cochenille A	35	Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	250	A l'exception de la moutarde de Dijon Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	500	Uniquement moutarde de Dijon Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 392	Extraits de romarin	100	Note: (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 950	Acésulfame-K	350	
	E 951	Aspartame	350	
	E 954	Saccharines	320	
	E 955	Sucralose	140	Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 959	Néohespéridine DC	50	
	E 960	Glucosides de stéviol	120	Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	12	
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	Note: (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 969	Advantame	4	
12.5 Soupes, potages et bouillons				
	Groupe I	Additifs	0	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	50	
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	
	E 160d	Lycopène	20	
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	500	Uniquement soupes, potages et bouillons liquides (à l'exception des conserves) Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 310–E 320	Gallates, BHQT et BHA	200	Uniquement soupes, potages et bouillons déshydratés Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	3000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 363	Acide succinique	5000	
	E 392	Extraits de romarin	50	Note: (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 427	Gomme cassia	2500	Uniquement soupes, potages et bouillons déshydratés
	E 432–E 436	Polysorbates	1000	Uniquement soupes et potages Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	2000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	
	E 950	Acésulfame-K	110	Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
	E 951	Aspartame	110	Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 954	Saccharines	110	Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	45	Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
	E 959	Néohespéridine DC	50	Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
	E 960	Glucosides de stéviol	40	Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	5	Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	110	Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite Note: (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 969	Advantame	2	Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
12.6 Sauces				
	Groupe I	Additifs	0	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	Y compris pickles, condiments, chutney et piccalilli; à l'exclusion des sauces à base de tomates Note: (65) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	À l'exclusion des sauces à base de tomates
	Groupe IV	Polyols	BPF	
	E 104	Jaune de quinoléine	20	Y compris pickles, condiments, chutney et piccalilli; à l'exclusion des sauces à base de tomates Note: (64) La quantité totale de E 104 et E 110 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 110	Jaune orangé S	30	Uniquement pickles et piccalilli Note: (64) La quantité totale de E 104 et E 110 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 160d	Lycopène	50	À l'exclusion des sauces à base de tomates
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 % Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2000	Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 % Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 200 - E 213		Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1000	Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %; sauces non émulsionnées Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
E 200 - E 213		Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	2000	Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 % Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
E 210–E 213		Acide benzoïque – benzoates (BA)	500	Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 % Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
E 210–E 213		Acide benzoïque – benzoates (BA)	1000	Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 % Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
E 310–E 320		Gallates, BHQT et BHA	200	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
E 385		Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium	75	Uniquement sauces émulsionnées
E 392		Extraits de romarin	100	Note: (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
E 405		Alginate de propane-1,2-diol	8000	
E 416		Gomme karaya	10000	Uniquement sauces émulsionnées
E 423		Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	10000	
E 426		Hémicellulose de soja	30000	Uniquement sauces émulsionnées
E 427		Gomme cassia	2500	
E 432–E 436		Polysorbates	5000	Uniquement sauces émulsionnées Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 473–E 474		Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	10000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 476		Polyricinoléate de polyglycérol	4000	Uniquement sauces émulsionnées

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	5000	Uniquement sauces émulsionnées Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 950	Acésulfame-K	350	
	E 951	Aspartame	350	
	E 954	Saccharines	160	Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	450	
	E 957	Thaumatine	5	Uniquement comme exhausteur de goût
	E 959	Néohespéridine DC	50	
	E 960	Glucosides de stéviol	120	À l'exclusion de la sauce de soja (fermentée ou non fermentée) Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 960	Glucosides de stéviol	175	Uniquement la sauce de soja (fermentée ou non fermentée) Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	2	Uniquement comme exhausteur de goût
	E 961	Néotame	12	
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	Note: (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 969	Advantame	4	
12.7 Salades et pâtes à tartiner salées				
	Groupe I	Additifs	0	
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1500	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 950	Acésulfame-K	350	Uniquement Feinkostsalat
	E 951	Aspartame	350	Uniquement Feinkostsalat
	E 954	Saccharines	160	Uniquement Feinkostsalat Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	140	Uniquement Feinkostsalat
	E 959	Néohespéridine DC	50	Uniquement Feinkostsalat
	E 961	Néotame	12	Uniquement Feinkostsalat

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	Uniquement Feinkostsalat Note: (11) ^b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 969	Advantame	4	Uniquement salades d'épicerie fines
12.8 Levures et produits à base de levures				
	Groupe I	Additifs	0	
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	BPF	Uniquement levure sèche et levure de boulangerie
12.9 Produits protéiques, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 1.8				
	Groupe I	Additifs	0	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100	Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	
	E 104	Jaune de quinoléine	10	Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 110	Jaune orangé S	20	Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 124	Rouge cochenille A	10	Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 160d	Lycopène	30	Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2000	Uniquement succédanés de viande, de poisson, de crustacés et céphalopodes et de fromage à base de protéines Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	Uniquement gélatine Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	Uniquement succédanés de viande, de poisson, de crustacés et céphalopodes Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20000	Uniquement boissons à base de protéines végétales Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ .
	E 959	Néohespéridine DC	5	Uniquement produits à base de protéines végétales, uniquement comme exhausteur de goût
13. Denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière				
13.1 Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge				
13.1.1 Préparations pour nourrissons				
	E 270	Acide lactique	BPF	Uniquement forme L(+)
	E 304 (i)	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	10	
	E 306	Extrait riche en tocophérols	10	Note: (16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 307	Alpha-tocophérol	10	Note: (16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 308	Gamma-Tocophérol	10	Note: (16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 309	Delta-Tocophérol	10	Note: (16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 322	Lécithines	1000	Note: (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
	E 330	Acide citrique	BPF	
	E 331	Citrates de sodium	2000	Note: (43) Les additifs E 331 et E 332 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.
	E 332	Citrates de potassium	0	Note: (43) Les additifs E 331 et E 332 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.
	E 338	Acide phosphorique	1000	Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ .; (44) Conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.
	E 339	Phosphates de sodium	1000	Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ .; (15) Les additifs E 339 et E 340 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2, 5, 7 et 8 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 340	Phosphates de potassium	0	Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (15) Les additifs E 339 et E 340 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2, 5, 7 et 8 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.
	E 412 E 471	Gomme guar Mono- et diglycérides d'acides gras	1000 4000	Uniquement dans le cas où le produit liquide contient des protéines en partie hydrolysées Note: (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7500	Uniquement produits vendus en poudre Note: (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	9000	Uniquement produits vendus sous forme liquide, dans le cas où ils contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés Note: (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
	E 473	Sucroesters d'acides gras	120	Uniquement produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés Note: (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
13.1.2 Préparations de suite				
	E 270	Acide lactique	BPF	Uniquement forme L(+)
	E 304 (i)	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	10	
	E 306	Extrait riche en tocophérols	10	Note: (16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 307	Alpha-tocophérol	10	Note: (16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 308	Gamma-Tocophérol	10	Note: (16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 309	Delta-Tocophérol	10	Note: (16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 322	Lécithines	1000	Note: (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 330		Acide citrique	BPF	
E 331		Citrates de sodium	2000	Note: (43) Les additifs E 331 et E 332 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.
E 332		Citrates de potassium	BPF	Note: (43) Les additifs E 331 et E 332 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.
E 338		Acide phosphorique	0	Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (44) Conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.
E 339		Phosphates de sodium	1000	Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (15) Les additifs E 339 et E 340 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2, 5, 7 et 8 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.
E 340		Phosphates de potassium	0	Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (15) Les additifs E 339 et E 340 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2, 5, 7 et 8 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.
E 407		Carraghénanes	300	Note: (17) Si plus d'un des additifs E 407, E 410 et E 412 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
E 410		Farine de graines de caroube	1000	Note: (17) Si plus d'un des additifs E 407, E 410 et E 412 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
E 412		Gomme guar	1000	Note: (17) Si plus d'un des additifs E 407, E 410 et E 412 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
E 440		Pectines	5000	Uniquement préparations de suite acidifiées
E 471		Mono- et diglycérides d'acides gras	4000	Note: (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
E 472c		Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7500	Uniquement produits vendus en poudre. Note: (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	9000	Uniquement produits vendus sous forme liquide, dans le cas où ils contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés Note: (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
	E 473	Sucroesters d'acides gras	120	Uniquement produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés Note: (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
13.1.3 Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge				
	E 1404	Amidon oxydé	50000	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1410	Phosphate de monoamidon	50000	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1412	Phosphate de diamidon	50000	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	50000	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	50000	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1420	Amidon acétylé	50000	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1422	Adipate de diamidon acétylé	50000	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	50000	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1451	Amidon oxydé acétylé	50000	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 170	Carbonate de calcium	BPF	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 260	Acide acétique	BPF	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 261	Acétate de potassium	BPF	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 262	Acétates de sodium	BPF	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 263	Acétate de calcium	BPF	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 270	Acide lactique	BPF	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+)

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 296	Acide malique	BPF	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+)
	E 300	Acide ascorbique	200	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés. Note: (18) Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité étant exprimée en acide ascorbique.
	E 300	Acide ascorbique	300	Uniquement boissons, jus et aliments pour bébés à base de fruits et légumes. Note: (18) Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité étant exprimée en acide ascorbique.
	E 301	Ascorbate de sodium	200	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés. Note: (18) Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité étant exprimée en acide ascorbique.
	E 301	Ascorbate de sodium	300	Uniquement boissons, jus et aliments pour bébés à base de fruits et légumes. Note: (18) Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité étant exprimée en acide ascorbique.
	E 302	Ascorbate de calcium	200	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés. Note: (18) Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité étant exprimée en acide ascorbique.
	E 302	Ascorbate de calcium	300	Uniquement boissons, jus et aliments pour bébés à base de fruits et légumes. Note: (18) Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité étant exprimée en acide ascorbique.
	E 304 (i)	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	100	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés. Note: (19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 306	Extrait riche en tocophérols	100	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés. Note: (19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 307	Alpha-tocophérol	100	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés. Note: (19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 308	Gamma-Tocophérol	100	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés. Note: (19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 309	Delta-Tocophérol	100	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés. Note: (19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 322	Lécithines	10000	Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés
	E 325	Lactate de sodium	BPF	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+)
	E 326	Lactate de potassium	BPF	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+)
	E 327	Lactate de calcium	BPF	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+)
	E 330	Acide citrique	BPF	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 331	Citrates de sodium	BPF	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 332	Citrates de potassium	BPF	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 333	Citrates de calcium	BPF	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 333	Citrates de calcium	BPF	Uniquement produits à base de fruits à faible teneur en sucre
	E 334	Acide tartrique [L (+)]	5000	Uniquement forme L(+); uniquement biscuits et biscottes, et aliments pour bébés. Note: (42) Sous forme de résidus.
	E 335	Tartrates de sodium	5000	Uniquement forme L(+); uniquement biscuits et biscottes, et aliments pour bébés. Note: (42) Sous forme de résidus.
	E 336	Tartrates de potassium	5000	Uniquement forme L(+); uniquement biscuits et biscottes, et aliments pour bébés. Note: (42) Sous forme de résidus.
	E 338	Acide phosphorique	1000	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement. Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 339	Phosphates de sodium	1000	Uniquement céréales. Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 340	Phosphates de potassium	1000	Uniquement céréales. Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 341	Phosphates de calcium	1000	Uniquement céréales. Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 341	Phosphates de calcium	1000	Uniquement desserts à base de fruits. Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 354	Tartrate de calcium	5000	Uniquement forme L(+); uniquement biscuits et biscottes. Note: (42) Sous forme de résidus.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 400	Acide alginique	500	Uniquement desserts et entremets. Note: (23) Les additifs E 400, E 401, E 402 et E 404 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 401	Alginate de sodium	500	Uniquement desserts et entremets. Note: (23) Les additifs E 400, E 401, E 402 et E 404 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 402	Alginate de potassium	500	Uniquement desserts et entremets. Note: (23) Les additifs E 400, E 401, E 402 et E 404 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 404	Alginate de calcium	500	Uniquement desserts et entremets. Note: (23) Les additifs E 400, E 401, E 402 et E 404 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 410	Farine de graines de caroube	10000	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés. Note: (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 410	Farine de graines de caroube	20000	Uniquement aliments à base de céréales sans gluten. Note: (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 412	Gomme guar	10000	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés. Note: (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 412	Gomme guar	20000	Uniquement aliments à base de céréales sans gluten. Note: (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	10000	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés. Note: (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	20000	Uniquement aliments à base de céréales sans gluten. Note: (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 415	Gomme xanthane	10000	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés. Note: (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 415	Gomme xanthane	20000	Uniquement aliments à base de céréales sans gluten. Note: (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 440	Pectines	10000	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés. Note: (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 440	Pectines	20000	Uniquement aliments à base de céréales sans gluten. Note: (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 450	Diphosphates	5000	Uniquement biscuits et biscottes. Note: (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (42) Sous forme de résidus.
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	5000	Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés. Note: (22) Les additifs E 471, E 472a, E 472b et E 472c sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	5000	Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés. Note: (22) Les additifs E 471, E 472a, E 472b et E 472c sont autorisés seuls ou en mélange.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras	5000	Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés. Note: (22) Les additifs E 471, E 472a, E 472b et E 472c sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	5000	Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés. Note: (22) Les additifs E 471, E 472a, E 472b et E 472c sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 500	Carbonates de sodium	BPF	Uniquement comme poudre à lever
	E 501	Carbonates de potassium	BPF	Uniquement comme poudre à lever
	E 503	Carbonates d'ammonium	BPF	Uniquement comme poudre à lever
	E 507	Acide chlorhydrique	BPF	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 524	Hydroxyde de sodium	BPF	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 525	Hydroxyde de potassium	BPF	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 526	Hydroxyde de calcium	BPF	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 551	Dioxyde de silicium	2000	Uniquement céréales sèches
	E 575	Glucono-delta-lactone	5000	Uniquement biscuits et biscottes. Note: (42) Sous forme de résidus.
	E 920	L-Cystéine	1000	Uniquement biscuits pour nourrissons et enfants en bas âge
13.1.4	Autres aliments pour enfants en bas âge			
0	E 1404	Amidon oxydé	50000	
	E 1410	Phosphate de monoamidon	50000	
	E 1412	Phosphate de diamidon	50000	
	E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	50000	
	E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	50000	
	E 1420	Amidon acétylé	50000	
	E 1422	Adipate de diamidon acétylé	50000	
	E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	50000	
	E 270	Acide lactique	BPF	Uniquement forme L(+)
	E 304 (i)	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	100	Note: (19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 306	Extrait riche en tocophérols	100	Note: (19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 307	Alpha-tocophérol	100	Note: (19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 308	Gamma-Tocophérol	100	Note: (19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 309	Delta-Tocophérol	100	Note: (19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 322	Lécithines	10000	Note: (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
	E 330	Acide citrique	BPF	
	E 331	Citrates de sodium	2000	Note: (43) Les additifs E 331 et E 332 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.
	E 332	Citrates de potassium	BPF	Note: (43) Les additifs E 331 et E 332 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.
	E 338	Acide phosphorique	0	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (44) Conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.
	E 339	Phosphates de sodium	1000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (15) Les additifs E 339 et E 340 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2, 5, 7 et 8 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.
	E 340	Phosphates de potassium	1000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (15) Les additifs E 339 et E 340 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2, 5, 7 et 8 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.
	E 407	Carraghénanes	300	
	E 410	Farine de graines de caroube	10000	Note: (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 412	Gomme guar	10000	Note: (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	10000	Note: (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 415	Gomme xanthane	10000	Note: (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 440	Pectines	5000	Note: (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	4000	Note: (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7500	Uniquement produits vendus en poudre. Note: (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	9000	Uniquement produits vendus sous forme liquide, dans le cas où ils contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés. Note: (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
	E 473	Sucroesters d'acides gras	120	Uniquement produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés. Note: (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
	E 500	Carbonates de sodium	BPF	
	E 501	Carbonates de potassium	BPF	
	E 503	Carbonates d'ammonium	BPF	
	E 507	Acide chlorhydrique	BPF	Uniquement pour régulation du pH
	E 524	Hydroxyde de sodium	BPF	Uniquement pour régulation du pH
	E 525	Hydroxyde de potassium	BPF	Uniquement pour régulation du pH

13.1.5 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge

13.1.5.1 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et préparations spéciales pour nourrissons

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	20000	Uniquement préparations pour nourrissons et préparations de suite
	E 170	Carbonate de calcium	BPF	
	E 304 (i)	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	100	
	E 331	Citrates de sodium	BPF	
	E 332	Citrates de potassium	BPF	
	E 333	Citrates de calcium	BPF	
	E 338	Acide phosphorique	1000	Uniquement pour régulation du pH. Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 339	Phosphates de sodium	1000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (20) Les additifs E 339, E 340 et E 341 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 340	Phosphates de potassium	1000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (20) Les additifs E 339, E 340 et E 341 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 341	Phosphates de calcium	1000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (20) Les additifs E 339, E 340 et E 341 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 401	Alginate de sodium	1000	A partir de quatre mois, dans des produits alimentaires spéciaux à composition adaptée, requis pour traiter des troubles métaboliques et pour une alimentation par sonde gastrique
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	200	A partir de douze mois, dans le cadre de régimes spéciaux destinés à de jeunes enfants souffrant d'une intolérance au lait de vache ou d'erreurs innées du métabolisme
	E 410	Farine de graines de caroube	10000	A partir de la naissance, dans des produits destinés à réduire le reflux gastro-oesophagien
	E 412	Gomme guar	10000	A partir de la naissance, dans des produits sous forme de préparations liquides contenant des protéines, des peptides ou des acides aminés hydrolysés
	E 415	Gomme xanthane	1200	A partir de la naissance, pour utilisation dans des produits à base d'acides aminés ou de peptides destinés à des patients souffrant de problèmes de malabsorption des protéines, d'insuffisance du tractus gastro-intestinal ou d'erreurs innées du métabolisme
	E 440	Pectines	10000	A partir de la naissance, dans des produits utilisés en cas de troubles gastro-intestinaux
	E 466	Carboxyméthylcellulose sodique	10000	A partir de la naissance, dans des produits destinés au traitement diététique des troubles congénitaux du métabolisme
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	5000	A partir de la naissance, dans le cadre de régimes spécialisés, et notamment de régimes sans protéines

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7500	Uniquement produits vendus en poudre, à partir de la naissance
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	9000	Uniquement produits vendus sous forme liquide, à partir de la naissance
	E 473	Sucroesters d'acides gras	120	Uniquement produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés
	E 500	Carbonates de sodium	BPF	Uniquement comme poudre à lever
	E 501	Carbonates de potassium	BPF	Uniquement comme poudre à lever
	E 507	Acide chlorhydrique	BPF	Uniquement comme poudre à lever
	E 524	Hydroxyde de sodium	BPF	Uniquement pour régulation du pH
	E 525	Hydroxyde de potassium	BPF	Uniquement pour régulation du pH
	E 526	Hydroxyde de calcium	BPF	Uniquement pour régulation du pH
13.1.5.2 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour bébés et enfants en bas âge				
	E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	20000	
	E 401	Alginate de sodium	1000	À partir de quatre mois, dans des produits alimentaires spéciaux à composition adaptée, requis pour traiter des troubles métaboliques et pour une alimentation par sonde gastrique
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	200	À partir de douze mois, dans le cadre de régimes spéciaux destinés à de jeunes enfants souffrant d'une intolérance au lait de vache ou d'erreurs innées du métabolisme
	E 410	Farine de graines de caroube	10000	À partir de la naissance, dans des produits destinés à réduire le reflux gastro-oesophagien
	E 412	Gomme guar	10000	À partir de la naissance, dans des produits sous forme de préparations liquides contenant des protéines, des peptides ou des acides aminés hydrolysés
	E 415	Gomme xanthane	1200	À partir de la naissance, pour utilisation dans des produits à base d'acides aminés ou de peptides destinés à des patients souffrant de problèmes de malabsorption des protéines, d'insuffisance du tractus gastro-intestinal ou d'erreurs innées du métabolisme
	E 440	Pectines	10000	À partir de la naissance, dans des produits utilisés en cas de troubles gastro-intestinaux
	E 466	Carboxyméthylcellulose sodique	10000	À partir de la naissance, dans des produits destinés au traitement diététique des troubles congénitaux du métabolisme
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	5000	À partir de la naissance, dans le cadre de régimes spécialisés, et notamment de régimes sans protéines
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7500	Uniquement produits vendus en poudre, à partir de la naissance
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	9000	Uniquement produits vendus sous forme liquide, à partir de la naissance
	E 473	Sucroesters d'acides gras	120	Uniquement produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
13.2 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 13.1.5)				
	Groupe I	Additifs	0	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	50	Note: (89) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins) uniquement dans des produits liquides ayant subi un traitement thermique: 3 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	
	Groupe IV	Polyols	BPF	
	E 104	Jaune de quinoléine	10	Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 110	Jaune orangé S	10	Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 124	Rouge cochenille A	10	Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 160d	Lycopène	30	
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1500	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	1200	
	E 406	Agar-agar	BPF	Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées
	E 432–E 436	Polysorbates	1000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5000	
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	1000	
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	2000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	5000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 950	Acésulfame-K	450	
	E 951	Aspartame	1000	
	E 952	Cyclamates	400	Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 954	Saccharines	200	Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	400	
	E 959	Néohespéridine DC	100	
	E 960	Glucosides de stéviol	330	
	E 961	Néotame	32	
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	450	Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 969	Advantame	10	
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	450	Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 969	Advantame	10	
13.3 Aliments diététiques de régime contre la prise de poids destinés à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée (en tout ou en partie)				
	Groupe I	Additifs	0	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	50	
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	
	Groupe IV	Polyols	BPF	
	E 104	Jaune de quinoléine	10	Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 110	Jaune orangé S	10	
	E 124	Rouge cochenille A	10	Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 160d	Lycopène	30	
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1500	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	1200	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 432–E 436	Polysorbates	1000	
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000	
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 475		Esters polyglycériques d'acides gras	5000	
E 477		Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	1000	
E 481–E 482		Stéaroyl-2-lactylates	2000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 491–E 495		Esters de sorbitane	5000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 950		Acésulfame-K	450	
E 951		Aspartame	800	
E 952		Cyclamates	400	Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
E 954		Saccharines	240	Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
E 955		Sucralose	320	
E 959		Néohespéridine DC	100	
E 960		Glucosides de stéviol	270	Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
E 961		Néotame	26	
E 962		Sel d'aspartame-acésulfame	450	Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
E 969		Advantame	8	
13.4 Denrées alimentaires convenant aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten				
Groupe I		Additifs	0	Y compris pâtes sèches
Groupe II		Colorants BPF	BPF	
Groupe IV		Polyols	BPF	
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.

14. Boissons**14.1 Boissons non alcoolisées****14.1.1 Eau, y compris l'eau minérale naturelle, l'eau de source et toutes les autres eaux en bouteille ou conditionnées**

E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	500	Uniquement eaux de table préparées Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
---------------------------------	--	---	-----	---

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
14.1.2 Jus de fruits et jus de légumes				
	Groupe I	Additifs	0	Uniquement jus de légumes
	E 170	Carbonate de calcium	BPF	Uniquement jus de raisin
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	500	Uniquement sød ... saft et sød et ... saft Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	2000	Uniquement jus de raisin, non fermenté, à usage de vin de messe Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	200	Uniquement sød ... saft et sød et ... saft Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	Uniquement jus d'orange, de pamplemousse, de pomme et d'ananas destinés à la vente en vrac dans les établissements de restauration Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	70	Uniquement jus de raisin, non fermenté, à usage de vin de messe Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	350	Uniquement jus de limette et de citron Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	2000	Uniquement jus de raisin concentré pour la fabrication de vins maison Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 296	Acide malique	3000	Uniquement jus d'ananas
	E 300	Acide ascorbique	BPF	
	E 330	Acide citrique	3000	
	E 336	Tartrates de potassium	BPF	Uniquement jus de raisin
	E 440	Pectines	3000	Uniquement jus d'ananas et de fruit de la passion

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	Uniquement jus d'ananas et sød ... saft et sødet ... saft
14.1.3	Nectars de fruits, nectars de légumes et produits similaires			
	Groupe I	Additifs	0	Uniquement nectars de légumes; les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	250	Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise; la quantité maximale s'applique si les additifs E 210-213, acide benzoïque - benzoates, ont aussi été utilisés. Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	300	Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise et finlandaise Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	150	Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise et finlandaise Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 270	Acide lactique	5000	
	E 296	Acide malique	BPF	Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise et finlandaise
	E 300	Acide ascorbique	BPF	
	E 330	Acide citrique	5000	
	E 440	Pectines	3000	Uniquement ananas et fruits de la passion
	E 466	Carboxyméthylcellulose sodique	BPF	Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise ou finlandaise à base d'agrumes
	E 950	Acésulfame-K	350	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	600	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 952	Cyclamates	250	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
	E 954	Saccharines	80	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	300	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	30	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 960	Glucosides de stéviol	100	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	20	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (11) a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 969	Advantame	6	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
14.1.4	Boissons aromatisées			
	Groupe I	Additifs	0	Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ne peuvent pas être utilisés. L'additif E 968 ne peut pas être utilisé, sauf à des fins spécifiques prévues dans cette catégorie d'applications.
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100	À l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés Note: (25) Les quantités des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	À l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés Note: (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.
	E 104	Jaune de quinoléine	10	À l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.
	E 110	Jaune orangé S	20	À l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.
	E 124	Rouge cochenille A	10	À l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.
	E 160d	Lycopène	12	À l'exclusion des boissons à diluer
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	250	La quantité maximale s'applique si les additifs E 210-213, acide benzoïque - benzoates, ont aussi été utilisés. Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	300	A l'exclusion des boissons à base de produits laitiers Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	150	A l'exclusion des boissons à base de produits laitiers Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	20	Uniquement transfert à partir de concentrés dans des boissons aromatisées sans alcool contenant du jus de fruits Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	Uniquement boissons aromatisées sans alcool contenant au minimum 235 g/l de sirop de glucose Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	250	Uniquement autres concentrés à base de jus de fruits ou de fruits broyés; capilé, groselha Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	350	Uniquement concentrés à base de jus de fruits contenant au minimum 2.5 % d'orge (barley water) Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 242	Dicarbonat de diméthyle	250	Note: (24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.
	E 297	Acide fumarique	1000	Uniquement poudres instantanées pour boissons à base de fruits
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	500	Uniquement boissons destinées aux sportifs Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	700	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2000	Uniquement boissons chocolatées et maltées à base de produits laitiers Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 338–E 341; 343; E 450–E 452	E 341; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	4000	Uniquement boissons contenant des protéines de lactosérum destinées aux sportifs Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
E 338–E 341; 343; E 450–E 452	E 341; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20000	Uniquement boissons à base de protéines végétales Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
E 355–E 357	E 357	Acide adipique – adipates	10000	Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 363	E 363	Acide succinique	3000	Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons
E 405	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	300	
E 423	E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	1000	Uniquement dans les boissons énergisantes et dans les boissons contenant du jus de fruits
E 426	E 426	Hémicellulose de soja	5000	Uniquement boissons à base de produits laitiers, destinées à la vente au détail
E 444	E 444	Acétate isobutyrate de saccharose	300	Uniquement boissons troubles
E 445	E 445	Esters glycériques de résine de bois	100	Uniquement boissons troubles
E 459	E 459	Bêta-cyclodextrine	500	Uniquement boissons instantanées en poudre aromatisées
E 473–E 474	E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000	Uniquement boissons à base d'anis, à base de produits laitiers, à la noix de coco et aux amandes Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 473–E 474	E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	10000	Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 481–E 482	E 482	Stéaroyl-2-lactylates	2000	Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 900	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	
E 950	E 950	Acésulfame-K	350	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 951	E 951	Aspartame	600	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 952	E 952	Cyclamates	250	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
E 954	E 954	Saccharines	80	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
E 954	E 954	Saccharines	100	Uniquement gaseosa à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
E 955	E 955	Sucralose	300	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 957	Thaumatococine	0.5	Uniquement boissons aromatisées sans alcool à base d'eau, comme exhausteur de goût uniquement
	E 959	Néohespéridine DC	30	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, à l'exception des boissons aromatisées à base de lait et de produits dérivés du lait
	E 959	Néohespéridine DC	50	Uniquement boissons aromatisées à base de lait et de produits dérivés du lait, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 960	Glucosides de stéviol	80	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	2	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût
	E 961	Néotame	20	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 968	Érythritol	16000	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés Uniquement en tant qu'exhausteur de goût
	E 969	Advantame	6	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
	E 999	Extraits de quillaia	200	Note: (45) Calculée en extrait anhydre.
14.1.5 Café, 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, ainsi que mélanges et préparations instantanées de ces produits				
14.1.5.1 Café et extraits de café				
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	BPF	Uniquement grains de café, comme agent d'enrobage
	E 902	Cire de candelilla	BPF	Uniquement grains de café, comme agent d'enrobage
	E 903	Cire de carnauba	200	Uniquement grains de café, comme agent d'enrobage
	E 904	Shellac	BPF	Uniquement grains de café, comme agent d'enrobage
14.1.5.2 Autres				
	Groupe I	Additifs	0	À l'exclusion du thé en feuilles non aromatisé; y compris le café instantané aromatisé; les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés dans les boissons.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 200 - E 213		Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	600	Uniquement concentrés liquides de thé et d'infusions de fruits et de plantes Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
E 242		Dicarbonate de diméthyle	250	Uniquement concentré liquide de thé Note: (24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.
E 297		Acide fumarique	1000	Uniquement préparations instantanées pour thé aromatisé et infusions de plantes
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2000	Uniquement boissons à base de café pour distributeurs automatiques; thé instantané et infusions de plantes instantanées Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
E 355–E 357		Acide adipique – adipates	10000	Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 363		Acide succinique	3000	Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons
E 473–E 474		Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	1000	Uniquement café liquide conditionné Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 473–E 474		Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	10000	Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 481–E 482		Stéaroyl-2-lactylates	2000	Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 491–E 495		Esters de sorbitane	500	Uniquement concentrés liquides de thé et d'infusions de fruits et de plantes Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 960		Glucosides de stéviol	20	Uniquement boissons à base de malt aromatisées au chocolat/cappuccino, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Notes: (60): Exprimée en équivalents stéviol. (93): Les quantités maximales s'appliquent aux produits prêts à boire (par exemple en cannettes) et aux mélanges et concentrés de ces produits prêts à boire après préparation.
E 960		Glucosides de stéviol	30	Uniquement café, thé, infusions de plantes à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés. Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
E 960		Glucosides de stéviol	30	Uniquement café, thé, infusions de plantes à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.; (93) Les quantités maximales s'appliquent aux produits prêts à boire (par exemple en cannettes) et aux mélanges et concentrés de ces produits prêts à boire après préparation.

14.2 Boissons alcoolisées, y compris les équivalents sans alcool et à faible teneur en alcool

14.2.1 Bière et boissons maltées

E 1105	Lysozyme	BPF	Uniquement bières ne subissant ni pasteurisation ni filtration stérilisante
--------	----------	-----	---

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 1200	Polydextrose	BPF	Uniquement bières à valeur énergétique réduite ou faiblement alcoolisées
	E 150c	Caramel ammoniacal	6000	
	E 150c	Caramel ammoniacal	9500	Uniquement «Bière de table/Tafelbier/Table beer» (contenant moins de 6% de moût primitif); Brown Ale, Porter, Stout et Old Ale
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	Uniquement bière en fût contenant plus de 0.5 % de sucre fermentescible ajouté et/ou de jus ou de concentrés de fruits ajoutés Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	200	Uniquement bière sans alcool; bière en fût contenant plus de 0.5 % de sucre fermentescible ajouté et/ou de jus ou de concentrés de fruits ajoutés Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	20	Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	Uniquement bière subissant une seconde fermentation dans le fût
	E 270	Acide lactique	BPF	
	E 300	Acide ascorbique	BPF	
	E 301	Ascorbate de sodium	BPF	
	E 330	Acide citrique	BPF	
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	100	
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	BPF	
	E 950	Acésulfame-K	25	Uniquement bière à valeur énergétique réduite Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 950	Acésulfame-K	350	Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin
	E 951	Aspartame	25	Uniquement bière à valeur énergétique réduite
	E 951	Aspartame	600	Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 954	Saccharines	80	Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	10	Uniquement bière à valeur énergétique réduite
	E 955	Sucralose	250	Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin
	E 959	Néohespéridine DC	10	Uniquement bière à valeur énergétique réduite
	E 959	Néohespéridine DC	10	Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin
	E 960	Glucosides de stéviol	70	Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	1	Uniquement bière à valeur énergétique réduite
	E 961	Néotame	20	Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	25	Uniquement bière à valeur énergétique réduite Note: (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 969	Advantame	0.5	Uniquement bière à valeur énergétique réduite
	E 969	Advantame	6	Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif), sauf «obergäriges Einfachbier»; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin
	E 150 a, b, d	Colorant caramel ordinaire, cara-BPF mel de sulfite caustique et caramel au sulfite d'ammonium		
14.2.2 Vins et boissons à base de vin et équivalents sans alcool				
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	Uniquement produits sans alcool Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	200	Uniquement produits sans alcool Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	Uniquement produits sans alcool Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 242	Dicarbonat de diméthyle	250	Uniquement produits sans alcool Note: (24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.
14.2.3 Cidre et poiré				
	Groupe I	Additifs	0	Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	A l'exclusion du cidre bouché
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	À l'exclusion du cidre bouché
	E 104	Jaune de quinoléine	25	À l'exclusion du cidre bouché Note: (64) La quantité totale de E 104 et E 110 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 110	Jaune orangé S	10	À l'exclusion du cidre bouché Note: (64) La quantité totale de E 104 et E 110 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 242	Dicarbonat de diméthyle	250	Note: (24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	100	À l'exclusion du cidre bouché
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	À l'exclusion du cidre bouché
	E 950	Acésulfame-K	350	
	E 951	Aspartame	600	
	E 954	Saccharines	80	Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	50	
	E 959	Néohespéridine DC	20	
	E 961	Néotame	20	
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 969	Advantame	6	
	E 999	Extraits de quillaia	200	À l'exclusion du cidre bouché Note: (45) Calculée en extrait anhydre.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 450 (ix)	Dihydrogéno-diphosphate de magnésium	BPF	Uniquement cidre bouché
14.2.4 Vins de fruits et made wine				
	Groupe I	Additifs	0	Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	
	E 104	Jaune de quinoléine	20	Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 110	Jaune orangé S	10	Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 124	Rouge cochenille A	1	Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 160d	Lycopène	10	
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	260	Uniquement made wine Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	Uniquement vins de fruits et vins à teneur réduite en alcool Note: (24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 353	Acide métatartrique	100	
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000	Uniquement made wine

14.2.5 Hydromel

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	Groupe I	Additifs	0	Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ .
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000	Note: (24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.
14.2.6 Boissons spiritueuses				
	Groupe I	Additifs	0	À l'exception du whisky ou whiskey; les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés, sauf dans les liqueurs.
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	Sauf rhum, whisky ou whiskey, boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc de raisin, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de fruits, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, eau-de-vie de lie, Topinambur ou eau de vie de l'artichaut de Jérusalem, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, esprit (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), London gin, Sambuca, maraschino, marrasquino ou maraskino et mistra Note: (87) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	Sauf Rhum, whisky ou whiskey, boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc de raisin ou marc, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, Hefebrand, Bierbrand ou eau-de-vie de bière, Topinambur ou eau de vie de topinambour, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, Geist (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), London gin, Sambuca, maraschino, marrasquino ou maraskino et mistra

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 104	Jaune de quinoléine	180	Sauf Rhum, whisky ou whiskey, boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc de raisin ou marc, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, Hefebrand, Bierbrand ou eau-de-vie de bière, Topinambour ou eau de vie de topinambour, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, Geist (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), London gin, Sambuca, maraschino, marrasquino ou maraskino et mistrà Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 110	Jaune orangé S	100	Sauf Rhum, whisky ou whiskey, boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc de raisin ou marc, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, Hefebrand, Bierbrand ou eau-de-vie de bière, Topinambour ou eau de vie de topinambour, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, Geist (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), London gin, Sambuca, maraschino, marrasquino ou maraskino et mistrà Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 123	Amarante	30	Sauf Rhum, whisky ou whiskey, boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc de raisin ou marc, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, Hefebrand, Bierbrand ou eau-de-vie de bière, Topinambour ou eau de vie de topinambour, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, Geist (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), London gin, Sambuca, maraschino, marrasquino ou maraskino et mistrà
	E 124	Rouge cochenille A	170	Sauf Rhum, whisky ou whiskey, boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc de raisin ou marc, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, Hefebrand, Bierbrand ou eau-de-vie de bière, Topinambour ou eau de vie de topinambour, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, Geist (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), London gin, Sambuca, maraschino, marrasquino ou maraskino et mistrà Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 160b		Rocou, bixine, norbixine	10	Uniquement liqueurs
E 174		Argent	BPF	
E 220–E 228		Anhydride sulfureux – sulfites	50	
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1000	Uniquement boissons alcoolisées distillées contenant des poires entières Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. A l'exception du whisky ou whiskey Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ .
E 405		Alginate de propane-1,2-diol	10000	
E 416		Gomme karaya	10000	Uniquement liqueurs émulsionnées
E 445		Esters glycériques de résine de bois	100	Uniquement liqueurs à base d'oeufs
E 473–E 474		Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000	Uniquement boissons spiritueuses troubles
E 475		Esters polyglycériques d'acides gras	5000	À l'exception du whisky ou whiskey Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 481–E 482		Stéaroyl-2-lactylates	8000	Uniquement liqueurs émulsionnées
E 175		Or	BPF	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 150 a-d		Caramels	BPF	Sauf eaux-de-vie de fruit, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, Geist (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), London gin, sambuca, maraschino, marraschino ou maraskino et mistrà. Le whiskey ou whiskey peut uniquement contenir l'additif E 150a.

14.2.7 Produits aromatisés à base de vin

14.2.7.1 Vins aromatisés

Groupe I	Additifs	0	Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
E 100	Curcumine	100	Uniquement americano, bitter vino Note: (26) Dans l'americano, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 sont autorisés seuls ou en mélange.; (27) Dans le bitter vino, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 101	Riboflavines	100	Uniquement americano, bitter vino Note: (26) Dans l'americano, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 sont autorisés seuls ou en mélange.; (27) Dans le bitter vino, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 102	Tartrazine	100	Uniquement americano, bitter vino Note: (26) Dans l'americano, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 sont autorisés seuls ou en mélange.; (27) Dans le bitter vino, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 104	Jaune de quinoléine	50	Uniquement americano, bitter vino Note: (26) Dans l'americano, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 sont autorisés seuls ou en mélange.; (27) Dans le bitter vino, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 110	Jaune orangé S	50	Uniquement bitter vino Note: (27) Dans le bitter vino, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 120	Cochénille	100	Uniquement americano, bitter vino Note: (26) Dans l'americano, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 sont autorisés seuls ou en mélange.; (27) Dans le bitter vino, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 122	Azorubine	100	Uniquement americano, bitter vino Note: (26) Dans l'americano, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 sont autorisés seuls ou en mélange.; (27) Dans le bitter vino, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 123	Amarante	30	Uniquement vins apéritifs
	E 123	Amarante	100	Uniquement americano, bitter vino Note: (26) Dans l'americano, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 sont autorisés seuls ou en mélange.; (27) Dans le bitter vino, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 124	Rouge cochenille A	50	Uniquement americano, bitter vino Note: (26) Dans l'americano, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 sont autorisés seuls ou en mélange.; (27) Dans le bitter vino, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 129	Rouge allura AC	100	Uniquement bitter vino Note: (27) Dans le bitter vino, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 242 E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 E 473–E 474	Dicarbonate de diméthyle Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	250 1000 5000	Note: (24) Dose d'incorporation, résidus non détectables. Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .
	E 150 a-d	Caramels	BPF	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
14.2.7.2	Boissons aromatisées à base de vin			
	Groupe I	Additifs	0	Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
	E 100	Curcumine	100	Uniquement bitter soda Note: (28) Dans le bitter soda, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 101	Riboflavines	100	Uniquement bitter soda Note: (28) Dans le bitter soda, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 102	Tartrazine	100	Uniquement bitter soda Note: (28) Dans le bitter soda, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 104	Jaune de quinoléine	50	Uniquement bitter soda Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 110	Jaune orangé S	50	Uniquement bitter soda Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 120	Cochénille	100	Uniquement bitter soda Note: (28) Dans le bitter soda, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 122	Azorubine	100	Uniquement bitter soda Note: (28) Dans le bitter soda, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 123	Amarante	100	Uniquement bitter soda Note: (28) Dans le bitter soda, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 124	Rouge cochenille A	50	Uniquement bitter soda Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 129	Rouge allura AC	100	Uniquement bitter soda Note: (28) Dans le bitter soda, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 242	Dicarbonat de diméthyle	250	Note: (24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 150 a-d	Caramels	BPF	sauf sangría, clarea, zurra
14.2.7.3	Cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles			
	Groupe I	Additifs	0	Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	Note: (87) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	
	E 104	Jaune de quinoléine	50	Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 110	Jaune orangé S	50	Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 124	Rouge cochenille A	50	Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 160d	Lycopène	10	
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 242	Dicarbonat de diméthyle	250	Note: (24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
14.2.8 Autres boissons alcoolisées, y compris les mélanges de boissons alcoolisées et de boissons non alcoolisées et les spiritueux ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol				
	Groupe I	Additifs	0	Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol Note: (87) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
	Groupe II E 104	Colorants BPF Jaune de quinoléine	BPF 180	Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 110	Jaune orangé S	100	Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 123	Amarante	30	Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
	E 124	Rouge cochenille A	170	Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 160b E 160d	Rocou, bixine, norbixine Lycopène	10 30	Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	200	Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	20	Uniquement boissons fermentées à base de moût de raisin Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. Note: (24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.
	E 242	Dicarbonat de diméthyle	250	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1000	
	E 405	Alginat de propane-1,2-diol	100	Uniquement boissons fermentées à base de moût de raisin
	E 444	Acétate isobutyrate de saccharose	300	Uniquement boissons alcoolisées aromatisées, troubles, ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 %
	E 445	Esters glycériques de résine de bois	100	Uniquement boissons alcoolisées aromatisées, troubles, ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 %
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	8000	Uniquement boissons aromatisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 950	Acésulfame-K	350	
	E 951	Aspartame	600	
	E 952	Cyclamates	250	Uniquement mélanges de boissons alcoolisées et de boissons non alcoolisées Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 954	Saccharines	80	
	E 955	Sucralose	250	
	E 959	Néohespéridine DC	30	
	E 960	Glucosides de stéviol	150	Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	20	
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 969	Advantame	6	

15. Amuse-gueules salés prêts à la consommation

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
15.1 Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine, d'amidon ou de fécule				
Groupe I		Additifs	0	
Groupe III		Colorants avec limite maximale combinée	100	À l'exclusion des amuse-gueules salés extrudés ou soufflés Note: (71) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 30 mg/kg.
Groupe III		Colorants avec limite maximale combinée	200	Uniquement amuse-gueules salés extrudés ou soufflés Note: (71) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 30 mg/kg.
Groupe II		Colorants BPF	BPF	Note: (71) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 30 mg/kg.
E 160b		Rocou, bixine, norbixine	10	À l'exclusion des amuse-gueules salés extrudés ou soufflés
E 160b		Rocou, bixine, norbixine	20	Uniquement amuse-gueules salés extrudés ou soufflés
E 160d		Lycopène	30	
E 200 - E 202; E 214 - E219		Acide sorbique – sorbate de potassium; p-hydroxybenzoates	1000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.; (5) E 214–E 219: p-hydroxybenzoates (PHB), maximum 300 mg/kg.
E 220–E 228		Anhydride sulfureux – sulfites	50	Uniquement amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
E 310–E 320		Gallates, BHQT et BHA	200	Uniquement amuse-gueules à base de céréales Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
E 392		Extraits de romarin	50	Note: (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
E 405		Alginate de propane-1,2-diol	3000	Uniquement amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre
E 416		Gomme karaya	5000	Uniquement amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre
E 481–E 482		Stéaroyl-2-lactylates	2000	Uniquement amuse-gueules à base de céréales Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 481–E 482		Stéaroyl-2-lactylates	5000	Uniquement amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 901		Cire d'abeille blanche et jaune	BPF	Uniquement comme agent d'enrobage
E 902		Cire de candelilla	BPF	Uniquement comme agent d'enrobage
E 903		Cire de carnauba	200	Uniquement comme agent d'enrobage

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 904	Shellac	BPF	Uniquement comme agent d'enrobage
	E 950	Acésulfame-K	350	
	E 951	Aspartame	500	
	E 954	Saccharines	100	Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	200	
	E 957	Thaumatococine	5	Uniquement comme exhausteur de goût
	E 959	Néohespéridine DC	50	
	E 960	Glucosides de stéviol	20	Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	2	Uniquement comme exhausteur de goût
	E 961	Néotame	18	
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	Note: (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 969	Advantame	5	
15.2 Fruits à coque transformés				
	Groupe I	Additifs	0	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100	Uniquement fruits à coque enrobés salés
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10	Uniquement fruits à coque enrobés salés
	E 160d	Lycopène	30	
	E 200 - E 202; E 214 - E 219	Acide sorbique – sorbate de potassium; p-hydroxybenzoates	1000	Uniquement fruits à coque enrobés Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.; (5) E 214–E 219: p-hydroxybenzoates (PHB), maximum 300 mg/kg.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	Uniquement fruits à coque marinés Note: (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 310–E 320	Gallates, BHQT et BHA	200	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 338-E 341; E 343; E 450-E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
E 392		Extraits de romarin	200	Note: (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
E 416		Gomme karaya	10000	Uniquement enrobage pour fruits à coque
E 901		Cire d'abeille blanche et jaune	BPF	Uniquement comme agent d'enrobage
E 902		Cire de candelilla	BPF	Uniquement comme agent d'enrobage
E 903		Cire de carnauba	200	Uniquement comme agent d'enrobage
E 904		Shellac	BPF	Uniquement comme agent d'enrobage
E 950		Acésulfame-K	350	
E 951		Aspartame	500	
E 954		Saccharines	100	Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
E 955		Sucralose	200	
E 959		Néohespéridine DC	50	
E 960		Glucosides de stéviol	20	Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
E 961		Néotame	2	Uniquement comme exhausteur de goût
E 961		Néotame	18	
E 962		Sel d'aspartame-acésulfame	500	Note: (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
E 969		Advantame	5	
16. Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4				
Groupe I		Additifs	0	
Groupe III		Colorants avec limite maximale combinée	150	Note: (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.
Groupe II		Colorants BPF	BPF	Note: (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.
Groupe IV		Polysols	BPF	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 104		Jaune de quinoléine	10	Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 110	Jaune orangé S	5	Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.
	E 124	Rouge cochenille A	10	Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10	
	E 160d	Lycopène	30	
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	Uniquement frugtgrød, rote Grütze et pasha Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2000	Uniquement ostkaka Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	300	Uniquement desserts à base de produits laitiers non traités thermiquement Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	500	Uniquement frugtgrød et rote Grütze Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 234	Nisine	3	Uniquement gâteaux de semoule et de tapioca et produits similaires
	E 280–E 283	Acide propionique – propionates	1000	Uniquement Christmas pudding Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (6) La présence d'acide propionique et de ses sels est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication.
	E 297	Acide fumarique	4000	Uniquement desserts de type gelée, desserts aromatisés aux fruits, mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	3000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	7000	Uniquement mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 355–E 357	Acide adipique – adipates	1000	Uniquement desserts aromatisés aux fruits Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 355–E 357	Acide adipique – adipates	1000	Uniquement mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 355–E 357	Acide adipique – adipates	6000	Uniquement desserts de type gelée Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 363	Acide succinique	6000	
	E 416	Gomme karaya	6000	
	E 427	Gomme cassia	2500	Uniquement desserts à base de produits laitiers et produits similaires
	E 432–E 436	Polysorbates	3000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	2000	
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5000	
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	5000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 483	Tartrate de stéaryle	5000	
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	5000	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 950	Acésulfame-K	350	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1000	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 952	Cyclamates	250	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
	E 954	Saccharines	100	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	400	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	5	Uniquement comme exhausteur de goût
	E 959	Néohespéridine DC	50	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 960	Glucosides de stéviol	100	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	32	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Note: (11) a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 969	Advantame	10	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
	E 964	Sirop de polyglycol	300000	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
17. Compléments alimentaires, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge				
17.1 Compléments alimentaires sous forme solide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge				
	Groupe I	Additifs	0	E 410, E 412, E 415, E 417 et E 425 ne peuvent pas être employés pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	Note: (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	Note: (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.
	Groupe IV	Polyols	BPF	
	E 104	Jaune de quinoléine	10	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.
	E 104	Jaune de quinoléine	35	A l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher. Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.
	E 110	Jaune orangé S	10	Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.
	E 1201	Polyvinylpyrrolidone	BPF	Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées
	E 1202	Polyvinylpyrrolidone	BPF	Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées
	E 1203	Alcool polyvinylique	18000	Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés
	E 1204	Pullulan	BPF	Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 1205	Copolymère méthacrylate ba- sique	100000	A l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 1206	Copolymère de méthacrylate neutre	200000	A l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 1207	Copolymère de méthacrylate an- ionique	100000	A l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 1208	Copolymère d'acétate de vinyle et de polyvinylpyrrolidone	100000	A l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 1209	Copolymère greffé d'alcool po- lyvinylique et de polyéthyl- ène glycol	100000	A l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 124	Rouge cochenille A	10	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.
	E 124	Rouge cochenille A	35	A l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher. Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.
	E 1505	Citrate de triéthyle	3500	Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés
	E 1505	Citrate de triéthyle	3500	Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés
	E 1521	Polyéthylène glycol	10000	Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés
	E 160d	Lycopène	30	
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de po- tassium; acide benzoïque – ben- zoates	1000	Uniquement produits sous forme déshydratée contenant des préparations de vitamine A et de combinaisons de vitamines A et D Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 310–E 321	Gallates, BHQT, BHA et BHT	400	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phospha- tes – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	BPF	
	E 392	Extraits de romarin	400	Note: (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	1000	
	E 416	Gomme karaya	BPF	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 426		Hémicellulose de soja	1500	
E 432–E 436		Polysorbates	BPF	
E 459		Bêta-cyclodextrine	BPF	Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées
E 468		Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée, gomme de cellulose réticulée	30000	A l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
E 473–E 474		Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	BPF	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 475		Esters polyglycériques d'acides gras	BPF	
E 491–E 495		Esters de sorbitane	BPF	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 551–E 553		Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	BPF	
E 900		Diméthylpolysiloxane	10	Uniquement compléments alimentaires sous forme de comprimés effervescents Note: (80) La quantité maximale se rapporte au complément alimentaire dissous prêt à être consommé, dilué dans 200 ml d'eau.
E 901		Cire d'abeille blanche et jaune	BPF	
E 902		Cire de candelilla	BPF	
E 903		Cire de carnauba	200	
E 904		Shellac	BPF	
E 950		Acésulfame-K	500	
E 950		Acésulfame-K	2000	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes
E 951		Aspartame	2000	
E 951		Aspartame	5500	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes
E 952		Cyclamates	500	Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
E 952		Cyclamates	1250	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
E 954		Saccharines	500	Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 954	Saccharines	1200	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	800	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes
	E 955	Sucralose	2400	
	E 957	Thaumatine	400	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes
	E 959	Néohespéridine DC	100	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes
	E 959	Néohespéridine DC	400	
	E 960	Glucosides de stéviol	670	Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 960	Glucosides de stéviol	1800	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	2	Uniquement comme exhausteur de goût, à l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher
	E 961	Néotame	2	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher à base de vitamines ou minéraux, en tant qu'exhausteur de goût
	E 961	Néotame	60	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes
	E 961	Néotame	185	
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	2000	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 969	Advantame	20	
	E 969	Advantame	55	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes
17.2 Compléments alimentaires sous forme liquide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge				
	Groupe I	Additifs	0	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100	
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	Uniquement compléments alimentaires en sirop. Note: (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.
	Groupe IV	Polyols	BPF	
	E 104	Jaune de quinoléine	10	Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.
	E 110	Jaune orangé S	10	Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.
	E 124	Rouge cochenille A	10	Note: (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.
	E 160d	Lycopène	30	
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	2000	À l'exception des compléments alimentaires en sirop. Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
	E 310–E 321	Gallates, BHQT, BHA et BHT	400	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	BPF	
E 392		Extraits de romarin	400	Note: (46) Somme du carmosol et de l'acide carmosique.
E 405		Alginate de propane-1,2-diol	1000	
E 416		Gomme karaya	BPF	
E 426		Hémicellulose de soja	1500	
E 432–E 436		Polysorbates	BPF	
E 473–E 474		Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	BPF	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 475		Esters polyglycériques d'acides gras	BPF	
E 491–E 495		Esters de sorbitane	BPF	Note: (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 551–E 553		Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	BPF	
E 950		Acésulfame-K	350	
E 950		Acésulfame-K	2000	Uniquement compléments alimentaires en sirop
E 951		Aspartame	600	
E 951		Aspartame	5500	Uniquement compléments alimentaires en sirop
E 952		Cyclamates	400	Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
E 952		Cyclamates	1250	Uniquement compléments alimentaires en sirop. Note: (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
E 954		Saccharines	80	Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
E 954		Saccharines	1200	Uniquement compléments alimentaires en sirop. Note: (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
E 955		Sucralose	240	
E 955		Sucralose	240	Uniquement compléments alimentaires en sirop
E 957		Thaumatine	400	Uniquement compléments alimentaires en sirop
E 959		Néohespéridine DC	50	
E 959		Néohespéridine DC	400	Uniquement compléments alimentaires en sirop
E 960		Glucosides de stéviol	200	Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.
E 960		Glucosides de stéviol	200	Uniquement compléments alimentaires en sirop. Note: (60) Exprimés en équivalents stéviols.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 961	Néotame	2	Uniquement comme exhausteur de goût, à l'exception des compléments alimentaires en sirop
	E 961	Néotame	2	
	E 961	Néotame	20	Uniquement compléments alimentaires en sirop Note: (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
	E 961	Néotame	185	
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	2000	
	E 969	Advantame	6	Uniquement compléments alimentaires en sirop
	E 969	Advantame	35	
18. Denrées alimentaires transformées ne relevant pas des catégories 1 à 17, à l'exclusion des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge				
	Groupe I	Additifs	0	

Annexe 4⁴
(art. 3)

Critères de pureté spécifiques pour les additifs

Les additifs doivent satisfaire aux critères de pureté spécifiques fixés dans le règlement (UE) n° 231/2012⁵.

- ⁴ Nouvelle teneur selon le ch. II al. 3 de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO **2017** 1465).
- ⁵ 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 ; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2015/1739, JO L 253 du 30.09.2015, p. 3.

Listes des additifs, y compris les supports, autorisés dans les additifs, les enzymes, les arômes et les substances essentielles ou physiologiquement utiles

1. Supports dans les additifs

N° E du support	Dénomination du support	Quantité maximale	Additifs alimentaires auxquels le support peut être ajouté
E 170	Carbonate de calcium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 263	Acétate de calcium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 322	Lécithines	BPF	Colorants et antioxydants liposolubles
E 322	Lécithines	BPF	Agents d'enrobage pour fruits
E 331	Citrates de sodium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 332	Citrates de potassium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 341	Phosphates de calcium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 400–E 404	Acide alginique - alginate	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 405	Alginate de propane-1,2-diol	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 406	Agar-agar	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 407	Carraghénanes	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 410	Farine de graines de caroube	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 412	Gomme guar	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 413	Gomme adragante	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 415	Gomme xanthane	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 420	Sorbitol	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 421	Mannitol	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 422	Glycérol	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 425	Konjac	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 432–E 436	Polysorbates	BPF	Antimoussants
E 432–E 436	Polysorbates	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 432–E 436	Polysorbates	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 440	Pectines	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 442	Phosphatides d'ammonium	BPF	Antioxydants
E 459	Bêta-cyclodextrine	1000 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Tous les additifs alimentaires
E 460	Cellulose	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 461	Méthylcellulose	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 462	Ethylcellulose	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 463	Hydroxypropylcellulose	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	BPF	Tous les additifs alimentaires

⁶ Mise à jour selon le ch. II al. 1 de l'O de l'OSAV du 14 sept. 2015 (RO 2015 3409) et le ch. II al. 2 de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

N° E du support	Dénomination du support	Quantité maximale	Additifs alimentaires auxquels le support peut être ajouté
E 465	Ethylméthylcellulose	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium,	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 468	gomme de cellulose Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée, Gomme de cellulose réticulée	BPF	Edulcorants
E 469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 470b	Sels de magnésium d'acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 472e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 473	Sucroesters d'acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 491–E 495	Esters de sorbitane	BPF	Colorants et antimoussants
E 491–E 495	Esters de sorbitane	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 501	Carbonates de potassium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 504	Carbonates de magnésium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 508	Chlorure de potassium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 509	Chlorure de calcium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 511	Chlorure de magnésium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 514	Sulfates de sodium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 515	Sulfates de potassium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 516	Sulfate de calcium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 517	Sulfate d'ammonium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 551	Dioxyde de silicium	BPF	Emulsifiants et colorants
E 552	Silicate de calcium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 553b	Talc	50 mg/kg dans la préparation de colorants	Colorants
E 555	Silicate aluminopotassique	90 % par rapport au pigment	E 171 (dioxyde de titane) et E 172 (oxyde et hydroxyde de fer)
E 570	Acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires

N° E du support	Dénomination du support	Quantité maximale	Additifs alimentaires auxquels le support peut être ajouté
E 577	Gluconate de potassium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 640	Glycine et son sel de sodium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 900	Diméthylpolysiloxane	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	BPF	Colorants
E 953	Isomalt	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 965	Maltitol	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 966	Lactitol	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 967	Xylitol	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 968	Erythritol	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1200	Polydextrose	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1201	Polyvinylpyrrolidone	BPF	Edulcorants
E 1202	Polyvinylpyrrolidone	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1404	Amidon oxydé	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1410	Phosphate de monoamidon	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1412	Phosphate de diamidon	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1420	Amidon acétylé	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1440	Amidon hydroxypropylé	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1451	Amidon oxydé acétylé	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1505*	Citrate de triéthyle	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1518*	Triacétate de glycéryle (triacétine)	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1520	Propanediol-1,2 (propylène glycol)	1000 mg/kg dans la denrée alimentaire finale (après transfert)*	Colorants, émulsifiants et antioxydants
E 1521	Polyéthylène glycol	BPF	Edulcorants

* Quantité maximale à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires: 3000 mg/kg (seul ou en mélange avec E 1505, E 1517 et E 1518). Dans le cas des boissons, à l'exception des liqueurs à base de crème, la quantité maximale de E 1520 est de 1000 mg/l, à partir de toutes les sources.

2. Additifs autres que les supports dans les additifs

Dispositions générales relatives aux conditions d'utilisation des additifs alimentaires:

1. Les additifs énumérés dans le groupe I de l'annexe 2 sont autorisés comme additifs (destinés à exercer une fonction autre que celle de support) dans les

additifs alimentaires sur la base du principe général *BPF*, sauf indication contraire.

2. Pour les phosphates et les silicates, des quantités maximales sont fixées uniquement dans les préparations d'additifs alimentaires et non dans les denrées alimentaires finales.
3. Pour tous les autres additifs alimentaires faisant l'objet d'une DJA (dose journalière admissible) numérique, des quantités maximales sont fixées dans les préparations d'additifs alimentaires et dans les denrées alimentaires finales.
4. Aucun additif alimentaire n'est autorisé en tant que colorant, édulcorant ou exhausteur de goût.

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale	Préparations d'additifs auxquelles l'additif peut être ajouté
groupe I de l'annexe 2 E 200–E 202	Acide sorbate de potassium - sorbates	BPF 1500 mg/kg, seuls ou en mélange, dans la préparation 15 mg/kg, exprimés en acide libre, dans le produit final	Toutes les préparations d'additifs alimentaires Préparations de colorants
E 210	Acide benzoïque	1500 mg/kg, seuls ou en mélange, dans la préparation 15 mg/kg, exprimés en acide libre, dans le produit final	Préparations de colorants
E 211	Benzoate de sodium	1500 mg/kg, seuls ou en mélange, dans la préparation 15 mg/kg, exprimés en acide libre, dans le produit final	Préparations de colorants
E 212	Benzoate de potassium	1500 mg/kg, seuls ou en mélange, dans la préparation 15 mg/kg, exprimés en acide libre, dans le produit final	Préparations de colorants

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale	Préparations d'additifs auxquelles l'additif peut être ajouté
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100 mg/kg dans la préparation et 2 mg/kg, exprimés en SO ₂ , dans le produit final, comme calculé	Préparations de colorants (sauf E 163 – anthocyanes, E 150b – caramel de sulfite caustique et E 150d – caramel au sulfite d'ammonium)**
E 320	Butylhydroxy-anisol (BHA)	20 mg/kg (exprimés par rapport à la matière grasse), seuls ou en mélange, dans la préparation 0,4 mg/kg (seuls ou en mélange) dans le produit final	Emulsifiants contenant des acides gras
E 321	Butylhydroxy-toluène (BHT)	20 mg/kg (exprimés par rapport à la matière grasse), seuls ou en mélange, dans la préparation 0,4 mg/kg (seuls ou en mélange) dans le produit final	Emulsifiants contenant des acides gras
E 338	Acide phosphorique	40 000 mg/kg (exprimés en P ₂ O ₅), seuls ou en mélange, dans la préparation	Préparations du colorant E 163 – anthocyanes
E 339	Phosphates de sodium	40 000 mg/kg (exprimés en P ₂ O ₅), seuls ou en mélange, dans la préparation	Préparations du colorant E 163 – anthocyanes
E 340	Phosphates de potassium	40 000 mg/kg (exprimés en P ₂ O ₅), seuls ou en mélange, dans la préparation	Préparations du colorant E 163 – anthocyanes
E 343	Phosphates de magnésium	40 000 mg/kg (exprimés en P ₂ O ₅), seuls ou en mélange, dans la préparation	Préparations du colorant E 163 – anthocyanes

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale	Préparations d'additifs auxquelles l'additif peut être ajouté
E 450	Diphosphates	40 000 mg/kg (exprimés en P ₂ O ₅), seuls ou en mélange, dans la préparation	Préparations du colorant E 163 – anthocyanes
E 451	Triphosphates	40 000 mg/kg (exprimés en P ₂ O ₅), seuls ou en mélange, dans la préparation	Préparations du colorant E 163 – anthocyanes
E 341	Phosphates de calcium	40 000 mg/kg (exprimés en P ₂ O ₅) dans la préparation	Préparations de colorants et d'émulsifiants
		10 000 mg/kg (exprimés en P ₂ O ₅) dans la préparation	Préparations de polyols
		10 000 mg/kg (exprimés en P ₂ O ₅) dans la préparation	Préparations de E 412 – gomme guar
E 392	Extraits de romarin	1 000 mg/kg dans la préparation, 5 mg/kg dans le produit final, exprimant la somme de l'acide carnosique et du carnosol	Préparations de colorants
E 416	Gomme Karaya	50 000 mg/kg dans la préparation, 1 mg/kg dans le produit final	Préparations de colorants
E 432 à 436	Polysorbates	BPF	Préparations de colorants, d'amplificateurs de contraste, d'antioxydants liposolubles et d'agents d'enrobage pour fruits
E 473	Sucroesters d'acides gras	BPF	Préparations de colorants et d'antioxydants liposolubles
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	BPF	Préparations de colorants et d'antioxydants liposolubles

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale	Préparations d'additifs auxquelles l'additif peut être ajouté
E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	50 000 mg/kg dans la préparation, 500 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Comme émulsifiant dans les préparations de colorants utilisées dans: <ul style="list-style-type: none"> – le surimi et les produits à base de poisson de type japonais (kama-boko) (E 120 – cochenille, acide carminique, carmins) – les produits à base de viande, les pâtes de poissons et les préparations à base de fruits utilisées dans les produits laitiers aromatisés et les desserts (E 163 – anthocyanes, E 100 – curcumine et E 120 – cochenille, acide carminique, carmins)
E 491–E 495	Esters de sorbitane	BPF	Préparations de colorants, d'anti-moussants et d'agents d'enrobage pour fruits
E 551	Dioxyde de silicium	50 000 mg/kg dans la préparation	Préparations de colorants sèches en poudre
		10 000 mg/kg dans la préparation	Préparations de E 508 – chlorure de potassium et de E 412 – gomme guar
		50 000 mg/kg dans la préparation	Préparations d'émulsifiants sèches en poudre
		10 000 mg/kg dans la préparation	Préparations de polyols sèches en poudre
		30 000 mg/kg dans la préparation	Extraits secs de romarin en poudre (E 392)
		5000 mg/kg dans la préparation	E 1209 copolymère greffé d'alcool polyvinylique et de polyéthylène glycol
E 551	Dioxyde de silicium	10 000 mg/kg dans la préparation	Nitrate de potassium (E 252)
E 552	Silicate de calcium	50 000 mg/kg dans la préparation	Préparations d'émulsifiants sèches en poudre
		10 000 mg/kg dans la préparation	Préparations de polyols sèches en poudre
E 553a	Silicate de magnésium	10 000 mg/kg dans la préparation	Préparations de polyols sèches en poudre
E 553b	Talc	10 000 mg/kg dans la préparation	Préparations de polyols sèches en poudre
E 900	Diméthylpolysiloxane	200 mg/kg dans la préparation, 0,2 mg/l dans la denrée alimentaire finale	Préparations des colorants E 160a – caroténoïdes, E 160b – rocou, bixine, norbixine, E 160c – extrait de paprika, capsanthine, capsorubine, E 160d – lycopène et E 160e – β -apocaroténal-8'

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale	Préparations d'additifs auxquelles l'additif peut être ajouté
E 903	Cire de carnauba	130 000 mg/kg dans la préparation, 1 200 mg/kg dans le produit final, à partir de toutes les sources	Comme stabilisant dans les préparations d'édulcorants et/ou d'acides destinées à être utilisées dans les chewing-gums
E 943a	Butane	1 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Préparations de colorants du groupe II et du groupe III, tels que définis à l'annexe 2 (pour usage professionnel uniquement)
E 943b	Isobutane	1 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Préparations de colorants du groupe II et du groupe III, tels que définis à l'annexe 2 (pour usage professionnel uniquement)
E 944	Propane	1 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Préparations de colorants du groupe II et du groupe III, tels que définis à l'annexe 2 (pour usage professionnel uniquement)

* = À l'exception des enzymes autorisées comme additifs alimentaires.

** = Le colorant E 163 – anthocyanes peut contenir jusqu'à 100 000 mg/kg de sulfites. Les colorants E 150b – caramel de sulfite caustique et E 150d – caramel au sulfite d'ammonium peuvent en contenir 2000 mg/kg, selon les critères de pureté (Annexe 4).

3. Additifs, y compris les supports, dans les enzymes

Dispositions générales relatives aux conditions d'utilisation des additifs alimentaires:

1. Les additifs énumérés dans le groupe I de l'annexe 2 sont autorisés comme additifs (destinés à exercer une fonction autre que celle de support) dans les additifs alimentaires sur la base du principe général *BPF*, sauf indication contraire.
2. Pour les phosphates et les silicates utilisés comme additifs, des quantités maximales sont fixées uniquement dans les préparations d'enzymes alimentaires et non dans les denrées alimentaires finales.
3. Pour tous les autres additifs alimentaires faisant l'objet d'une DJA numérique, des quantités maximales sont fixées dans les préparations d'enzymes alimentaires et dans les denrées alimentaires finales.
4. Aucun additif alimentaire n'est autorisé en tant que colorant, édulcorant ou exhausteur de goût.

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 170	Carbonate de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 200	Acide sorbique	20 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre)	20 mg/kg	10 mg/l	
E 202	Sorbate de potassium	20 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre)	20 mg/kg	10 mg/l	
E 210	Acide benzoïque	5000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre) 12 000 mg/kg dans la présure	1,7 mg/kg 5 mg/kg dans les fromages fabriqués à l'aide de présure	0,85 mg/l 2,5 mg/l dans les boissons à base de lactosérum fabriquées à l'aide de présure	
E 211	Benzoate de sodium	5000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre) 12 000 mg/kg dans la présure	1,7 mg/kg 5 mg/kg dans les fromages fabriqués à l'aide de présure	0,85 mg/l 2,5 mg/l dans les boissons à base de lactosérum fabriquées à l'aide de présure	
E 214	P-hydroxybenzoate d'éthyle	2000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre)	2 mg/kg	1 mg/l	
E 215	Dérivé sodique de l'ester éthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque	2000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre)	2 mg/kg	1 mg/l	
E 218	P-hydroxybenzoate de méthyle	2000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre)	2 mg/kg	1 mg/l	
E 219	Dérivé sodique de l'ester méthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque	2000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre)	2 mg/kg	1 mg/l	

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 220	Anhydride sulfureux	2000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en SO ₂) 5000 mg/kg uniquement dans les enzymes alimentaires destinées à être utilisées dans la fabrication de la bière 6000 mg/kg uniquement dans la bêta-amylase d'orge 10 000 mg/kg uniquement dans la papaïne sous la forme solide	2 mg/kg	2 mg/l	
E 221	Sulfite de sodium	2000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en SO ₂) 5000 mg/kg uniquement dans les enzymes alimentaires destinées à être utilisées dans la fabrication de la bière 6000 mg/kg uniquement dans la bêta-amylase d'orge 10 000 mg/kg uniquement dans la papaïne sous la forme solide	2 mg/kg	2 mg/l	

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 222	Sulfite acide de sodium	2000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en SO ₂) 5000 mg/kg uniquement dans les enzymes alimentaires destinées à être utilisées dans la fabrication de la bière 6000 mg/kg uniquement dans la bêta-amylase d'orge 10 000 mg/kg uniquement dans la papaïne sous la forme solide	2 mg/kg	2 mg/l	
E 223	Disulfite de sodium	2000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en SO ₂) 5000 mg/kg uniquement dans les enzymes alimentaires destinées à être utilisées dans la fabrication de la bière 6000 mg/kg uniquement dans la bêta-amylase d'orge 10 000 mg/kg uniquement dans la papaïne sous la forme solide	2 mg/kg	2 mg/l	

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 224	Disulfite de potassium	2000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en SO ₂) 5000 mg/kg uniquement dans les enzymes alimentaires destinées à être utilisées dans la fabrication de la bière 6000 mg/kg uniquement dans la bêta-amylase d'orge 10 000 mg/kg uniquement dans la papaine sous la forme solide	2 mg/kg	2 mg/l	
E 250	Nitrite de sodium	500 mg/kg	0,01 mg/kg	Pas d'utilisation	
E 260	Acide acétique	BPF	BPF	BPF	Oui
E 261	Acétates de potassium	BPF	BPF	BPF	
E 262	Acétates de sodium	BPF	BPF	BPF	
E 263	Acétate de calcium	BPF	BPF	BPF	
E 270	Acide lactique	BPF	BPF	BPF	Oui
E 281	Propionate de sodium	100 000 mg/kg	100 mg/kg	50 mg/l	
E 290	Dioxyde de carbone	BPF	BPF	BPF	
E 296	Acide malique	BPF	BPF	BPF	Oui
E 300	Acide ascorbique	BPF	BPF	BPF	Oui
E 301	Ascorbate de sodium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 302	Ascorbate de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	BPF	BPF	BPF	
E 306	Extrait riche en tocophérols	BPF	BPF	BPF	
E 307	Alpha-tocophérol	BPF	BPF	BPF	

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 308	Gamma-tocophérol	BPF	BPF	BPF	
E 309	Delta-tocophérol	BPF	BPF	BPF	
E 322	Lécithines	BPF	BPF	BPF	Oui
E 325	Lactate de sodium	BPF	BPF	BPF	
E 326	Lactate de potassium	BPF	BPF	BPF	
E 327	Lactate de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 330	Acide citrique	BPF	BPF	BPF	Oui
E 331	Citrates de sodium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 332	Citrates de potassium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 333	Citrates de calcium	BPF	BPF	BPF	
E 334	Acide tartrique [L(+)]	BPF	BPF	BPF	
E 335	Tartrates de sodium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 336	Tartrates de potassium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 337	Tartrate double de sodium et de potassium	BPF	BPF	BPF	
E 350	Malates de sodium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 338	Acide phosphorique	10 000 mg/kg (exprimés en P ₂ O ₅)	BPF	BPF	
E 339	Phosphates de sodium	50 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅)	BPF	BPF	Oui
E 340	Phosphates de potassium	50 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅)	BPF	BPF	Oui
E 341	Phosphates de calcium	50 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅)	BPF	BPF	Oui
E 343	Phosphates de magnésium	50 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅)	BPF	BPF	Oui
E 351	Malate de potassium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 352	Malates de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 354	Tartrate de calcium	BPF	BPF	BPF	
E 380	Citrate de triammonium	BPF	BPF	BPF	
E 400	Acide alginate	BPF	BPF	BPF	Oui
E 401	Alginate de sodium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 402	Alginate de potassium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 403	Alginate d'ammonium	BPF	BPF	BPF	
E 404	Alginate de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 406	Agar-agar	BPF	BPF	BPF	Oui
E 407	Carraghénanes	BPF	BPF	BPF	Oui
E 407a	Algues Eucheuma transformées	BPF	BPF	BPF	
E 410	Farine de graines de caroube	BPF	BPF	BPF	Oui
E 412	Gomme guar	BPF	BPF	BPF	Oui
E 413	Gomme adragante	BPF	BPF	BPF	Oui
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	BPF	BPF	BPF	Oui
E 415	Gomme xanthane	BPF	BPF	BPF	Oui
E 417	Gomme Tara	BPF	BPF	BPF	Oui
E 418	Gomme Gelane	BPF	BPF	BPF	Oui
E 420	Sorbitol	BPF	BPF	BPF	Oui
E 421	Mannitol	BPF	BPF	BPF	Oui
E 422	Glycérol	BPF	BPF	BPF	Oui
E 440	Pectines	BPF	BPF	BPF	Oui
E 450	Diphosphates	50 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅)	BPF	BPF	
E 451	Triphosphates	50 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅)	BPF	BPF	
E 452	Polyphosphates	50 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅)	BPF	BPF	
E 460	Cellulose	BPF	BPF	BPF	Oui

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 461	Méthylcellulose	BPF	BPF	BPF	Oui
E 462	Ethylcellulose	BPF	BPF	BPF	
E 463	Hydroxypropylcellulose	BPF	BPF	BPF	Oui
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	BPF	BPF	BPF	Oui
E 465	Ethylméthylcellulose	BPF	BPF	BPF	
E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium	BPF	BPF	BPF	Oui
	Gomme de cellulose				
E 469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique	BPF	BPF	BPF	
E 470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium	BPF	BPF	BPF	
	d'acides gras				
E 470b	Sels de magnésium	BPF	BPF	BPF	
	d'acides gras				
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	BPF	BPF	Oui
E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	BPF	BPF	Oui
E 472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	BPF	BPF	Oui
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	BPF	BPF	Oui
E 472d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	BPF	BPF	Oui

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 472e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	BPF	BPF	Oui
E 472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	BPF	BPF	Oui
E 473	Sucroesters d'acides gras	50 000 mg/kg	50 mg/kg	25 mg/l	Oui, uniquement comme support
E 500	Carbonates de sodium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 501	Carbonates de potassium	BPF	BPF	BPF	Oui, E 501(i) carbonate de potassium uniquement
E 503	Carbonates d'ammonium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 504	Carbonates de magnésium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 507	Acide chlorhydrique	BPF	BPF	BPF	Oui
E 508	Chlorure de potassium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 509	Chlorure de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 511	Chlorure de magnésium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 513	Acide sulfurique	BPF	BPF	BPF	Oui
E 514	Sulfates de sodium	BPF	BPF	BPF	Oui, E 514(i) – sulfate de sodium uniquement
E 515	Sulfates de potassium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 516	Sulfate de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 517	Sulfate d'ammonium	100 000 mg/kg	100 mg/kg	50 mg/l	Oui

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 524	Hydroxyde de sodium	BPF	BPF	BPF	
E 525	Hydroxyde de potassium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 526	Hydroxyde de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 527	Hydroxyde d'ammonium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 528	Hydroxyde de magnésium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 529	Oxyde de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 530	Oxyde de magnésium	BPF	BPF	BPF	
E 551	Dioxyde de silicium	50 000 mg/kg dans la préparation sèche en poudre	BPF	BPF	Oui
E 570	Acides gras	BPF	BPF	BPF	
E 574	Acide gluconique	BPF	BPF	BPF	Oui
E 575	Glucono-delta-lactone	BPF	BPF	BPF	Oui
E 576	Gluconate de sodium	BPF	BPF	BPF	
E 577	Gluconate de potassium	BPF	BPF	BPF	
E 578	Gluconate de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 640	Glycine et son sel de sodium	BPF	BPF	BPF	
E 920	L-cystéine	10 000 mg/kg	10 mg/kg	5 mg/l	
E 938	Argon	BPF	BPF	BPF	
E 939	Hélium	BPF	BPF	BPF	
E 941	Azote	BPF	BPF	BPF	
E 942	Protoxyde d'azote	BPF	BPF	BPF	
E 948	Oxygène	BPF	BPF	BPF	
E 949	Hydrogène	BPF	BPF	BPF	
E 965	Maltitol	BPF	BPF	BPF	Oui
E 966	Lactitol	BPF	BPF	BPF	Oui (uniquement comme support)
E 967	Xylitol	BPF	BPF	BPF	Oui (uniquement comme support)
E 1200	Polydextrose	BPF	BPF	BPF	Oui
E 1404	Amidon oxydé	BPF	BPF	BPF	Oui

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 1410	Phosphate de monoamidon	BPF	BPF	BPF	Oui
E 1412	Phosphate de diamidon	BPF	BPF	BPF	Oui
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF	BPF	BPF	Oui
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF	BPF	BPF	Oui
E 1420	Amidon acétylé	BPF	BPF	BPF	Oui
E 1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF	BPF	BPF	Oui
E 1440	Amidon hydroxypropylé	BPF	BPF	BPF	Oui
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF	BPF	BPF	Oui
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF	BPF	BPF	Oui
E 1451	Amidon oxydé acétylé	BPF	BPF	BPF	Oui
E 1520	Propanediol-1,2 (propylène glycol)	500 g/kg	(voir la note**)	(voir la note**)	Oui, uniquement comme support

* = Y compris les enzymes autorisées comme additifs alimentaires.

** = Quantité maximale à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires: 3000 mg/kg (seul ou en mélange avec E 1505, E 1517 et E 1518). Dans le cas des boissons, à l'exception des liqueurs à base de crème, la quantité maximale de E 1520 est de 1000 mg/l, à partir de toutes les sources.

4. Additifs, y compris les supports, dans les arômes

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Catégories d'arômes auxquelles l'additif peut être ajouté	Quantité maximale
groupe I de l'annexe 2		Tous les arômes	quantum satis
E 420	Sorbitol	Tous les arômes	
E 421	Mannitol		
E 953	Isomalt		
E 965	Maltitol		
E 966	Lactitol		
E 967	Xylitol		
E 968	Erythritol		
E 200–E 202	Acide sorbique et sorbate de potassium	Tous les arômes	1500 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre) dans les arômes
E 210	Acide benzoïque		
E 211	Benzoate de sodium		
E 212	Benzoate de potassium		
E 213	Benzoate de calcium		
E 310	Gallate de propyle	Huiles essentielles	1000 mg/kg (gallate de propyle, BHQT et BHA, seuls ou en mélange) dans les huiles essentielles
E 319	Butylhydro-quinone tertiaire (BHQT)		
E 320	Butylhydroxy-anisol (BHA)	Arômes autres que les huiles essentielles	100 mg/kg* (gallate de propyle) 200 mg/kg* (BHQT et BHA, seuls ou en mélange) dans les arômes
E 338–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates (tableau 6)	Tous les arômes	40 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅) dans les arômes
E 392	Extraits de romarin	Tous les arômes	1000 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique) dans les arômes
E 416	Gomme Karaya	Tous les arômes	50 000 mg/kg dans les arômes
E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans les catégories 03: Glaces de consommation; 07.2: Produits de boulangerie fine; 08.3: Produits à base de viande, uniquement de la volaille transformée; 09.2: Poissons et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés, et dans la catégorie 16: Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4	500 mg/kg dans le produit fini

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Catégories d'arômes auxquelles l'additif peut être ajouté	Quantité maximale
E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans la catégorie 14.1.4: Boissons aromatisées, uniquement celles qui ne contiennent pas de jus de fruits, et dans les boissons aromatisées gazeuses qui contiennent du jus de fruits et dans la catégorie 14.2: Boissons alcoolisées, y compris les équivalents sans alcool ou à faible teneur en alcool	220 mg/kg dans le produit fini
E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans les catégories 05,1: Produits de cacao et de chocolat; 05.2: Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine; 05.4: Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4 et dans la catégorie 06.3: Céréales pour petit-déjeuner	300 mg/kg dans le produit fini
E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans la catégorie 01.7.5: Fromage fondu	120 mg/kg dans le produit fini
E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans la catégorie 05.3: Chewing-gum	60 mg/kg dans le produit fini
E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans les catégories 01,8: Succédanés de produits laitiers, y compris blanchisseurs de boissons 04.2.5: Confitures, gelées, marmelades et produits similaires; 04.2.5.4: Beurre de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque; 08.2: Viandes transformées; 12.5 soupes, potages et bouillons, 14.1.5.2: Autres, uniquement thé et café instantanés ainsi que plats cuisinés à base de céréales	240 mg/kg dans le produit fini
E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans les catégories 10.2: Œufs et ovoproduits, transformés	140 mg/kg dans le produit fini

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Catégories d'arômes auxquelles l'additif peut être ajouté	Quantité maximale
E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans les catégories 14.1.4: Boissons aromatisées, uniquement boissons non gazeuses qui contiennent du jus de fruits; 14.1.2: Jus de fruits et jus de légumes, uniquement jus de légumes, et dans la catégorie 12.6: sauces, uniquement sauces à rôti et sauces douces.	400 mg/kg dans le produit fini
E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans les catégories 15: Amuse-gueule sucrés ou salés prêts à consommer	440 mg/kg dans le produit fini
E 425	Konjac	Tous les arômes	quantum satis
E 432-E 436	Polysorbates (tableau 4)	Tous les arômes, sauf les arômes de fumée liquides et les arômes à base d'oléorésines d'épices**	10 000 mg/kg dans les arômes
		Denrées alimentaires contenant des arômes de fumée liquides et des arômes à base d'oléorésines d'épices	1000 mg/kg dans la denrée alimentaire finale
E 459	Bêta-cyclodextrine	Arômes enrobés dans les: <ul style="list-style-type: none"> - thés aromatisés et boissons instantanées en poudre aromatisées - amuse-gueules aromatisés 	500 mg/l dans la denrée alimentaire finale 1000 mg/kg dans les denrées alimentaires telles que consommées ou reconstituées selon les instructions du fabricant
473	Sucroesters d'acides gras	Arômes pour boissons clairement aromatisées à base d'eau appartenant à la catégorie 14.1.4	15000 mg/kg dans les arômes, 30 mg/l dans le produit fini
E 551	Dioxyde de silicium	Tous les arômes	50 000 mg/kg dans les arômes
E 900	Diméthylpolysiloxane	Tous les arômes	10 mg/kg dans les arômes
E 901	Cire d'abeille	Arômes dans les boissons aromatisées sans alcool	200 mg/l dans les boissons aromatisées
E 1505	Citrate de triéthyle	Tous les arômes	3000 mg/kg à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires
E 1517	Diacétate de glycéryle (diacétine)		telles que consommées ou reconstituées selon
E 1518	Triacétate de glycéryle (triacétine)		

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Catégories d'arômes auxquelles l'additif peut être ajouté	Quantité maximale
E 1520	Propanediol-1,2 (propylène glycol)		les instructions du fabricant; seuls ou en mélange. Dans le cas des boissons, à l'exception des liqueurs à base de crème, la quantité maximale de E 1520 est de 1000 mg/l, à partir de toutes les sources.
E 1519	Alcool benzylique	Arômes pour: <ul style="list-style-type: none"> – liqueurs, vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés de produits vitivinicoles – confiserie, y compris le chocolat, et produits de boulangerie fine 	100 mg/l dans la denrée alimentaire finale 250 mg/kg à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires telles que consommées ou reconstituées selon les instructions du fabricant

* La règle de proportionnalité: lorsque des mélanges de gallates, de BHQT et de BHA sont utilisés, les différentes doses doivent être réduites en proportion.

** On entend par oléorésines d'épices les extraits d'épices à partir desquels le solvant d'extraction a été évaporé en laissant un mélange des matières huileuses et résineuses volatiles provenant de l'épice.

5. Additifs dans les substances essentielles ou physiologiquement utiles

Dispositions générales relatives aux conditions d'utilisation des additifs alimentaires:

1. Les additifs énumérés dans le groupe I de l'annexe 2 sont autorisés comme additifs (destinés à exercer une fonction autre que celle de support) dans les additifs alimentaires sur la base du principe général *BPF*, sauf indication contraire.
2. Pour les phosphates et les silicates utilisés comme additifs, des quantités maximales sont fixées uniquement dans les préparations de nutriments et non dans les denrées alimentaires finales.
3. Pour tous les autres additifs alimentaires faisant l'objet d'une DJA numérique, des quantités maximales sont fixées dans les préparations de nutriments et dans les denrées alimentaires finales.
4. Aucun additif alimentaire n'est autorisé en tant que colorant, édulcorant ou exhausteur de goût.

Partie A: Additifs dans les substances essentielles ou physiologiquement utiles, à l'exception des nutriments destinés à être utilisés dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (listés à l'annexe 3, ch. 13.1)

N° E de l'additif	Nom de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
E 170	Carbonate de calcium	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 260	Acide acétique	BPF	Tous les nutriments	
E 261	Acétates de potassium	BPF	Tous les nutriments	
E 262	Acétates de sodium	BPF	Tous les nutriments	
E 263	Acétate de calcium	BPF	Tous les nutriments	
E 270	Acide lactique	BPF	Tous les nutriments	
E 290	Dioxyde de carbone	BPF	Tous les nutriments	
E 296	Acide malique	BPF	Tous les nutriments	
E 300	Acide ascorbique	BPF	Tous les nutriments	
E 301	Ascorbate de sodium	BPF	Tous les nutriments	
E 302	Ascorbate de calcium	BPF	Tous les nutriments	
E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	BPF	Tous les nutriments	
E 306	Extrait riche en tocophérols	BPF	Tous les nutriments	
E 307	Alpha-tocophérol	BPF	Tous les nutriments	
E 308	Gamma-tocophérol	BPF	Tous les nutriments	
E 309	Delta-tocophérol	BPF	Tous les nutriments	
E 322	Lécithines	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 325	Lactate de sodium	BPF	Tous les nutriments	
E 326	Lactate de potassium	BPF	Tous les nutriments	
E 327	Lactate de calcium	BPF	Tous les nutriments	
E 330	Acide citrique	BPF	Tous les nutriments	
E 331	Citrates de sodium	BPF	Tous les nutriments	
E 332	Citrates de potassium	BPF	Tous les nutriments	
E 333	Citrates de calcium	BPF	Tous les nutriments	
E 334	Acide tartrique [L(+)]	BPF	Tous les nutriments	
E 335	Tartrates de sodium	BPF	Tous les nutriments	
E 336	Tartrates de potassium	BPF	Tous les nutriments	
E 337	Tartrate double de sodium et de potassium	BPF	Tous les nutriments	
E 338– E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates (tableau 6)	40 000 mg/kg, exprimés en P ₂ O ₅ , dans la préparation de nutriments	Tous les nutriments	
E 350	Malates de sodium	BPF	Tous les nutriments	

N° E de l'additif	Nom de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
E 351	Malate de potassium	BPF	Tous les nutriments	
E 352	Malates de calcium	BPF	Tous les nutriments	
E 354	Tartrate de calcium	BPF	Tous les nutriments	
E 380	Citrate de triammonium	BPF	Tous les nutriments	
E 392	Extraits de romarin	1000 mg/kg dans la préparation de bêta-carotène et de lycopène, 5 mg/kg dans le produit final, exprimant la somme de l'acide carnosique et du carnosol	Préparations de bêta-carotène et de lycopène	
E 400– E 404	Acide alginique - alginates (tableau 7)	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 406	Agar-agar	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 407	Carraghénanes	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 407a	Algues Euchema transformées	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 410	Farine de graines de caroube	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 412	Gomme guar	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 413	Gomme adragante	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 415	Gomme xanthane	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 417	Gomme Tara	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 418	Gomme Gellane	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 420	Sorbitol	BPF	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 421	Mannitol	BPF	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 422	Glycérol	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 432– E 436	Polysorbates (tableau 4)	BPF uniquement dans les préparations de bêta-carotène, de lutéine, de lycopène et de vitamine E. En ce qui concerne les préparations de vitamine A et de vitamine D, la quantité maximale dans la denrée alimentaire finale est de 2 mg/kg.	Préparations de bêta-carotène, de lutéine, de lycopène et de vitamines A, D et E	Oui
E 440	Pectines	BPF	Tous les nutriments	Oui

N° E de l'additif	Nom de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
E 459	Bêta-cyclodextrine	100 000 mg/kg dans la préparation, 1000 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Tous les nutriments	Oui
E 460	Cellulose	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 461	Méthylcellulose	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 462	Ethylcellulose	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 463	Hydroxypropylcellulose	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 465	Ethylméthylcellulose	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 466	Carboxyméthylcellulose sodique	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 469	Gomme de cellulose Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 470b	Sels de magnésium d'acides gras	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 472d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 472e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les nutriments	Oui

N° E de l'additif	Nom de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
E 473	Sucroesters d'acides gras	BPF 2 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Préparations de bêta-carotène, de lutéine, de lycopène et de vitamine E Préparations de vitamine A et de vitamine D	Oui
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	BPF 2 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Préparations de bêta-carotène, de lutéine, de lycopène et de vitamine E Préparations de vitamine A et de vitamine D	Oui
E 491– E 495	Esters de sorbitane (tableau 5)	BPF 2 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Préparations de bêta-carotène, de lutéine, de lycopène et de vitamine E Préparations de vitamine A et de vitamine D	Oui
E 500	Carbonates de sodium	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 501	Carbonates de potassium	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 503	Carbonates d'ammonium	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 504	Carbonates de magnésium	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 507	Acide chlorhydrique	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 508	Chlorure de potassium	BPF	Tous les nutriments	
E 509	Chlorure de calcium	BPF	Tous les nutriments	
E 511	Chlorure de magnésium	BPF	Tous les nutriments	
E 513	Acide sulfurique	BPF	Tous les nutriments	
E 514	Sulfates de sodium	BPF	Tous les nutriments	
E 515	Sulfates de potassium	BPF	Tous les nutriments	
E 516	Sulfate de calcium	BPF	Tous les nutriments	
E 524	Hydroxyde de sodium	BPF	Tous les nutriments	
E 525	Hydroxyde de potassium	BPF	Tous les nutriments	
E 526	Hydroxyde de calcium	BPF	Tous les nutriments	
E 527	Hydroxyde d'ammonium	BPF	Tous les nutriments	
E 528	Hydroxyde de magnésium	BPF	Tous les nutriments	
E 529	Oxyde de calcium	BPF	Tous les nutriments	Oui

N° E de l'additif	Nom de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
E 530	Oxyde de magnésium	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 551, E 552	Dioxyde de silicium Silicate de calcium	50 000 mg/kg dans la préparation sèche en poudre (seuls ou en mélange) 10 000 mg/kg dans la préparation (E 551 uniquement)	Préparations sèches en poudre de tous les nutriments Préparations de chlorure de potassium utilisées dans les produits de remplacement du sel	
E 554	Silicate aluminosodique	15 000 mg/kg dans la préparation	Préparations de vitamines liposolubles	
E 570	Acides gras	BPF	Tous les nutriments, sauf ceux contenant des acides gras insaturés	
E 574	Acide gluconique	BPF	Tous les nutriments	
E 575	Glucono-delta-lactone	BPF	Tous les nutriments	
E 576	Gluconate de sodium	BPF	Tous les nutriments	
E 577	Gluconate de potassium	BPF	Tous les nutriments	
E 578	Gluconate de calcium	BPF	Tous les nutriments	
E 640	Glycine et son sel de sodium	BPF	Tous les nutriments	
E 900	Diméthylpolysiloxane	200 mg/kg dans la préparation, 0,2 mg/l dans la denrée alimentaire finale	Préparations de bêta-carotène et de lycopène	
E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	BPF	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 938	Argon	BPF	Tous les nutriments	
E 939	Hélium	BPF	Tous les nutriments	
E 941	Azote	BPF	Tous les nutriments	
E 942	Protoxyde d'azote	BPF	Tous les nutriments	
E 948	Oxygène	BPF	Tous les nutriments	
E 949	Hydrogène	BPF	Tous les nutriments	
E 953	Isomalt	BPF	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 965	Maltitol	BPF	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 966	Lactitol	BPF	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 967	Xylitol	BPF	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support

N° E de l'additif	Nom de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
E 968	Erythritol	BPF	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 1103	Invertase	BPF	Tous les nutriments	
E 1200	Polydextrose	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 1404	Amidon oxydé	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 1410	Phosphate de monoamidon	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 1412	Phosphate de diamidon	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 1420	Amidon acétylé	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 1440	Amidon hydroxypropylé	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 1451	Amidon oxydé acétylé	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 1452	Octényl succinate d'amidon d'aluminium	35 000 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE ⁷ , en raison de son utilisation dans les préparations de vitamines à des fins d'encapsulation unique	Oui
E 1518	Triacétate de glycéryle (triacétine)	(voir la note*)	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 1520*	Propanediol-1,2 (propylène glycol)	1 000 mg/kg dans la denrée alimentaire finale (après transfert)	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 170	Carbonate de calcium	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 260	Acide acétique	BPF	Tous les nutriments	

⁷ JO L 183 du 12.7.2002, p. 51.

N° E de l'additif	Nom de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
-------------------	-------------------------	---------------------------	--	----------------------------------

* Quantité maximale de E 1518 et de E 1520 à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires: 3000 mg/kg (seuls ou en mélange avec E 1505 et E 1517). Dans le cas des boissons, à l'exception des liqueurs à base de crème, la quantité maximale de E 1520 est de 1000 mg/l, à partir de toutes les sources.

Partie B: Additifs dans les substances essentielles ou physiologiquement utiles destinés à être utilisés dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (listés à l'annexe 3, ch. 13.1)

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Catégorie de denrées alimentaires
E 301	Ascorbate de sodium	100 000 mg/kg de préparation de vitamine D et 1 mg/l de la denrée alimentaire finale après transfert total Transfert total: 75 mg/l dans le produit préparé.	Préparations de vitamine D Enrobages de préparations de nutriments contenant des acides gras polyinsaturés	Préparations pour nourrissons et préparations de suite Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 304 (i)	Palmitate d'ascorbyle	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 306	Extrait riche en tocophérols	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 307	Alpha-tocophérol			
E 308	Gamma-tocophérol			
E 309	Delta-tocophérol			
E 322	Lécithines	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Catégorie de denrées alimentaires
E 330	Acide citrique	quantum satis	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 331	Citrates de sodium	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1, ne soit pas dépassée et pour autant que les conditions d'utilisation fixées audit point soient respectées	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 332	Citrates de potassium	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1, ne soit pas dépassée et pour autant que les conditions d'utilisation fixées audit point soient respectées	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 333	Citrates de calcium	Transfert total: 0,1 mg/kg, exprimé en calcium, dans la limite de la quantité de calcium et du rapport calcium/phosphore fixés pour la catégorie de denrées alimentaires concernée	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 341 (iii)	Phosphate tricalcique	Transfert maximal de 150 mg/kg sous forme de P ₂ O ₅ , dans la limite de la quantité de calcium et de phosphore et du rapport calcium/phosphore fixés dans l'ordonnance sur les aliments spéciaux	Tous les nutriments	Préparations pour nourrissons et préparations de suite

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Catégorie de denrées alimentaires
		La quantité maximale de 1000 mg/kg exprimée en P ₂ O ₅ à partir de toutes les utilisations dans la denrée alimentaire finale, indiquée à l'annexe 3, ch. 13.1.3, doit être respectée.	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
E 401	Alginat de sodium	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1.3, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
E 402	Alginat de potassium	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
E 404	Alginat de calcium	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1.3, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	150 000 mg/kg dans la préparation de nutriments, 10 mg/kg dans le produit final après transfert	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 415	Gomme xanthane	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1.3, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
E 421	Mannitol	1 000 fois plus que la vitamine B12 Transfert total: 3 mg/kg	Comme support de la vitamine B12	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Catégorie de denrées alimentaires
E 440	Pectines	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations de suite et préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
E 466	Carboxyméthylcellulose sodique, gomme de cellulose	Pour une utilisation dans les préparations nutritionnelles, dans la mesure où la quantité maximale dans les aliments cités à l'annexe 3, ch. 13.1 n'est pas dépassée.	Tous les nutriments	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour bébés et enfants en bas âge
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1, ne soit pas dépassée et pour autant que les conditions d'utilisation fixées audit point soient respectées	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations pour nourrissons et préparations de suite pour nourrissons et enfants en bas âge en bonne santé
E 551	Dioxyde de silicium	10 000 mg/kg dans les préparations de nutriments	Préparations de nutriments sèches en poudre	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 1420	Amidon acétylé	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1.3, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	Transfert: 100 mg/kg	Préparations de vitamines	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Catégorie de denrées alimentaires
E 1451	Amidon oxydé acétylé	<p>Transfert: 1 000 mg/kg</p> <p>Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1.3, ne soit pas dépassée</p>	<p>Préparations d'acides gras polyinsaturés</p> <p>Tous les nutriments</p>	<p>Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge</p>

Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden.

Denrées alimentaires et objets
usuels



Ordonnance du DFI sur les additifs admis dans les denrées alimentaires (Ordonnance sur les additifs, OAdd)

Modification du ...

Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)

arrête :

I

L'ordonnance sur les additifs est modifiée comme suit :

Art. 11

¹ L'OSAV adapte régulièrement les annexes de la présente ordonnance à l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et aux législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

² Il peut fixer des dispositions transitoires.

Art. 13b Disposition transitoire de la modification du ...

Les denrées alimentaires non conformes à la modification du ... peuvent encore être importées et fabriquées selon l'ancien droit jusqu'au [un an] et remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

II

¹ Les annexes 1a, 2, 3 et 5 sont modifiées conformément au texte ci-joint.

² L'annexe 4 est remplacée par la version ci-jointe.

III

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} mai 2020.

RS ...

...

Département fédéral de l'intérieur :

Alain Berset



Ordonnance du DFI sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (OASM)

Modification du ...

Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)

arrête :

I

L'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (OASM)¹ est modifiée comme suit:

Art. 1, al. 3, let. b

³ La présente ordonnance ne s'applique pas:

- b. aux denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers selon l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers².

Art. 2, al. 2, let. a, et 2^{bis}

² Est autorisée l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et d'autres substances :

- a. selon l'annexe 1;

^{2bis} Les restrictions définies à l'annexe 2 s'appliquent aux autres substances.

Art. 4 Quantités minimales et quantités maximales

¹ L'adjonction de vitamines, de sels minéraux ou d'autres substances doit être calculée de telle manière que la ration quotidienne contienne une quantité significative de ces substances. La quantité est considérée comme significative si elle est conforme aux

RS

¹ RS 817.022.32

² RS 817.022.104

exigences fixées à l'annexe 10, partie A, ch. 2, de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDA)³.

² En cas d'ajout de vitamines ou de sels minéraux à une denrée alimentaire, la quantité par ration quotidienne définie à l'annexe 7 ne doit pas dépasser la quantité maximale fixée à l'annexe 1.

³ En cas d'ajout d'autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique à une denrée alimentaire, la quantité par ration quotidienne définie à l'annexe 7 ne doit pas dépasser la quantité maximale fixée à l'annexe 2.

⁴ Afin de compenser les pertes en vitamines survenant lors de l'entreposage, la teneur initiale de chaque vitamine dans la denrée alimentaire doit être calculée de telle manière que la quantité de vitamines déclarée au moment de la remise aux consommateurs puisse être garantie.

⁵ En cas d'adjonction de cultures de bactéries vivantes, la ration quotidienne fixée à l'annexe 7 doit contenir au moins 10⁸ UFC⁴.

Art. 6, al. 1 et 1^{bis}

¹ Si un sel minéral ou une autre substance ayant un effet nutritionnel ou physiologique est ajouté à une denrée alimentaire, le composé ajouté doit être indiqué dans la liste des ingrédients de la denrée alimentaire.

^{1bis} Si des cultures de bactéries vivantes sont ajoutées à une denrée alimentaire, il faut indiquer la nomenclature scientifique spécifique dans la liste des ingrédients.

Art. 8a Disposition transitoire de la modification du ...

Les denrées alimentaires non conformes à la modification du ... peuvent encore être importées et fabriquées selon l'ancien droit jusqu'au [un an] et remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

II

¹ Les annexes 1, 2, 4 et 5 sont remplacées par les textes ci-joints.

² L'annexe 8 est abrogée.

III

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} mai 2020.

...

Département fédéral de l'intérieur:

³ RS 817.022.16

⁴ UFC = unités formant colonie

Alain Berset

PROJET

Annexe 1
Art. 2, al. 2, let. a, et 5, 4, al. 1 et 2)

Vitamines et sels minéraux pouvant être ajoutés aux denrées alimentaires

Substance	Quantité maximale par apport journalier
1 Vitamines	
Vitamine A (bêta-carotène)	3,2 mg
Vitamine D	20 µg
Vitamine E	25 mg
Vitamine C	250 mg
Vitamine B ₁ , ou thiamine	Aucune
Vitamine B ₂ , ou riboflavine	Aucune
Niacine, ou vitamine PP	200 mg
Vitamine B ₆	5 mg
Acide folique	250 µg
Vitamine B ₁₂	Aucune
Biotine	Aucune
Acide pantothénique	Aucune
2 Sels minéraux	
Calcium	700 mg Uniquement les succédanés du lait ou de produits laitiers
Fer	7 mg
Iode	200 µg
Sélénium	55 µg
Chrome	60 µg
Molybdène	100 µg
Potassium	750 mg

Annexe 2
(art. 2, al. 2^{bis} et 5, 4, al. 1 et 2)

Quantités maximales d'autres substances pouvant être ajoutées aux denrées alimentaires

Substance	Quantité maximale par apport journalier
Lactulose	3.5 mg

PROJET

Annexe 4
(art. 2, al. 4)

Substances ne devant pas être ajoutées aux denrées alimentaires

Les substances suivantes ne doivent pas être ajoutées aux denrées alimentaires :

1. diméthylamylamine
2. 2,4-dinitrophénol
3. mélatonine
4. *monascus purpureus*

PROJET

Annexe 5
(art. 3, al. 2)

Composés admis de vitamines, de sels minéraux et d'autres substances

Numéro	Désignation
--------	-------------

- | | |
|------------|--|
| 1 | Vitamines |
| 1.1 | Vitamine A
Béta-carotène |
| 1.2 | Vitamine D
Vitamine D3 ou cholécalciférol
Vitamine D2 ou ergocalciférol |
| 1.3 | Vitamine E
D-alpha-tocophérol
DL-alpha-tocophérol
Acétate de D-alpha-tocophéryl
Acétate de DL-alpha-tocophéryl
Succinate acide de D-alpha-tocophéryl |
| 1.4 | Vitamine C
Acide L-ascorbique
L-Ascorbate de sodium
L-Ascorbate de calcium
L-Ascorbate de potassium
L-Ascorbyl-6-palmitate |
| 1.5 | Vitamine B1
Chlorhydrate de thiamine
Mononitrate de thiamine |
| 1.6 | Vitamine B2
Riboflavine
Riboflavine-5'-phosphate de sodium |
| 1.7 | Niacine
Nicotinamide |
| 1.8 | Vitamine B6
Chlorhydrate de pyridoxine
Pyridoxine-5'-phosphate
Dipalmitate de pyridoxine |
| 1.9 | Acide folique
Acide ptéroylglutamique |

Calcium-L-méthylfolate

1.10 Vitamine B12

Cyanocobalamine
Hydroxocobalamine

1.11 Biotine

D-Biotine

1.12 Acide pantothénique

Calcium-D-pantothénate
Sodium-D-pantothénate
D-Panthénol

2 Sels minéraux

2.1 Calcium

Carbonate de calcium
Chlorure de calcium
Malate de citrate de calcium
Sels calciques de l'acide citrique
Gluconate de calcium
Glycérophosphate de calcium
Lactate de calcium
Sels calciques de l'acide orthophosphorique
Hydroxyde de calcium

Malate de calcium
Oxyde de calcium
Sulfate de calcium
Oligosaccharides phosphorylés de calcium
Poudre de corail fossile ou Scleratinia⁵

2.2 Fer

Bisglycinate ferreux
Carbonate de fer
Citrate ferreux
Citrate d'ammonium ferrique
Gluconate ferreux
Fumarate ferreux
Diphosphate sodique ferrique
Lactate de fer
Sulfate de fer
Phosphate d'ammonium ferreux (II)

⁵ Algues calcifiées des genres Lithothamnium corallioides et Phymatolithon calcareum ou mélanges d'algues de ces deux genres

Sel de sodium de l'édétate de fer (III)
Diphosphate ferrique (pyrophosphate ferrique)
Saccharate ferrique
Fer élémentaire (somme du fer carbonyle, du fer électrolytique et du fer réduit à l'hydrogène)

2.3 Iode

Iodure de potassium
Iodate de potassium
Iodure de sodium
Iodate de sodium

2.4 Sélénium

Levure enrichie au sélénium⁶
Sélérate de sodium
Hydrogénosélénite de sodium
Sélénite de sodium

2.5 Chrome

Chlorure de chrome (III) et sa forme hexahydratée
Sulfate de chrome (III) et sa forme hexahydratée
Picolinate de chrome
Lactate de chrome (III) trihydraté

2.6 Molybdène

Molybdate d'ammonium (molybdène [VI])
Molybdate de sodium (molybdène [VI])

2.7 Potassium

Bicarbonate de potassium
Carbonate de potassium
Chlorure de potassium
Citrate de potassium
Gluconate de potassium
Glycérophosphate de potassium
Lactate de potassium
Hydroxyde de potassium
Sels potassiques de l'acide orthophosphorique

⁶ Levures enrichies en sélénium produites par culture en présence de sélénite de sodium comme source de sélénium et dont la teneur en sélénium, sous la forme déshydratée telle que commercialisée, est de 2,5 mg/g au plus. L'espèce prédominante de sélénium organique présente dans la levure est la sélénométhionine, qui constitue entre 60 et 85 % de la totalité du sélénium extrait dans le produit. La teneur en autres composés contenant du sélénium organique, notamment la sélélocystéine, ne peut dépasser 10 % du total du sélénium extrait. La teneur en sélénium inorganique ne dépasse normalement pas 1 % du total du sélénium extrait.



Ordonnance du DFI sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires (Ordonnance sur les arômes)

Modification du ...

*Le Département fédéral de l'intérieur
arrête :*

I

L'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les arômes¹ est modifiée comme suit :

Art. 4, al. 2, let. d, et 9

² Les arômes et matériaux de base suivants peuvent être utilisés uniquement s'ils sont énumérés à l'annexe 3 :

d. *abrogée*

⁹ Les arômes de fumée peuvent être utilisés uniquement si les conditions de production définies à l'article 5, paragraphes 1 et 2, du règlement (CE) n° 2065/2003² sont remplies.

Art. 11b Disposition transitoire de la modification du ...

Les denrées alimentaires non conformes à la modification du ... peuvent encore être importées et fabriquées selon l'ancien droit jusqu'au [un an] et remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks. Aucun délai transitoire ne s'applique aux substances de l'annexe 3, partie B, qui sont supprimées dans le cadre de la présente modification.

RS ...

¹ RS **817.022.41**

² Règlement (CE) n° 2065/2003 du Parlement européen et du Conseil du 10 novembre 2003 relatif aux arômes de fumée utilisés ou destinés à être utilisés dans ou sur les denrées alimentaires, JO L 309 du 26.11.2003, p. 1 ; modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 596/2009, JO L 188 du 17.8.2009, p. 14.

II

¹ L'annexe 3, partie B, est modifiée conformément au texte ci-joint.

² L'annexe 6 est remplacée par la version ci-jointe.

III

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} mai 2020.

...

Département fédéral de l'intérieur :

Alain Berset

PROJET

Annexe 3

(art. 4, al. 2 et 3, let. b, art. 5, al. 2, et art. 6, al. 1)

Partie B : tableau

Les entrées ci-après sont remplacées :N° FL	Dénomination chimique	CASRN	N° JECFA	N° CoE	Reinheit des genannten Stoffes	Kategorie Höchstmengen	État d'évaluation	Évalué par
05.140	déca-2(<i>trans</i>),4(<i>trans</i>)-diéнал	25152-84-5	1190	2120	Au moins 89 % ; composants secondaires : 3-4 % de (<i>cis-cis</i>)-, (<i>cis-trans</i>)- et (<i>trans-cis</i>)-2,4-décadiéнал mélangés, 3-4 % d'acétone et traces d'isopropanol	01. Milchprodukte und Analoge 1.5 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	déca-2(<i>trans</i>),4(<i>trans</i>)-diéнал	25152-84-5	1190	2120	Au moins 89 % ; composants secondaires : 3-4 % de (<i>cis-cis</i>)-, (<i>cis-trans</i>)- et (<i>trans-cis</i>)-2,4-décadiéнал mélangés, 3-4 % d'acétone et traces d'isopropanol	02. Fette und Öle sowie Fett- und Ölemulsionen 5 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	déca-2(<i>trans</i>),4(<i>trans</i>)-diéнал	25152-84-5	1190	2120	Au moins 89 % ; composants secondaires : 3-4 % de (<i>cis-cis</i>)-, (<i>cis-trans</i>)- et (<i>trans-cis</i>)-2,4-décadiéнал mélangés, 3-4 % d'acétone et traces d'isopropanol	03. Speiseeis 1.5 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	déca-2(<i>trans</i>),4(<i>trans</i>)-diéнал	25152-84-5	1190	2120	Au moins 89 % ; composants secondaires : 3-4 % de (<i>cis-cis</i>)-, (<i>cis-trans</i>)- et (<i>trans-cis</i>)-2,4-décadiéнал mélangés, 3-4 % d'acétone et traces d'isopropanol	04.2 Verarbeitetes Obst und Gemüse 5 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	déca-2(<i>trans</i>),4(<i>trans</i>)-diéнал	25152-84-5	1190	2120	Au moins 89 % ; composants secondaires : 3-4 % de (<i>cis-cis</i>)-, (<i>cis-trans</i>)- et (<i>trans-cis</i>)-2,4-décadiéнал mélangés, 3-4 % d'acétone et traces d'isopropanol	05.3 Kaugummi 10 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	déca-2(<i>trans</i>),4(<i>trans</i>)-diéнал	25152-84-5	1190	2120	Au moins 89 % ; composants secondaires : 3-4 % de (<i>cis-cis</i>)-, (<i>cis-trans</i>)- et (<i>trans-cis</i>)-2,4-décadiéнал mélangés, 3-4 % d'acétone et traces d'isopropanol	05. Süßwaren 5 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA

05.140	déca-2(<i>trans</i>),4(<i>trans</i>)-diéнал	25152-84-5	1190	2120	Au moins 89 % ; composants secondaires : 3-4 % de (<i>cis-cis</i>)-, (<i>cis-trans</i>)- et (<i>trans-cis</i>)-2,4-décadiéнал mélangés, 3-4 % d'acétone et traces d'isopropanol	06. Getreide und Getreideprodukte 5 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	déca-2(<i>trans</i>),4(<i>trans</i>)-diéнал	25152-84-5	1190	2120	Au moins 89 % ; composants secondaires : 3-4 % de (<i>cis-cis</i>)-, (<i>cis-trans</i>)- et (<i>trans-cis</i>)-2,4-décadiéнал mélangés, 3-4 % d'acétone et traces d'isopropanol	07. Backwaren 5 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	déca-2(<i>trans</i>),4(<i>trans</i>)-diéнал	25152-84-5	1190	2120	Au moins 89 % ; composants secondaires : 3-4 % de (<i>cis-cis</i>)-, (<i>cis-trans</i>)- et (<i>trans-cis</i>)-2,4-décadiéнал mélangés, 3-4 % d'acétone et traces d'isopropanol	08. Fleisch 10 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	déca-2(<i>trans</i>),4(<i>trans</i>)-diéнал	25152-84-5	1190	2120	Au moins 89 % ; composants secondaires : 3-4 % de (<i>cis-cis</i>)-, (<i>cis-trans</i>)- et (<i>trans-cis</i>)-2,4-décadiéнал mélangés, 3-4 % d'acétone et traces d'isopropanol	09. Fisch und Fischereiprodukte 3 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	déca-2(<i>trans</i>),4(<i>trans</i>)-diéнал	25152-84-5	1190	2120	Au moins 89 % ; composants secondaires : 3-4 % de (<i>cis-cis</i>)-, (<i>cis-trans</i>)- et (<i>trans-cis</i>)-2,4-décadiéнал mélangés, 3-4 % d'acétone et traces d'isopropanol	10. Eier und Eiprodukte 1 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	déca-2(<i>trans</i>),4(<i>trans</i>)-diéнал	25152-84-5	1190	2120	Au moins 89 % ; composants secondaires : 3-4 % de (<i>cis-cis</i>)-, (<i>cis-trans</i>)- et (<i>trans-cis</i>)-2,4-décadiéнал mélangés, 3-4 % d'acétone et traces d'isopropanol	11. Zucker- und Siruparten, Honig und Tafelzüssen 7.5 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	déca-2(<i>trans</i>),4(<i>trans</i>)-diéнал	25152-84-5	1190	2120	Au moins 89 % ; composants secondaires : 3-4 % de (<i>cis-cis</i>)-, (<i>cis-trans</i>)- et (<i>trans-cis</i>)-2,4-décadiéнал mélangés, 3-4 % d'acétone et traces d'isopropanol	12. Salz, Gewürze, Suppen, Sossen, Salate und Eiweissprodukte 10 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	déca-2(<i>trans</i>),4(<i>trans</i>)-diéнал	25152-84-5	1190	2120	Au moins 89 % ; composants secondaires : 3-4 % de (<i>cis-cis</i>)-, (<i>cis-trans</i>)- et (<i>trans-cis</i>)-2,4-décadiéнал mélangés, 3-4 % d'acétone et traces d'isopropanol	14.1 Nichtalkoholische Getränke 1 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA

05.140	déca-2(<i>trans</i>),4(<i>trans</i>)-diénal	25152-84-5	1190	2120	Au moins 89 % ; composants secondaires : 3-4 % de (<i>cis-cis</i>)-, (<i>cis-trans</i>)- et (<i>trans-cis</i>)-2,4-décadiénal mélangés, 3-4 % d'acétone et traces d'isopropanol	14.2 Alkoholische Getränke, einschliesslich ihrer alkoholfreien Entsprechungen oder ihrer Entsprechungen mit geringem Alkoholgehalt 1 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	déca-2(<i>trans</i>),4(<i>trans</i>)-diénal	25152-84-5	1190	2120	Au moins 89 % ; composants secondaires : 3-4 % de (<i>cis-cis</i>)-, (<i>cis-trans</i>)- et (<i>trans-cis</i>)-2,4-décadiénal mélangés, 3-4 % d'acétone et traces d'isopropanol	15. Verzehrfertige süsse oder herzhaftes Happen und Knabbereien 20 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	déca-2(<i>trans</i>),4(<i>trans</i>)-diénal	25152-84-5	1190	2120	Au moins 89 % ; composants secondaires : 3-4 % de (<i>cis-cis</i>)-, (<i>cis-trans</i>)- et (<i>trans-cis</i>)-2,4-décadiénal mélangés, 3-4 % d'acétone et traces d'isopropanol	16. Dessertspeisen, ausgenommen Produkte der Kategorien 1, 3 und 4 1.5 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
09.931	2,6-Dimethyl-2,5,7-octatrien-1-olacetat			1226	Mindestens 95 %		noch nicht abgeschlossen	EFSA
12.054	2-Ethylthiophenol	4500-58-7	529	11666	Mindestens 95 %		abgeschlossen	JECFA
13.058	3-(5-méthyl-2-furyl)butanal	31704-80-0	1500	10355	Mindestens 95 %		abgeschlossen	EFSA
15.004	5-Methyl-2-thiophencarbaldehyd	13679-70-4	1050	2203	Mindestens 95 %		abgeschlossen	EFSA
15.057	4,6-Dimethyl-2-(1-methylethyl)dihydro-1,3,5-dithiazin	104691-40-9			Mindestens 44 % Isopropyl-4,6-dimethyl und 27 % 4-Isopropyl-2,6-dimethyl; sekundäre Komponenten mindestens 24 % 2,4,6-Trimethyldihydro-1,3,5-dithiazin; 6-Methyl-2,4-diisopropyl-1,3,5-dithiazin; 4-Methyl-2,6-diisopropyl-1,3,5-dithiazin; 2,4,6-Triisopropyl-dihydro-1,3,5-dithiazin		abgeschlossen	EFSA

15.079	2-Isobutyldihydro-4,6-dimethyl-1,3,5-dithiazin	101517-87-7			Au moins 64 % de 2-isobutyl-4,6-diméthyle et 18 % de 4-isobuty-2,6-diméthyle ; composants secondaires : au moins 13 % de 2,4,6-triméthyl-1,3,5-dithiazine, 2,4-diisobutyl-6-méthyl-1,3,5-dithiazine, 2,6-diméthyl-4-butylidihydro-1,3,5-dithiazine, 1,3,5-thiadiazine substituée		abgeschlossen	EFSA
15.109	2,4,6-Trimethyldihydro-1,3,5(4H)-dithiazin	638-17-5	1049	11649	Mindestens 95 %		abgeschlossen	EFSA
15.113	5,6-Dihydro-2,4,6-tris(2-methyl-propyl)4H-1,3,5-dithiazin	74595-94-1	1048		Mindestens 95 %		abgeschlossen	EFSA
16.016	caféine	58-08-2		11741	Mindestens 95 %	01. Milchprodukte und Analoge 70 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
16.016	caféine	58-08-2		11741	Mindestens 95 %	03. Speiseeis 70 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
16.016	caféine	58-08-2		11741	Mindestens 95 %	05. Süßwaren 100 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
16.016	caféine	58-08-2		11741	Mindestens 95 %	14.1 Nichtalkoholische Getränke 150 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
16.032	théobromine	83-67-0			Mindestens 95 %	01. Milchprodukte und Analoge 70 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
16.032	théobromine	83-67-0			Mindestens 95 %	14.1 Nichtalkoholische Getränke 100 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
16.090	3-(3,4-Dimethoxyphenyl)-N-[2-(3,4-dimethoxyphenyl)-ethyl]-acrylamid	69444-90-2	1777		Mindestens 95 %		abgeschlossen	EFSA
16.111	N-[[[(1R,2S,5R)-5-methyl-2-(1-methylethyl)cyclohexyl]carbonyl]-glycine]thylester	68489-14-5	1776		Mindestens 95 %		abgeschlossen	EFSA

16.119	N-(2-Methylcyclohexyl)-2,3,4,5,6-pentafluorbenzamid	1003050-32-5				01. Milchprodukte und Analoge 1 mg/kg	Stereoisomeren: - 60-80% trans-, bestehend aus 50% (1S,2S) und 50% (1R,2R), und - 20-40% cis-, bestehend aus 50% (1R,2S) and 50% (1S,2R)	EFSA
16.119	N-(2-Methylcyclohexyl)-2,3,4,5,6-pentafluorbenzamid	1003050-32-5				12. Salz, Gewürze, Suppen, Sossen, Salate und Eiweissprodukte 6 mg/kg	Stereoisomeren: - 60-80% trans-, bestehend aus 50% (1S,2S) und 50% (1R,2R), und - 20-40% cis-, bestehend aus 50% (1R,2S) and 50% (1S,2R)	EFSA
16.119	N-(2-Methylcyclohexyl)-2,3,4,5,6-pentafluorbenzamid	1003050-32-5				14.1 Nichtalkoholische Getränke 3 mg/kg	Stereoisomeren: - 60-80% trans-, bestehend aus 50% (1S,2S) und 50% (1R,2R), und - 20-40% cis-, bestehend aus 50% (1R,2S) and 50% (1S,2R)	EFSA
17.038	Gamma-Glutamyl-valyl-glycin	38837-70-6	2123		5-oxo-L-prolyl-L-valyl-glycin (PCA-Val-Gly) und L-alpha-Glutamyl-L-valyl-glycin weniger als 0,7 %, L-gamma-Glutamyl-L-valyl-glycin weniger als 2,0 % Toluol nicht nachweisbar (Nachweigenze 10 mg /kg)	01. Milchprodukte und Analoge 50 mg/kg	abgeschlossen	EFSA

17.038	Gamma-Glutamyl-valyl-glycin	38837-70-6		2123	Mindestens 95 %	02. Fette und Öle sowie Fett- und Ölemulsionen 60 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
17.038	Gamma-Glutamyl-valyl-glycin	38837-70-6		2123	Mindestens 95 %	05. Süswaren 60 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
17.038	Gamma-Glutamyl-valyl-glycin	38837-70-6		2123	Mindestens 95 %	06.3 Frühstückstückerkost 160 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
17.038	Gamma-Glutamyl-valyl-glycin	38837-70-6		2123	Mindestens 95 %	07.2 Feine Backwaren 60 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
17.038	Gamma-Glutamyl-valyl-glycin	38837-70-6		2123	Mindestens 95 %	08. Fleisch 45 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
17.038	Gamma-Glutamyl-valyl-glycin	38837-70-6		2123	Mindestens 95 %	12. Salz, Gewürze, Suppen, Sossen, Salate und Eiweissprodukte 160 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
17.038	Gamma-Glutamyl-valyl-glycin	38837-70-6		2123	Mindestens 95 %	14.1 Nichtalkoholische Getränke 15 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
17.038	Gamma-Glutamyl-valyl-glycin	38837-70-6		2123	Mindestens 95 %	15. Verzehrfertige süsse oder herzhaftes Happen und Knabberien 160 mg/kg	abgeschlossen	EFSA

21.001	Pyrolignoses Destillat							(bestimmt mittels Gaschromatografie/Flammenionisationsdetektor): über 40 % Massenanteil), Ethylacetat: weniger als 25 % Massenanteil, Ethylformiat: weniger als 2 % Massenanteil), Ethylpropionat: weniger als 4 % Massenanteil, Ethylbutyrat: weniger als 1,5
--------	------------------------	--	--	--	--	--	--	--

Les entrées ci-après sont supprimées :

N° FL	Dénomination chimique	CASRN	N° JECFA	N° CoE	Reinheit des genannten Stoffes	Kategorie Höchstmengen	État d'évaluation	Évalué par
07.127	p-Mentha-1,4(8)-dien-3-on	491-09-8	757	11189	Mindestens 95 %		noch nicht abgeschlossen	EFSA
11.008	2-aminoacétophénone	551-93-9		2041	Mindestens 95 %		noch nicht abgeschlossen	EFSA
13.175	4-Acetyl-2,5-dimethylfuran-3(2H)-on				Mindestens 95 %		noch nicht abgeschlossen	EFSA

Annexe 6
(art. 4, al. 7)

Liste des denrées alimentaires dans lesquelles les arômes ne sont pas autorisés

Numéro	Denrée alimentaire	Remarque
1	Préparations pour nourrissons et préparations de suite	seuls l'extrait de vanille et la vanilline sont autorisés
2	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons	seuls l'extrait de vanille et la vanilline sont autorisés



Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées (ODAIGM)

Modification du ...

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)
arrête :*

L'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées¹ est modifiée comme suit :

Préambule

vu les art. 31, al. 4, 32, al. 2, 33, al. 4, 34, al. 2, et 37, al. 2 et 3, de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIOUS)²,

Titre précédant l'art. 1

Section 1 Objet et champ d'application

Art. 1, titre

Abrogé

Art. 2

Abrogé

Art. 3, al. 2, let. c

² Elle doit comporter :

- c. les indications requises à l'art. 28 de l'ordonnance du 10 septembre 2008 sur la dissémination³.

RS

¹ RS **817.022.51**

² RS **817.02**

³ RS **814.911**

Art. 4 Examen du dossier

¹ L'OSAV examine le dossier et établit un rapport. Il tient compte des évaluations des autorités étrangères pour autant qu'elles aient suivi une procédure comparable à celle fixée par l'ODAIU et par la présente ordonnance.

² L'OFEV évalue les aspects d'une potentielle mise en danger de l'environnement. Cette évaluation est intégrée au rapport de l'OSAV.

Art. 5, al. 1

¹ L'OSAV octroie l'autorisation si le produit OGM satisfait aux exigences fixées à l'art. 31, al. 2, ODAIU.

Art. 6a

¹ Sont tolérées sans autorisation des quantités restreintes de denrées alimentaires qui sont des plantes génétiquement modifiées, en contiennent ou sont issues de celles-ci si :

- a. les quantités ne sont pas supérieures à 0,5 % masse, par rapport à l'ingrédient ;
- b. le public a accès à des méthodes de détection et à des matériaux de référence appropriés, et
- c. l'une des conditions suivantes est remplie :
 1. tout danger pour la santé humaine peut être exclu par l'OSAV sur la base d'une évaluation conforme à l'état actuel de la science,
 2. les quantités de denrées alimentaires qui sont des plantes génétiquement modifiées, qui en contiennent ou qui sont issues de celles-ci ont été évaluées par une autorité étrangère selon une procédure comparable à celle fixée par l'ODAIU et par la présente ordonnance, appropriées pour être utilisées dans les denrées alimentaires.

² S'il s'agit de quantités restreintes de denrées alimentaires qui sont des plantes génétiquement modifiées ou en contiennent, la tolérance présuppose en outre qu'une évaluation de l'OFEV permet d'exclure tout danger pour l'environnement, en l'état actuel de la science. L'OFEV soumet sa prise de position à l'OSAV dans un délai de 30 jours.

³ L'OSAV peut limiter ou assortir de conditions la mise en circulation des produits selon les al. 1 et 2.

⁴ Les matériels génétiquement modifiés qui sont tolérés selon l'al. 1 dans les denrées alimentaires sont énumérés à l'annexe 2.

Art. 7, al. 1, 8 et 9

¹ Les denrées alimentaires qui sont des produits OGM doivent porter l'indication « produit à partir de X⁴ génétiquement modifié ».

⁴ X = nom de l'organisme génétiquement modifié

⁸ *Abrogé*

⁹ Aucune autre mention que celles visées dans le présent article n'est admise. Fait exception à cette règle la mention requise à l'art. 13, al. 1, let. b, du règlement (CE) n° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés⁵.

Art. 8 Contenu

¹ La documentation visée à l'art. 33 ODAIOUs doit :

- a. établir le fait que la denrée alimentaire est un produit OGM ;
- b. spécifier les OGM contenus dans la denrée alimentaire ;
- c. indiquer le lot, pour autant que cette indication soit requise en vertu de l'art. 19 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 concernant l'information sur les denrées alimentaires⁶, et
- d. indiquer le nom et l'adresse de la personne qui remet le produit OGM et les nom et adresse de la personne qui le reçoit.

² L'OGM doit être spécifié par son identificateur unique au sens de l'annexe du règlement (CE) n° 65/2004⁷. À défaut d'un tel code, il y a lieu de spécifier l'identité de l'OGM en mentionnant ses propriétés et caractéristiques essentielles.

³ L'OSAV peut préciser, par voie d'ordonnance, les denrées alimentaires devant faire l'objet d'une documentation ad hoc ainsi que les modalités de documentation.

Art. 10, phrase introductive, et let. a

Toute personne utilisant des denrées alimentaires qui sont ou qui contiennent des OGM est tenue de garantir la séparation des flux de produits visée à l'art. 34 ODAIOUs et de se doter d'un système d'assurance-qualité adapté propre à garantir notamment :

- a. l'identification des points de la filière d'utilisation de denrées alimentaires qui sont susceptibles de faire l'objet de mélanges indésirables ;

Art. 10a Adaptation de l'annexe 2

¹ L'OSAV actualise l'annexe 2 sur la base des évaluations prévues à l'art. 6a.

² Il peut fixer des dispositions transitoires.

⁵ Règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés, JO L 268 du 18.10.2003, p. 1 ; modifié en dernier lieu par le règlement (CE) no 298/2008, JO L 97 du 09.04.2008, p. 64.

⁶ RS **817.022.16**

⁷ Règlement (CE) n° 65/2004 de la Commission du 14 janvier 2004 instaurant un système pour l'élaboration et l'attribution d'identificateurs uniques pour les organismes génétiquement modifiés, version du JO L 10 du 16.1.2004, p. 5.

Art. 12a Disposition transitoire de la modification du ...

Les denrées alimentaires non conformes à la modification du ... peuvent encore être importées et fabriquées selon l'ancien droit jusqu'au ... [un an] et remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

II

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} mai 2020.

...

Département fédéral de l'intérieur :

Alain Berset

PROJET



Ordonnance du DFI sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires (Ordonnance du DFI sur l'hygiène, OHyg)

Modification du ...

Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)

arrête :

I

L'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'hygiène¹ est modifiée comme suit :

Art. 4, al. 2, let. c, et 5

² Un critère microbiologique est un critère définissant l'acceptabilité d'un produit, d'un lot de denrées alimentaires ou d'un procédé, sur la base de l'absence, de la présence ou du nombre de microorganismes ou de la quantité de leurs toxines ou métabolites, par unité fixée. On distingue entre :

- c. les valeurs indicatives microbiologiques pour le contrôle des bonnes pratiques.

⁵ Une valeur indicative microbiologique pour le contrôle des bonnes pratiques désigne le nombre de microorganismes dont on admet empiriquement qu'il n'est pas dépassé dans les produits fabriqués, transformés ou préparés pendant leur durée de conservation lorsque les matières premières sont choisies avec soin, les règles de bonnes pratiques sont respectées et le produit est conservé dans des conditions appropriées.

Art. 29, al. 3, 4^{bis} et 4^{ter}

³ La viande et ses produits dérivés destinés à la surgélation doivent être immédiatement surgelés et conservés à l'état surgelé pendant l'entreposage et le transport. Une période de stabilisation est autorisée avant la congélation si nécessaire. Ces exigences ne s'appliquent pas aux établissements de commerce de détail, tant que la sécurité des denrées alimentaires reste garantie à tout moment.

¹ RS 817.024.1

^{4bis} Les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers ou les demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros d'animaux des espèces ovine, caprine, bovine et porcine peuvent être transportés avant que la température à cœur stipulée à l'al. 1, let. a, ne soit atteinte, pour autant que les conditions suivantes soient remplies :

- a. le transport a lieu en Suisse et dure six heures au plus ;
- b. la température à cœur est surveillée et documentée à l'abattoir ou dans l'établissement de découpe attenant à l'abattoir dans le cadre des mesures d'autocontrôle ; la température de surface sur les morceaux de viande à transporter ne doit pas dépasser 7 °C ;
- c. l'autorité chargée de la surveillance officielle de l'abattoir ou de l'établissement de découpe attenant à l'abattoir est informée du transport prévu ; elle peut l'interdire avant que la température à cœur prescrite ne soit atteinte si les conditions de transport ne peuvent être respectées ;
- d. l'établissement du secteur alimentaire doit informer les autorités compétentes du lieu de destination avant de recevoir pour la première fois les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers ou les demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros n'atteignant pas la température stipulée à l'al. 1, let. a, avant le transport ;
- e. le véhicule de transport est équipé d'un instrument qui surveille et enregistre la température de l'air à l'intérieur du véhicule et la durée du transport, ce qui permet de vérifier le respect des conditions ;
- f. le véhicule de transport prend en charge, pour chaque opération de transport, les viandes provenant d'un seul abattoir ;
- g. seuls les morceaux de viande ayant une température à cœur de 15 °C au début du transport peuvent être transportés, en vertu des dispositions du présent alinéa, dans le même compartiment que des morceaux de viande déjà réfrigérés à la température prévue à l'al. 1, let. a ;
- h. le lot est accompagné d'une déclaration (bulletin de livraison, p. ex.) établie par l'abattoir ou l'établissement de découpe attenant à l'abattoir qui indique quels morceaux de viande sont transportés selon les dispositions du présent alinéa.

^{4ter} Dans le cas des transports de plus de six heures ou des transports internationaux vers l'Union européenne, ce sont les conditions de transport définies à l'art. 1 du règlement (UE) n° 2017/1981² qui s'appliquent en ce qui concerne les températures pendant le transport de la viande.

Art. 30, al. 1^{bis}

^{1bis} Les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers ou les demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux de gros peuvent être désossés et découpés avant

² Règlement (UE) 2017/1981 de la Commission du 31 octobre 2017 modifiant l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les conditions de température pendant le transport de viande, version selon le JO L 285 du 1.11.2017, p. 10.

d'avoir atteint la température visée à l'art. 29, al. 1, let. a, lorsqu'ils ont été transportés au titre de la dérogation prévue à l'art. 29, al. 4^{bis}. Dans ce cas, tout au long du travail de découpe ou de désossage, la viande doit être soumise à des températures de l'air assurant une diminution continue de la température de la viande. Dès qu'elle est découpée et, le cas échéant, emballée, la viande doit être réfrigérée à la température visée à l'art. 29, al. 1, let. a.

Art. 32, al. 6

⁶ La viande séparée mécaniquement qui ne remplit manifestement pas les critères microbiologiques définis à l'annexe 1 ne peut être utilisée dans des établissements du secteur alimentaire autorisés selon l'art. 21 ODAIOUs que pour fabriquer des produits à base de viande traités par la chaleur.

Art. 36, al. 3

³ Les dispositions suivantes s'appliquent au processus de fabrication du collagène destiné à la consommation humaine :

- a. les os de ruminants sont soumis à un procédé de transformation propre à assurer que tous les os sont finement broyés, dégraissés à l'eau chaude et traités à l'acide chlorhydrique dilué (à une concentration minimale de 4 % et un pH < 1,5) pendant une période d'au moins deux jours ; ce traitement est suivi d'une adaptation du pH au moyen d'un acide ou d'un alcali, à l'aide de l'un des procédés suivants :
 1. un ou plusieurs rinçages successifs suivis d'une filtration, d'un broyage ou d'une extrusion,
 2. un procédé agréé équivalent.
- b. les autres matières premières sont soumises à un procédé de transformation comportant un lavage et une adaptation du pH au moyen d'un acide ou d'un alcali, puis l'un des procédés suivants :
 1. un ou plusieurs rinçages suivis d'une filtration et d'un broyage ou d'une extrusion,
 2. un procédé agréé équivalent.

Art. 66, al. 1, let. c, et 4

¹ La personne responsable est tenue de prendre toutes les mesures nécessaires, dans le cadre de son autocontrôle, afin que :

- c. les produits fabriqués, transformés ou préparés respectent les valeurs indicatives microbiologiques pour le contrôle des bonnes pratiques pendant leur durée de conservation.

⁴ Pour le contrôle des bonnes pratiques, la personne responsable est tenue de procéder au contrôle des valeurs indicatives microbiologiques des produits fabriqués, transformés ou préparés pendant toute leur durée de conservation, conformément aux guides par branche d'activité selon l'art. 80 ODAIOUs. Si la

branche n'a fixé aucune valeur indicative microbiologique, l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) peut en définir.

Art. 68, al. 3

³ La personne responsable d'un abattoir ou d'un établissement du secteur alimentaire produisant de la viande hachée, des préparations de viande, de la viande séparée mécaniquement ou de la viande fraîche de volaille prélève au moins une fois par semaine des échantillons destinés à une analyse microbiologique. Le jour de l'échantillonnage doit être modifié chaque semaine de manière à ce que chaque jour de la semaine soit couvert.

Art. 71, al. 1, let. d

¹ Lorsque les analyses fondées sur les critères définis à l'annexe 1 donnent des résultats insatisfaisants, la personne responsable prend les mesures correctives définies dans le cadre de l'autocontrôle et les mesures suivantes :

- d. en cas de dépassement des valeurs indicatives microbiologiques, les bonnes pratiques sont considérées comme non satisfaites. Les mesures correctives requises doivent être prises.

Art. 72, al. 1

¹ L'OSAV adapte les annexes à l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

Art. 74a Disposition transitoire de la modification du ...

Les denrées alimentaires non conformes à la modification du ... peuvent encore être importées et fabriquées selon l'ancien droit jusqu'au [un an] et remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

II

L'annexe 1 est modifiée conformément au texte ci-joint.

III

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} mai 2020.

...

Département fédéral de l'intérieur :

Alain Berset

PROJET

Annexe 1
(art. 3, al. 2, let. b, art. 5, al. 1, 24, al. 2, 66, al. 3 et 4, 67, al. 1 et 2, 71, al. 1, et 74)

Critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Partie 1 Critères de sécurité des denrées alimentaires

a. *Dans la colonne « Méthode d'analyse de référence », :*

1. *aux ch. 1.4 à 1.20, 1.22 et 1.23, les termes « EN/ISO 6579 » sont remplacés par « EN ISO 6579-1 » ;*
2. *au ch. 1.21, les termes « Méthode d'analyse de référence du laboratoire communautaire de référence pour les staphylocoques à coagulase positive » sont remplacés par « EN ISO 19020 » ;*
3. *au ch. 1.24, les termes « ISO/TS 22964 » sont remplacés par « EN ISO 22964 » ;*
4. *aux ch. 1.26 à 1.27a, « HPLC » est remplacé par « EN ISO 19343 » ;*
5. *au ch. 1.28, les termes « EN/ISO 6579 (pour la détection), classification de Kaufmann-White (pour le sérotypage) » sont remplacés par « EN ISO 6579-1 (détection), schéma de White-Kaufmann-Le Minor (sérotypage) ».*

- b. *Au ch. 1.20, dans la colonne « Catégorie de denrées alimentaires », l'entrée « Jus de fruits et de légumes non pasteurisés prêts à la consommation » est remplacée par :*
« Jus de fruits et de légumes non pasteurisés (nouvelle note de bas de page) prêts à la consommation »
- c. *Nouvelle note de bas de page : « Le terme « non pasteurisé » signifie que le jus n'a pas fait l'objet d'une pasteurisation obtenue par une combinaison de temps et de température ou d'autres procédés validés pour atteindre un effet bactéricide équivalent à la pasteurisation en ce qui concerne son effet sur Salmonella. »*
- d. *Au ch. 1.24, dans la colonne « Microorganismes/toxines, métabolites », les termes « (Enterobacter sakazakii) » sont supprimés.*
- e. *Au ch. 1.28, dans la colonne « Microorganismes/toxines, métabolites », les termes « Salmonella typhimurium Salmonella enteritidis » sont remplacés par « Salmonella Typhimurium Salmonella Enteritidis ».*
- f. *Le libellé de la note de bas de page 15 est remplacé par : « Aux ch. 1.1 à 1.25, 1.27a, 1.28 et 1.30 : m = M. ».*
- g. *Dans les notes de bas de page 17 et 21, deuxième point, les termes « à l'exception des graines germées » sont supprimés.*
- h. *Les notes de bas de page 27, 33, 36 et 38 sont supprimées.*
- i. *Dans la note de bas de page 28, les termes « (Enterobacter sakazakii) » sont supprimés.*
- j. *Sous le titre « Interprétation des résultats des analyses », les termes « Enterobacter sakazakii » sont remplacés par « Cronobacter spp. ».*
- k. *Un nouveau ch. 1.30 est ajouté :*

1.30	Viande de reptile ^(nouvelle note de bas de page) <i>Salmonella</i>	5	0	Non décelable dans 25 g	EN ISO 6579-1	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
------	---	---	---	-------------------------	---------------	---

Nouvelle note de bas de page : Viande de reptile : parties comestibles, non transformées ou transformées, de reptiles d'élevage des espèces Alligator mississippiensis, Crocodylus johnstoni, Crocodylus niloticus, Crocodylus porosus, Timon Lepidus, Python reticulatus, Python molurus bivittatus ou Pelodiscus sinensis. »

Partie 2 Critères d'hygiène des procédés

- a. Dans la colonne « Méthode d'analyse de référence », :
1. aux ch. 2.1.1, 2.1.2, 2.1.7 et 2.1.8, les termes « ISO 4833-1 » sont remplacés par « EN ISO 4833-1 ».
 2. aux ch. 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1, 2.2.7, 2.2.8 et 2.3.1, les termes « ISO 21528-2 » sont remplacés par « EN ISO 21528-2 ».
 3. aux ch. 2.1.3 et 2.1.4, les termes « EN/ISO 6579 » sont remplacés par « EN ISO 6579-1 ».
 4. au ch. 2.1.5, les termes « EN/ISO 6579 (pour la détection) » sont remplacés par « EN ISO 6579-1 ».
 5. aux ch. 2.2.9 et 2.2.10, les termes « ISO 21528-1 » sont remplacés par « EN ISO 21528-1 ».
- b. Ch. 2.1 « Viandes et produits à base de viande » :
1. au ch. 2.1.9, les colonnes « n » et « c » sont complétées comme suit :
 $n=5$, $c=2$.
 2. Le libellé de la note de bas de page 51 est remplacé par : « Aux ch. 2.1.3 à 2.1.6 : $m = M$ ».
 3. Le libellé de la note de bas de page 53 est remplacé par :
« Lorsque la présence de *Salmonella* spp. est détectée, les isolats doivent être sérotypés pour *Salmonella* Typhimurium et *Salmonella* Enteritidis afin de vérifier le respect du critère microbiologique fixé dans la partie 1, ch. 1.28. »
 4. Sous le titre « Interprétation des résultats des analyses », l'entrée relative à *Campylobacter* est remplacée par :
 - a. *Campylobacter* dans des carcasses de poulet de chair :
 - qualité satisfaisante lorsqu'un maximum de valeurs c/n est $> m$,
 - qualité insatisfaisante lorsque davantage de valeurs c/n sont $> m$;
- c. Au ch. 2.2 « Lait et produits laitiers », les termes « (*E. sakazakii*) » sont supprimés dans la note de bas de page 71.
- d. Au ch. 2.5 « Légumes, fruits et produits à base de légumes et de fruits », dans la colonne « Catégorie de denrées alimentaires », l'entrée 2.5.2 « Jus de fruits et de légumes non pasteurisés prêts à la consommation » est remplacée par : « Jus de fruits et de légumes non pasteurisés (nouvelle note de bas de page) prêts à la consommation »

Nouvelle note de bas de page : « Le terme « non pasteurisé » signifie que le jus n'a pas fait l'objet d'une pasteurisation obtenue par une combinaison de temps et de température ou d'autres procédés validés pour atteindre un effet bactéricide équivalent à la pasteurisation en ce qui concerne son effet sur *E. Coli*. »

Partie 3

Abrogée

PROJET



Ordonnance du DFI concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux (OHyAb)

Modification du ...

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)
arrête :*

I

L'ordonnance du 23 novembre 2005 concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux¹ est modifiée conformément au texte ci-joint.

II

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} mai 2020.

...

Département fédéral de l'intérieur :

Alain Berset

¹ RS 817.190.1

Annexe 3
(art. 3)

Règles d'hygiène à respecter dans les abattoirs et les établissements de traitement du gibier

2 Règles d'hygiène particulières : abattage de bétail de boucherie et de gibier d'élevage

Ch. 2.1, al. 2

² Sont autorisés en outre :

- a. *ne concerne que le texte allemand*

Ch. 2.3, al. 6^{bis}

^{6bis} En dérogation à l'al. 6, let. a, les estomacs des veaux destinés à la production de présure doivent seulement être vidés.

Annexe 5
(art. 5, al. 1, et 12, al. 1)

Préparation de la carcasse pour le contrôle des viandes

Ch. 1, titre, et 2, titre

- 1 Animaux de l'espèce bovine, âgés de plus de huit mois**
- 2 Animaux de l'espèce bovine âgés de moins de huit mois**

PROJET

Annexe 6
(art. 6, al. 1, et 12, al. 1)

Instructions pour le contrôle des viandes

Ch. 1, titre, et 2, titre

	Parties anatomiques	à effectuer
1	Animaux de l'espèce bovine âgés de plus de huit mois	
2	Animaux de l'espèce bovine âgés de moins de huit mois	

Annexe 7
(art. 6, al. 2^{bis}, 7, al. 2, et 10, al. 2 et 3)

Motifs de contestations et mesures à prendre lors du contrôle des viandes

Ch. 1.1.5, let. b

1.1 Carcasse entière impropre à la consommation

La carcasse et les parties de celle-ci, y compris le sang, sont à éliminer comme sous-produits animaux lors des constats suivants :

- 1.1.5 lésions aiguës avec perturbation de l'état général à cause de pathologies inflammatoires, notamment à cause d'inflammations touchant :
 - b. le cœur et le péricarde ;

PROJET



Ordonnance du DFI réglant l'hygiène dans la production laitière (OHyPL)

Modification du ...

Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)

arrête :

I

L'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 réglant l'hygiène dans la production laitière¹ est modifiée comme suit :

Art. 10, al. 1, let. h

Abrogée

II

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 2020.

...

Département fédéral de l'intérieur :

Alain Berset

RS ...

¹ RS 916.351.021.1



Ordonnance du DFI sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public (OPBD)

Modification du ...

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)
arrête:*

I

L'ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public du 16 décembre 2016¹ est modifiée comme suit:

Art. 16, al. 1

¹ *Abrogé*

II

L'annexe 2 est modifiée conformément au texte ci-joint.

III

La présente ordonnance entre en vigueur le 1er mai 2020.

...

Département fédéral de l'intérieur:

Alain Berset

RS

¹ RS 817.022.11

Annexe 2
(art. 3, al. 2)

Exigences chimiques relatives à l'eau potable

Compléter l'entrée suivante :

Paramètres	Valeurs maximales	Unités	Remarques
Perchlorate	4	µg/l	



Ordonnance réglant les échanges d'importation, de transit et d'exportation d'animaux et de produits animaux avec les pays tiers

(OITE-PT)

Modification du ...

Projet du 3.4.2019

Le Conseil fédéral suisse

arrête :

I

L'ordonnance du 18 novembre 2015 réglant les échanges d'importation, de transit et d'exportation d'animaux et de produits animaux avec les pays tiers¹ est modifiée comme suit :

Préambule

vu les art. 6, al. 3, 7, al. 1, 9, 14, al. 1, 15a, al. 2, et 32, al. 1, de la loi du 16 décembre 2005 sur la protection des animaux²,
vu l'art. 44 de la loi du 20 juin 2014 sur les denrées alimentaires (LDAI)³,
vu les art. 24, al. 1, 25, al. 1, 53a, al. 2, et 56, al. 1, de la loi du 1^{er} juillet 1966 sur les épizooties (LFE)⁴,
en exécution de l'annexe 11 de l'Accord du 21 juin 1999 entre la Confédération suisse et la Communauté européenne relatif aux échanges de produits agricoles (Accord agricole)⁵,

Remplacement d'une expression

Dans tout l'acte, l'abréviation « DVCE » est remplacée par l'abréviation « DSCE ».

RS

- 1 RS **916.443.10**
- 2 RS **455**
- 3 RS **817.0**
- 4 RS **916.40**
- 5 RS **0.916.026.81**

Art. 3, al. 1

¹ À moins que la présente ordonnance n'en dispose autrement, l'ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties (OFE)⁶, l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIous)⁷ et l'ordonnance du ... 2019 sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires⁸ sont applicables.

Art. 4, let. c, ch. 3, d à g, h et o

Au sens de la présente ordonnance, on entend par :

- c. *produits animaux* :
 - 3. les semences, ovules et embryons animaux destinés à la reproduction ;
- d. *sous-produits animaux* : les cadavres et carcasses d'animaux et leurs parties, les produits d'origine animale et les restes d'aliments visés à l'art. 3, let. p, de l'ordonnance du 25 mai 2011 sur les sous-produits animaux (OSPA)⁹, qui ne doivent pas être utilisés dans l'alimentation humaine ou qui ont été exclus de la chaîne alimentaire, ainsi que les ovules, embryons et semences destinés à des fins autres que la reproduction ;
- e. *certificat sanitaire* : le document établi sous forme papier ou sous forme électronique qui atteste la provenance d'un lot et le respect des exigences de police des épizooties, de protection des animaux et d'hygiène des denrées alimentaires ;
- f. *document sanitaire commun d'entrée (DSCE)* : le document au sens des art. 56 à 58 du règlement (UE) 2017/625¹⁰, qui est utilisé pour notifier l'arrivée des lots au poste d'inspection frontalier et pour inscrire le résultat des contrôles et les mesures du Service vétérinaire de frontière concernant le lot qu'il accompagne ;
- g. « *Trade Control and Expert System* » (TRACES) : une composante du système de gestion de l'information sur les contrôles officiels de l'UE au sens des art. 131 à 136 du règlement (UE) 2017/625 ;

6 RS 916.401

7 RS 817.02

8 RS 817.042

9 RS 916.441.22

10 Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels), modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2019/478, JO L 82 du 25.3.2019, p. 4.

- h. *lot* : un certain nombre d'animaux ou une quantité de produits animaux couverts par le même certificat officiel ou le même document d'accompagnement, acheminés par le même moyen de transport, provenant du même lieu, étant destinés à un même établissement et étant du même type et de la même classe ou ayant la même description ;
- o. *poste d'inspection frontalier* : un lieu, et les installations qui en font partie, où sont effectués les contrôles vétérinaires de frontière ;

Art. 11 Réimportation de lots refoulés ou refusés

¹ Après leur exportation dans un pays tiers, les produits animaux ne peuvent être réimportés que s'ils sont accompagnés d'un certificat d'exportation original ou de sa copie certifiée conforme et si l'autorité compétente du pays tiers mentionne les motifs du refoulement ou du refus et atteste :

- a. que les conditions en matière d'entreposage et de transport des produits ont été respectées ;
- b. que, à aucun moment, il n'y a eu risque de contamination croisée ;
- c. que le contenu du lot n'a subi aucune manipulation.

² Si les produits animaux se trouvent dans des conteneurs scellés et que le sceau est intact, il suffit que le transitaire confirme par écrit que les conditions fixées à l'al. 1, let. a et b, sont remplies.

³ Les produits animaux réimportés peuvent être transportés uniquement vers l'établissement de provenance mentionné sur le certificat d'exportation.

Art. 12, al. 1, let. b, et 3

¹ L'OSAV peut autoriser l'importation de produits animaux qui ne remplissent pas les conditions d'importation harmonisées de l'UE s'il est prévu de les affecter à l'une des utilisations suivantes :

- b. prélèvements destinés à la recherche, au diagnostic et à l'analyse.

³ Au terme de l'utilisation prévue, les produits animaux doivent être réexportés vers leur pays de provenance ou éliminés conformément aux dispositions de l'OSPA¹¹.

Art. 14 Lettres et colis envoyés à des particuliers

L'art. 13, al. 1, s'applique par analogie aux lettres et colis de produits animaux envoyés d'un pays tiers à des particuliers domiciliés sur le territoire d'importation pour leur usage personnel.

Art. 15, al. 1

¹ Le DFI détermine pour quels animaux et produits animaux un contrôle vétérinaire de frontière des lots est obligatoire à l'importation.

¹¹ RS 916.441.22

Art. 17, al. 2, 3, 5 et 8

² Les personnes physiques ou morales qui veulent se faire enregistrer comme établissements de destination et/ou comme importateurs doivent faire parvenir leur demande d'enregistrement à l'autorité cantonale compétente.

³ Les personnes physiques ou morales qui veulent se faire enregistrer comme personnes assujetties à l'obligation de déclarer doivent faire parvenir leur demande d'enregistrement à l'OSAV.

⁵ Quiconque souhaite accéder à TRACES doit fournir la preuve qu'il a suivi une formation. Constitue une preuve :

- a. la participation à une formation dispensée par l'OSAV ; ou
- b. la confirmation d'une personne déjà enregistrée dans TRACES pour le même établissement que le requérant, selon laquelle celui-ci dispose des connaissances nécessaires pour utiliser TRACES.

⁸ L'OSAV dispense gratuitement la formation visée l'al. 5, let. a.

Art. 18, al. 2^{bis}

^{2bis} Si les données sur le lot ont déjà été saisies dans TRACES ou transmises électroniquement à TRACES par le service du pays de provenance compétent pour l'exportation, ces données doivent être directement reprises pour la notification préalable.

Art. 22, al. 1^{bis}

^{1bis} Les lots doivent être emballés de telle manière que ni produits animaux ni déjections ne puissent parvenir à l'extérieur.

Art. 23, titre

Températures lors du transport et de l'entreposage

Art. 24, al. 2

² Après l'atterrissage de l'avion, elle doit immédiatement :

- a. transférer directement les animaux et les produits animaux de l'avion au poste d'inspection frontalier ;
- b. remettre au Service vétérinaire de frontière les documents d'accompagnement requis ou les mettre à sa disposition sous forme électronique.

Art. 31 Bétail de boucherie

Le bétail de boucherie ne peut être acheminé que vers un grand établissement au sens de l'art. 3, let. 1, de l'ordonnance du 16 décembre 2016 concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV)¹².

Art. 39, let. e

Les dispositions ci-après, relatives à l'importation, s'appliquent par analogie au transit :

- e. les art. 22, al. 1 et 1^{bis}, et 23 (transport) ;

Art. 51, al. 4

⁴Les contrôles effectués selon les directives du pays de destination peuvent être exécutés en même temps que les contrôles effectués dans les établissements autorisés en vertu de l'art. 21 ODAIOUs¹³.

Art. 52, al. 1, let. a, note de bas de page

¹ Les sous-produits animaux ci-après ne peuvent être exportés qu'avec une autorisation de l'OSAV :

- a. sous-produits animaux des catégories 1 et 2 visés aux art. 5 et 6 OSPA¹⁴, à l'exception des échantillons destinés à des fins de recherche et de diagnostic, des échantillons commerciaux et des pièces d'exposition au sens des art. 11 et 12 du règlement (UE) n° 142/2011¹⁵ ;

Art. 58, al. 2

² Il peut contrôler notamment l'emballage, le moyen de transport, l'identification ainsi que, pour les produits animaux, la température et le pH.

Art. 64, al. 3

³ Si la situation générale d'un pays, d'une région ou d'une exploitation de provenance présente un risque élevé de non-conformité aux règles de police des épizooties ou d'hygiène des denrées alimentaires, l'OSAV peut ordonner que, lors de chaque importation et de chaque transit vers un État membre de l'UE, l'Islande ou la Norvège, les lots de produits animaux soumis à un contrôle vétérinaire de frontière

¹² RS **817.190**

¹³ RS **817.02**

¹⁴ RS **916.404.22**

¹⁵ Règlement (UE) n° 142/2011 de la Commission du 25 février 2011 portant application du règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive, JO L 54 du 26.2.2011, p. 1 ; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2019/319, JO L 61 du 28.02.2019, p. 1.

fassent l'objet d'analyses de laboratoire et ne soient libérés que si les résultats des analyses sont favorables.

Art. 65 Réduction des contrôles

Si l'importation ou le transit d'animaux et de produits animaux comporte un faible risque de police des épizooties ou d'hygiène des denrées alimentaires, l'OSAV peut réduire la fréquence des contrôles.

Art. 67, let. b et h à j

Un lot est non conforme si les contrôles montrent qu'il ne remplit pas les conditions d'importation, de transit ou d'exportation. Il y a notamment non-conformité d'un lot dans l'un des cas suivants :

- b. au cas où il s'agit de denrées alimentaires : les températures de transport autorisées selon la législation alimentaire ont été dépassées ou les températures indiquées sur le certificat sanitaire n'ont pas été respectées pendant le transport ou l'entreposage ;
- h. le certificat sanitaire ou le DSCE n'est pas conforme aux prescriptions ;
- i. le poste d'inspection frontalier n'est pas agréé pour le contrôle de la catégorie d'animaux ou de produits animaux en question ;
- j. l'emballage n'est pas conforme aux exigences fixées à l'art. 22, al. 1^{bis}.

Art. 68, al. 1, let. c, et 2^{bis}

¹ Si un lot destiné à l'importation ou au transit n'est pas conforme, le Service vétérinaire de frontière ordonne l'une des mesures suivantes :

- c. la transformation ou le traitement ;

^{2bis} Il peut exceptionnellement décider la mesure que pour une partie du lot, pour autant qu'elle permette de garantir le respect des conditions d'importation ou de transit, ne présente pas de risque ni ne nuise à la qualité du contrôle officiel.

Art. 70 Refoulement

¹ Lorsqu'un lot destiné à l'importation ou un lot en transit n'est pas conforme, le Service vétérinaire de frontière émet une décision de refoulement, si aucun motif de ou législation sur les épizooties, la protection des animaux ou les denrées alimentaires ne s'y oppose.

² Il fixe un délai pour la réexpédition du lot dont le refoulement a été prononcé. Le délai ne peut dépasser 10 jours.

³ Une réexpédition peut avoir lieu aux conditions suivantes :

- a. le lieu de destination a été convenu avec l'importateur responsable du lot ;
- b. le lot est réexpédié par voie aérienne via un aéroport suisse directement vers le pays de destination ;

- c. l'importateur responsable du lot a informé par écrit le Service vétérinaire de frontière que les autorités compétentes du pays de destination ont été renseignées sur les motifs et circonstances qui ont conduit au refolement ;
- d. si le pays de destination n'est pas le pays de provenance, les autorités compétentes à la destination ont communiqué au Service vétérinaire de frontière qu'elles admettent la réception du lot en connaissance du motif du refolement.

⁴ Le refolement de produits animaux peut avoir lieu même si des motifs s'y opposent, à condition que l'importateur prouve, en se fondant sur un document établi par l'autorité compétente du pays de provenance, que celle-ci admet la réexpédition du lot dans le pays de provenance en raison de la différence de réglementation alimentaire entre les deux pays.

⁵ S'il y a lieu, le Service vétérinaire de frontière informe du refolement les autorités compétentes du pays de provenance sur le type du lot et sur les motifs.

Art. 71 Transformation ou traitement

¹ Si les non-conformités des animaux et produits animaux sont mineures, le Service vétérinaire de frontière peut, en lieu et place du refolement, ordonner une transformation ou un traitement.

² La transformation ou le traitement doit permettre :

- a. de garantir le respect des conditions d'importation ou de transit ; ou
- b. de rendre les produits animaux propres à une consommation animale ou humaine ou à une autre utilisation autorisée.

³ La transformation ou le traitement doit être documenté et effectué sous le contrôle de l'autorité compétente. Il doit être efficace et ne doit présenter aucun risque pour la santé humaine ou animale.

⁴ Seules des méthodes admises par les législations sur les denrées alimentaires, sur les aliments pour animaux et sur les épizooties peuvent être utilisées pour la transformation ou le traitement. La dilution est interdite.

⁵ Si les non-conformités des animaux et produits animaux sont mineures et qu'elles ne présentent aucun risque en matière de police des épizooties ou d'hygiène de denrées alimentaires, une autre mesure peut être ordonnée. Elle doit garantir le respect des conditions d'importation ou de transit et, s'il y a lieu, destiner le lot à des fins autres que celles initialement prévues.

Art. 72, al. 1, let. c et e

¹ Le Service vétérinaire de frontière confisque :

- c. les produits animaux manifestement altérés et les produits animaux chez lesquels un dépassement des valeurs maximales fixées pour les résidus et les

contaminants à l'art. 10, al. 4, let. e, de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels¹⁶ a été constaté ;

- e. les animaux et produits animaux qui ne peuvent être réexpédiés ou transportés vers une autre destination pour des raisons de police d'épizooties ou d'hygiène des denrées alimentaires.

Art. 81, titre

Mesures applicables au trafic voyageurs et à l'envoi de lots par lettre ou colis à des particuliers

Art. 82 Mesures applicables aux importations par bateau sur le Rhin et aux aéroports dépourvus d'un poste d'inspection frontalier agréé

¹ Si le bureau de douane constate que des lots soumis au contrôle vétérinaire de frontière ont été transportés par bateau sur le Rhin ou se trouvent dans un aéroport dépourvu d'un poste d'inspection frontalier agréé, il les retient et en informe l'autorité compétente du canton où se situe le bureau de douane concerné. L'autorité cantonale compétente prend les mesures qui s'imposent pour protéger la santé humaine et animale.

² Si des produits animaux sont concernés, l'autorité cantonale compétente peut décider le séquestre, le refoulement, la transformation, le traitement ou la confiscation du lot entier. Les art. 70 et 71 s'appliquent par analogie au refoulement, à la transformation et au traitement. Le cas échéant, les contrôles vétérinaires de frontière ultérieurs doivent être discutés au préalable avec le poste d'inspection frontalier concerné. L'autorité cantonale compétente doit éliminer les lots confisqués conformément aux dispositions de l'OSPA¹⁷ ou en ordonner l'élimination.

³ Si des animaux vivants sont concernés, l'autorité cantonale compétente organise sans délai leur transport sécurisé vers un poste d'inspection frontalier agréé.

Art. 84, al. 4

⁴ S'il s'agit de produits animaux, l'autorité cantonale compétente peut prendre les mesures au sens de l'art. 82, al. 2.

Art. 98, al. 1, phrase introductive et let. g

¹ Les autorités, institutions et personnes ci-après doivent être enregistrées dans TRACES :

- g. les laboratoires chargés par le Service vétérinaire de frontière d'analyser les échantillons.

¹⁶ RS 817.02

¹⁷ RS 916.441.22

Art. 103, al. 1, let. c et e^{bis}

¹ Sont facturés à l'importateur les émoluments et coûts d'importation ci-après :

- c. les coûts des analyses de laboratoire visés à l'art. 64, al. 2 et 3 ;
- e^{bis}. les coûts occasionnés par les mesures de sauvegarde à prendre temporairement selon l'art. 5, al. 1, let. e.

Art. 107, al. 2

² Les oppositions et recours relevant du champ d'application de la législation sur les denrées alimentaires sont régis par les art. 67 à 71 LDAI.

Art. 109, al. 4

⁴ L'art. 37 LDAI est réservé.

II

La présente ordonnance entre en vigueur le

...

Au nom du Conseil fédéral suisse :

Le président de la Confédération, Ueli Maurer
Le chancelier de la Confédération, Walter Thurnherr



Ordonnance réglant les échanges d'importation, de transit et d'exportation d'animaux et de produits animaux avec les États membres de l'UE, l'Islande et la Norvège

(OITE-UE)

Modification du ...

Projet du 3.4.2019

Le Conseil fédéral suisse

arrête :

I

L'ordonnance du 18 novembre 2015 réglant les échanges d'importation, de transit et d'exportation d'animaux et de produits animaux avec les États membres de l'UE, l'Islande et la Norvège¹ est modifiée comme suit :

Préambule

vu les art. 6, al. 3, 7, al. 1, 9, 14, al. 1, 15a, al. 2, et 32, al. 1, de la loi du 16 décembre 2005 sur la protection des animaux²,

vu l'art. 44 de la loi du 20 juin 2014 sur les denrées alimentaires (LDAI)³,

vu les art. 24, al. 1, 25, al. 1, 53a, al. 2, et 56, al. 1, de la loi du 1^{er} juillet 1966 sur les épizooties (LFE)⁴,

en exécution de l'annexe 11 de l'Accord du 21 juin 1999 entre la Confédération suisse et la Communauté européenne relatif aux échanges de produits agricoles (Accord agricole)⁵,

Art. 3, al. 1

¹ À moins que la présente ordonnance n'en dispose autrement, l'ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties⁶, l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées

RS

1 RS **916.443.11**

2 RS **455**

3 RS **817.0**

4 RS **916.40**

5 RS **0.916.026.81**

6 RS **916.401**

alimentaires et les objets usuels⁷ et l'ordonnance du ... 2019 sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires⁸ sont applicables.

Art. 4, let. c, ch. 3, d à g

Dans la présente ordonnance, on entend par :

- c. *produits animaux* :
 - 3. les semences, ovules et embryons animaux destinés à la reproduction ;
- d. *sous-produits animaux* : les cadavres et carcasses d'animaux et leurs parties, les produits d'origine animale et les restes d'aliments visés à l'art. 3, let. p, de l'ordonnance du 25 mai 2011 sur les sous-produits animaux (OSPA)⁹, qui ne doivent pas être utilisés dans l'alimentation humaine ou qui ont été exclus de la chaîne alimentaire, ainsi que les ovules, embryons et semences destinés à des fins autres que la reproduction ;
- e. *certificat sanitaire* : le document établi sous forme papier ou sous forme électronique qui atteste la provenance d'un lot et le respect des exigences de police des épizooties, de protection des animaux et d'hygiène des denrées alimentaires ;
- f. « *Trade Control and Expert System* » (*TRACES*) : une composante du système de gestion de l'information sur les contrôles officiels de l'UE au sens des art. 131 à 136 du règlement (UE) 2017/625¹⁰ ;
- g. *lot* : un certain nombre d'animaux ou une quantité de produits animaux couverts par le même certificat officiel ou le même document d'accompagnement, acheminés par le même moyen de transport, provenant du même lieu, étant destinés à un même établissement et étant du même type ou de la même classe ou ayant la même description ;

Art. 7, al. 1, let. b

¹ Une autorisation de l'OSAV est requise pour importer :

⁷ RS **817.02**

⁸ RS **817.042**

⁹ RS **916.441.22**

¹⁰ Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels), modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2019/478, JO L 82 du 25.3.2019, p. 4.

- b. les sous-produits animaux des catégories 1 et 2 visés aux art. 5 et 6 OSPA, à l'exception des échantillons destinés à des fins de recherche et de diagnostic, des échantillons commerciaux et des pièces d'exposition au sens des art. 11 et 12 du règlement (UE) n° 142/2011¹¹ ;

Art. 16, titre

Températures lors du transport et de l'entreposage

Art. 18 Bétail de boucherie

Le bétail de boucherie ne peut être acheminé que vers un grand établissement au sens de l'art. 3, let. 1, de l'ordonnance du 16 décembre 2016 concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes¹².

Art. 24, al. 3, let. f

³ Les dispositions applicables par analogie dans ces cas sont les suivantes :

- f. l'art. 16 (températures lors du transport et de l'entreposage) ;

Art. 25, al. 1, let. e

¹ L'exportation d'animaux et de produits animaux depuis le territoire d'importation est soumise par analogie aux dispositions suivantes applicables à l'importation :

- e. l'art. 16 (températures lors du transport et de l'entreposage) ;

Art. 28, let. b

Les sous-produits animaux ci-après ne peuvent être exportés que si le lot est accompagné d'un certificat sanitaire établi via TRACES :

- b. protéines animales transformées au sens de l'art. 3, let. h^{bis}, OSPA¹³.

Art. 46, al. 2

² Les oppositions et recours relevant du champ d'application de la législation sur les denrées alimentaires sont régis par les art. 67 à 71 LDAL.

¹¹ Règlement (UE) n° 142/2011 de la Commission du 25 février 2011 portant application du règlement (CE) n 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive, JO L 54 du 26.2.2011, p. 1, modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2019/319, JO L 61 du 28.2.2019, p. 1.

¹² RS **817.190**

¹³ RS **916.441.22**

Art. 48, al. 4

⁴ L'art. 37 LDAI est réservé.

II

La présente ordonnance entre en vigueur le

...

Au nom du Conseil fédéral suisse :

Le président de la Confédération, Ueli Maurer

Le chancelier de la Confédération, Walter Thurnherr