

Ordonnance
sur les additifs admis dans
les denrées alimentaires
(Ordonnance sur les additifs, OAdd)

du 26 juin 1995 (Etat le 22 février 2000)

Le Département fédéral de l'intérieur,

vu l'article 8, 2^e alinéa, de l'ordonnance du 1^{er} mars 1995¹ sur les denrées alimentaires (ODAl),

arrête:

Section 1: Dispositions générales

Art. 1 Principe

¹ Seules peuvent être utilisées comme additifs les substances figurant dans les listes positives (art. 8 à 21).

² La liste d'application (annexe 1) énumère les additifs et leurs quantités maximales en regard des denrées alimentaires et des préparations d'édulcorants dans lesquelles ils sont admis. Les denrées alimentaires non citées dans la liste d'application ne doivent pas contenir d'additifs.

Art. 2 Autorisation provisoire

¹ Dans l'attente d'une modification des listes par le Département fédéral de l'intérieur, l'Office fédéral de la santé publique (office) peut, sur demande motivée, autoriser d'autres additifs et en fixer la concentration maximale dans la denrée alimentaire concernée. Il fixe la durée de l'autorisation et la publie dans la Feuille officielle suisse du commerce.

² L'autorisation est accordée si:

- a. un besoin technologique suffisant peut être démontré et si l'objectif recherché ne peut être atteint par d'autres méthodes économiquement et techniquement utilisables;
- b. la dose proposée ne présente pas de danger pour la santé;
- c. les documents analytiques sont produits;
- d. l'emploi de l'additif n'induit pas le consommateur en erreur.

Art. 3 Additifs ordinairement admis et additifs introduits par transfert

¹ Les additifs suivants sont ordinairement autorisés dans les denrées alimentaires citées dans la liste d'application, conformément aux règles de bonnes pratiques de fabrication:

- a. les antioxygènes énumérés à l'article 9, 2^e alinéa;
- b. les acides, bases et sels énumérés à l'article 14, 2^e alinéa.

² Les additifs transférés sont des additifs provenant des différents ingrédients d'une denrée alimentaire composée; le transfert est admis sous réserve que (principe du «carry-over»):

- a. l'additif soit autorisé dans l'ingrédient utilisé;
- b. sa quantité dans le produit fini ne dépasse pas la quantité correspondant à la teneur maximale admise pour la part de l'ingrédient entrant dans la composition du produit fini.

Art. 4 Préparations d'additifs

¹ Les additifs peuvent, en cas de nécessité technologique, être utilisés sous forme de préparations comportant des supports, solvants ou diluants, etc. Est alors autorisé l'emploi d'ingrédients, d'additifs figurant dans les listes positives, ainsi que des substances ci-après, sous réserve des 2^e à 4^e alinéas et à l'exception des préparations d'édulcorants au sens de l'article 19, 3^e alinéa, et des poudres à lever au sens de l'article 20, 2^e alinéa:

- a. alcool benzylique² ;
- b. acétate d'éthyle³;
- c. acétates de glycéryle;
- d. propanol-2 (isopropanol)⁴ ;
- e. octénylsuccinate d'amidon sodique⁵ .

² Les substances ajoutées aux préparations d'additifs ne doivent garder aucune fonction technologique dans la denrée alimentaire (produit fini) ni en modifier sensiblement la composition ou les caractéristiques organoleptiques.

³ Les additifs suivants ne peuvent pas être incorporés aux préparations d'additifs:

- a. colorants;
- b. nitrate de potassium, de sodium;
- c. nitrite de sodium;
- d. biphenyle;
- e. orthophénylphénol et orthophénylphénolate de sodium;

² Uniquement dans les arômes.

³ Uniquement dans les arômes.

⁴ Uniquement dans les arômes.

⁵ Uniquement dans les arômes.

- f. thiabendazole;
- g. hexaméthylènetétramine;
- h. acide borique et tétraborate de sodium;
- i. arômes;
- k. citrate de triéthyle; son emploi dans les préparations d'arômes est autorisé;
- l.⁶ édulcorants;
- m.⁷ bicarbonate de diméthyle;
- n.⁸ carbamide (urée).

⁴ Les antioxygènes au sens de l'article 9, liste positive 2b, et les conservateurs au sens de l'article 10, liste positive 3, ne peuvent être ajoutés aux préparations d'additifs que si les quantités transférées dans la denrée alimentaire (produit fini) ne dépassent pas:

- a. 5 mg par kg ou litre pour les antioxygènes;
- b. 20 mg par kg ou litre pour les conservateurs, à l'exception de l'acide sulfureux et de ses composés;
- c. 10 mg par kg ou litre pour l'acide sulfureux et ses composés.

Art. 5 Critères de pureté

¹ Les additifs ne doivent pas présenter une teneur en composés organiques ou inorganiques, en particulier en métaux lourds, entraînant un danger pour la santé.

² L'office définit les normes techniques à appliquer pour respecter les critères de pureté au sens du premier alinéa. La Feuille fédérale publie le titre de ces normes, auquel il est ajouté soit une référence, soit l'indication de l'organisme où le texte peut être obtenu.

Art. 6 Déclaration des additifs sur les denrées alimentaires préemballées

¹ Les additifs, à l'exception des arômes, doivent être classés, selon leur fonction dans la denrée alimentaire concernée, dans l'une des catégories figurant à l'annexe 2 et mentionnés dans la liste des ingrédients (art. 28 ODAI) sous le nom de leur catégorie suivi de leur nom spécifique ou du numéro E. Sont à considérer à ce propos les prescriptions ci-après:

- a. si un additif appartient à plusieurs catégories, il y a lieu de mentionner celle qui correspond à la fonction principale de l'additif dans la denrée alimentaire concernée;
- b. les additifs classés dans les listes positives 4 (émulsifiants), 5 (gélifiants et épaississants), 6 (antiagglomérants) et 11 (agents d'enrobage) peuvent,

⁶ Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 30 janv. 1998 (RO **1998** 530).

⁷ Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 30 janv. 1998 (RO **1998** 530).

⁸ Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 30 janv. 1998 (RO **1998** 530).

suivant leur fonction principale dans la denrée alimentaire concernée, être aussi classés dans d'autres catégories énumérées à l'annexe 2;

- c. les additifs qui ne peuvent être classés dans aucune des catégories de l'annexe 2 doivent être déclarés sous leur dénomination spécifique ou le numéro E;
- d. les enzymes (art. 17) ne doivent être déclarées que si elles remplissent encore dans le produit fini une fonction spécifique;
- e. pour les amidons modifiés (n° 5.20), le nom de la catégorie («amidons modifiés») n'est pas obligatoirement suivi du nom spécifique ou du numéro E;
- f. pour la gélatine comestible (n° 5.10), il est permis de renoncer à l'indication de la catégorie.
- g. les additifs transférés (art. 3, 2° al.) ne doivent être déclarés que s'ils remplissent encore dans le produit fini une fonction spécifique; font exception à cette règle les additifs provenant d'ingrédients composés (art. 30 ODAI), qui restent soumis à une déclaration obligatoire;
- h. les ingrédients et les additifs ajoutés aux préparations d'additifs ainsi que les additifs utilisés comme auxiliaires technologiques ne sont pas soumis à une déclaration obligatoire.⁹

² Les arômes doivent être déclarés sous le terme «arôme» ou sous une dénomination plus précise ou une description de l'arôme. En outre,

- a. le terme «naturel» ou toute autre indication équivalente ne peut être utilisé pour caractériser un arôme que si les composants aromatisants de l'arôme proviennent exclusivement de substances aromatisantes naturelles (art. 15, 2° al., let. a) ou de préparations aromatisantes (art. 15, 3° al.);
- b. pour les arômes dont la dénomination contient une référence à une denrée alimentaire ou à une source d'arôme déterminée, le terme «naturel» ou toute autre indication équivalente ne peut être utilisé que lorsque le produit est conforme au libellé de la lettre a et lorsque ses composants aromatisants ont été isolés exclusivement ou presque exclusivement de la denrée alimentaire ou de la source d'arôme concernée.

³ Les denrées alimentaires qui contiennent un ou plusieurs édulcorants à des fins d'édulcoration doivent, en sus de la déclaration visée au 1^{er} alinéa, porter la mention «avec édulcorant(s)» à proximité de la dénomination spécifique. Les produits qui, en plus d'édulcorants, contiennent des sucres, doivent porter une mention telle que «avec sucre(s) et édulcorant(s)».¹⁰

⁴ Les denrées alimentaires contenant de l'aspartame doivent porter la mention «contient une source de phénylalanine».¹¹

⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 30 janv. 1998 (RO 1998 530).

¹⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 30 janv. 1998 (RO 1998 530).

¹¹ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 30 janv. 1998 (RO 1998 530).

⁵ Les denrées alimentaires qui contiennent plus de 10 pour cent masse de sorbitol ou de sirop de sorbitol (n° 14.23) doivent porter une mention telle que «une consommation excessive peut avoir un effet laxatif».¹²

⁶ Les dispositions spéciales et les remarques de la liste d'application sont réservées.¹³

Art. 7 Déclaration des additifs en tant que tels

¹ Pour les additifs ou les préparations d'additifs destinés à la vente aux consommateurs, les indications ci-dessous doivent figurer sur l'emballage ou l'étiquette:

- a. la catégorie au sens de l'annexe 2;
- b. l'utilisation à laquelle l'additif est destiné, le mode d'emploi et une prescription concernant la dose d'emploi;
- c. les composants, conformément à la dénomination établie, dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale; pour les additifs, il y a lieu de mentionner la dénomination spécifique et le numéro E;
- d. la date de durabilité minimale (art. 27, 1^{er} al., ODAI);
- e. le nom ou la raison sociale du fabricant, de l'importateur ou du vendeur;
- f. une mention permettant d'identifier le lot;
- g. le poids net.

² Sur les emballages ou les étiquettes des préparations d'édulcorants doivent figurer les indications suivantes:¹⁴

- a. la dénomination «édulcorant», suivie de la dénomination du composé (p. ex. «édulcorant saccharine»);
- b. le type et la quantité des édulcorants par comprimé ou unité de conditionnement;
- c. le pouvoir édulcorant par rapport au sucre (saccharose), par exemple «le pouvoir édulcorant d'un comprimé correspond à celui d'un morceau de sucre (4 g)»;
- d.¹⁵ la mention «contient une source de phénylalanine» pour les préparations d'édulcorants contenant de l'aspartame;
- e.¹⁶ les indications visées au 1^{er} alinéa, lettres c à g; pour les préparations d'édulcorants sous forme de comprimés, l'indication du poids net peut être remplacée par celle du nombre de comprimés par emballage unitaire.

³ Si les additifs et préparations d'additifs sont remis en tant que tels à des utilisateurs intermédiaires, les indications ci-après doivent figurer sur l'emballage, l'étiquette, la

¹² Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 30 janv. 1998 (RO **1998** 530).

¹³ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 30 janv. 1998 (RO **1998** 530).

¹⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 30 janv. 1998 (RO **1998** 530).

¹⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 30 janv. 1998 (RO **1998** 530).

¹⁶ Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 30 janv. 1998 (RO **1998** 530).

notice d'accompagnement ou sur une déclaration écrite fournie à chaque destinataire:

- a. une indication spécifiant les denrées alimentaires auxquelles ils peuvent être ajoutés;
- b. les composants, conformément à la dénomination établie, dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale; pour les additifs, il y a lieu de mentionner la dénomination spécifique et le numéro E;
- c. le cas échéant, les conditions particulières de conservation et d'utilisation;
- d. les indications au sens du 1^{er} alinéa, lettres d à g;
- e. toutes les informations nécessaires au respect des limitations quantitatives s'appliquant aux additifs et aux ingrédients dans le produit fini.

Section 2: Dispositions spéciales

Art. 8 Colorants

¹ Les colorants (annexe 3, liste positive 1) sont des substances qui, du fait de leurs propriétés physico-chimiques, peuvent être utilisées pour colorer les denrées alimentaires.

² On distingue:

- a. les colorants qui se trouvent naturellement dans les denrées alimentaires et sont obtenus par des procédés physiques ou chimiques ou sont synthétisés, et dont l'utilisation est autorisée pour la coloration dans la masse et en surface;
- b. les colorants qui ne se trouvent pas naturellement dans les denrées alimentaires et sont obtenus par des procédés physiques ou chimiques ou sont synthétisés, et dont l'utilisation est autorisée pour la coloration dans la masse et en surface;
- c. les colorants obtenus par un procédé physique ou chimique ou sont synthétisés, et dont l'utilisation n'est autorisée que pour certains usages.

³ Les jus colorants naturels de fruits ou de légumes, leurs concentrés et poudres, les épices colorantes, ainsi que d'autres ingrédients colorants ne sont pas considérés comme étant des colorants.

Art. 9 Antioxygènes (antioxydants)

¹ Les antioxygènes sont des substances qui agissent contre l'altération des denrées alimentaires due à l'oxygène de l'air, à la lumière, aux traces de métaux ou à certaines enzymes. A cette catégorie appartiennent les substances suivantes (liste positive 2):

2a.1 tocophérols (E 306, E 307, E 308, E 309)

- 2a.2 acide ascorbique (E 300) et ascorbates de sodium (E 301), de calcium (E 302), de potassium (E 303)
- 2a.3 palmitate d'ascorbyle (E 304), stéarate d'ascorbyle (E 305)
- 2a.4 acide citrique (E 330) et citrates de sodium (E 331), de potassium (E 332), de calcium (E 333)
- 2a.5 esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires (E 472c)
- 2a.6 lécithines (E 322)
- 2b.1 gallate de propyle (E 310)
- 2b.2 gallate d'octyle (E 311)
- 2b.3 gallate de dodécyle (E 312)
- 2b.4 butylhydroxyanisol (BHA) (E 320)
- 2b.5 butylhydroxytoluène (BHT) (E 321)
- 2b.6 anhydride sulfureux (dioxyde de soufre) (E 220)
- 2b.6 sulfites acides de sodium (E 222), de calcium (E 227), de potassium (E 228)
- 2.b.6 sulfites de sodium (E 221), de calcium (E 226)
- 2b.6 disulfites de sodium (E 223), de potassium (E 224)
- 2b.7 acide érythorbique (E 315) et érythorbate de sodium (E 316).

² Les antioxygènes énumérés dans la liste 2a peuvent être ajoutés, dans le respect des règles de bonnes pratiques de fabrication (BPF), aux denrées alimentaires figurant dans la liste d'application. Des dérogations sont réservées.

Art. 10 Agents conservateurs (conservateurs)

Les agents conservateurs sont des substances dont l'effet direct retarde ou empêche d'indésirables modifications microbiologiques dans les denrées alimentaires, en particulier leur altération. A cette catégorie appartiennent les substances suivantes (liste positive 3):

- 3.1 acide formique (E 236) et formates de sodium (E 237), de calcium (E 238)
- 3.2 anhydride sulfureux (dioxyde de soufre) (E 220)
- 3.2 sulfites de sodium (E 221), de calcium (E 226)
- 3.2 sulfites acides de sodium (E 222), de calcium (E 227), de potassium (E 228)
- 3.2 disulfites de sodium (E 223), de potassium (E 224)
- 3.3 acide propionique (E 280 et propionates de sodium (E 281), de potassium (E 283), de calcium (E 282)
- 3.4 acide benzoïque (E 210) et benzoates de sodium (E 211), de potassium (E 212), de calcium (E 213)
- 3.5 p-hydroxybenzoates de méthyle (E 218), d'éthyle (E 214), de propyle (E 216), leurs dérivés sodiques (E 219, E 215, E 217)

- 3.6 acide sorbique (E 200) et sorbates de potassium (E 202), de calcium (E 203)
- 3.7 éthanol
- 3.8 biphényle (diphényle) (E 230)
- 3.9 orthophénylphénol (E 231) et orthophénylphénate de sodium (E 232)
- 3.10 thiabendazole (E 233)
- 3.11 hexaméthylènetétramine (E 239)
- 3.12 acide borique (E 284) et tétraborate de sodium (borax) (E 285)
- 3.13 bicarbonate de diméthyle (E 242).

Art. 11 Emulsifiants

Les émulsifiants sont des substances organiques, tensio-actives qui permettent ou facilitent, dans les denrées alimentaires, la fine dispersion de deux ou de plusieurs phases non miscibles. A cette catégorie appartiennent les substances suivantes (liste positive 4):

- 4.1 lécithines (E 322)
- 4.2 mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires (E 471)
- 4.3 mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires estérifiés avec
 - 4.3.1 acide citrique (E 472c) ou
 - 4.3.2 acide mono- ou diacétyltartrique (E 472e) ou
 - 4.3.3 acide acétique (E 472a) ou
 - 4.3.4 acide lactique (E 472b) ou
 - 4.3.5 acide tartrique (E 472d) ou
 - 4.3.6 acide acétique et acide tartrique (E 472f)
- 4.4 esters polyglycériques d'acides gras alimentaires (E 475)
- 4.5 esters de propane-1,2-diol d'acides gras alimentaires (E 477)
- 4.6 sucroesters d'acides gras alimentaires (saccharose estérifié avec des acides gras alimentaires) (E 473)
- 4.7 sucroglycérides (mélange de saccharo-esters et de mono- et diglycérides) (E 474)
- 4.8 stéaroyl-2-lactylates de sodium (E 481), de potassium, de calcium (E 482)
- 4.9 phosphatides d'ammonium (E 442)
- 4.10 polyricinoléate de polyglycérol (E 476)
- 4.11 laurylsulfate de sodium (E 487).

Art. 12 Gélifiants et épaississants

¹ Les gélifiants et les épaississants sont des substances (le plus souvent organiques, hydrophiles) susceptibles de former, dans les denrées alimentaires liquides, les pre-

mières des solutions visqueuses, les secondes des suspensions et des gels souples, de forme stable. Ils ont généralement un effet stabilisant sur différents systèmes dispersés. A cette catégorie appartiennent les substances suivantes (liste positive 5):

- 5.1 agar-agar (E 406)
- 5.2 acide alginique (E 400) et alginates d'ammonium (E 403), de sodium (E 401), de potassium (E 402), de calcium (E 404)
- 5.3 carraghénanes (E 407)
- 5.4 farine de graines de guar (E 412)
- 5.5 gomme arabique, gomme d'acacia (E 414)
- 5.6 farine de graines de caroubes (E 410)
- 5.7 gomme Karaya (E 416)
- 5.8 pectines (pectine et pectine amidée) (E 440)
- 5.9 alginate de propane-1,2-diol (E 405)
- 5.10 gélatine alimentaire
- 5.11 gomme Tara (E 417)
- 5.12 gomme adragante, tragacanthé (E 413)
- 5.14 hydroxypropylcellulose (E 463)
- 5.15 hydroxypropylméthylcellulose (E 464)
- 5.16 éthylméthylcellulose (E 465)
- 5.17 méthylcellulose (E 461)
- 5.18 cellulose (microcristalline ou en poudre) (E 460)
- 5.19 carboxyméthylcellulose, carboxyméthylcellulose sodique (E 466)
- 5.20 amidons modifiés
 - 5.20.1 phosphate de diamidon (E 1412)
 - 5.20.2 phosphate de diamidon phosphaté (E 1413)
 - 5.20.3 amidon acétylé (E 1420, E 1421)
 - 5.20.4 phosphate de diamidon acétylé (E 1414)
 - 5.20.5 amidon hydroxypropyle (E 1440)
 - 5.20.6 phosphate de diamidon hydroxypropyle (E 1442)
 - 5.20.7 glycérol de diamidon (E 1411)
 - 5.20.8 glycérol de diamidon acétylé (E 1423)
 - 5.20.9 glycérol de diamidon hydroxypropyle (E 1443)
 - 5.20.10 adipate de diamidon acétylé (E 1422)
 - 5.20.11 citrate de diamidon
 - 5.20.12 phosphate d'amidon (E 1410)
 - 5.20.13 amidon oxydé (E 1404)
- 5.21 dioxyde de silicium (anhydride silicique) (E 551)

5.22 gomme Xanthane (E 415).

² La dextrine blanche ou jaune, l'amidon torréfié ou dextrinisé, l'amidon modifié par traitement acide ou alcalin, l'amidon blanchi, l'amidon physiquement modifié et l'amidon traité au moyen d'enzymes amylolytiques ne sont pas considérés comme additifs.

Art. 13 Antiagglomérants

Les antiagglomérants sont des substances ajoutées aux denrées alimentaires hygroscopiques, généralement en poudre, pour empêcher l'agglutination des particules et maintenir la fluidité. A cette catégorie appartiennent les substances suivantes (liste positive 6):

- 6.1 stéarates de sodium (E470a), de potassium (470a), de calcium (E 470a), de magnésium (470b), d'aluminium
- 6.2 carbonates de magnésium (E 504), de calcium (E 170)
- 6.3 dioxyde de silicium (anhydride silicique) (E 551)
- 6.4 silicates de calcium (E 552), de magnésium (E 553a), talc (E 553b)
- 6.5 silicates aluminosodiques (E 554), -potassiques (E 555), -calciques (E 556)
- 6.6 orthophosphates de calcium (E 341)
- 6.7 ferrocyanures (hexacyanoferrates (II)) de sodium (E 535), de potassium (E 536), de calcium (E 538)

Art. 14 Bases, acides, sels

¹ Les bases, les acides et les sels sont utilisés à diverses fins dans la fabrication des denrées alimentaires. A cette catégorie appartiennent les substances suivantes (liste positive 7):

- 7.1 chlorures de potassium (E 508), de calcium (E 509)
- 7.2 acide malique (E 296) et malates d'ammonium (E 349), de sodium (E 350), de potassium (E 351), de calcium (E 352)
- 7.3 carbonates d'ammonium (E 503), de sodium (E 500), de potassium (E 501), de magnésium (E 504), de calcium (E 170)
- 7.4 acide citrique (E 330) et citrates d'ammonium (E 380), de sodium (E 331), de potassium (E 332), de magnésium (E 345), de calcium (E 333)
- 7.5 acide acétique (E 260) et acétates d'ammonium (E 264), de sodium (E 262), de potassium (E 261), de magnésium, de calcium (E 263) et diacétate de sodium (E 262)
- 7.6 glucono-delta-lactone (E 575)
- 7.7 acide gluconique (E 574) et gluconates de sodium (E 576), de potassium (E 577), de calcium (E 578)
- 7.8 carbonates acides d'ammonium (E 503), de sodium (E 500), de potassium (E 501), de magnésium (E 504), de calcium (E 170)

- 7.9 hydroxydes d'ammonium (E 527), de sodium (E 524), de potassium (E 525), de magnésium (E 528), de calcium (E 526)
- 7.10 acide lactique (E 270) et lactates d'ammonium (E 328), de sodium (E 325), de potassium (E 326), de calcium (E 327)
- 7.11 oxydes de magnésium (E 530), de calcium (E 529)
- 7.12 acide (ortho-)phosphorique (E 338)
- 7.13 monophosphates (orthophosphates), mono-, di- ou tribasiques d'ammonium (E 342), de sodium (E 339), de potassium (E 340), de magnésium (E 343), de calcium (E 341), d'aluminium et de sodium (E 541)
- 7.14 diphosphates (pyrophosphates) d'ammonium, de sodium, de potassium, de calcium (E 450)
- 7.15 triphosphates de sodium, de potassium (E 451)
- 7.16 polyphosphates de sodium, de potassium, de calcium, de sodium et de calcium (E 452)
- 7.17 acide chlorhydrique (E 507)
- 7.18 sulfates de sodium (E 514), de potassium (E 515), de calcium (E 516)
- 7.19 acide L(+)-tartrique (E 334) et tartrates d'ammonium, de sodium (E 335), de potassium (E 336), de calcium (E 354), de potassium et de sodium (E 337)
- 7.20 chlorure d'ammonium (E 510)
- 7.21 acide métatartrique (E 353).

² L'adjonction, dans le respect des règles de bonnes pratiques de fabrication (BPF), des substances nos 7.3, 7.8, 7.9, 7.11 et 7.17 aux denrées alimentaires figurant dans la liste positive est autorisée, à l'exclusion des produits à base de viande. Des dérogations sont réservées.

Art. 15 Arômes

¹ Par arômes, on entend les substances aromatisantes, les préparations aromatisantes, les arômes de transformation, les arômes de fumée, ainsi que leurs mélanges.

² Les substances aromatisantes sont des substances chimiques définies ayant des propriétés aromatisantes; on distingue:

- a. les substances aromatisantes naturelles: elles sont obtenues par des procédés physiques appropriés (y compris la distillation et l'extraction au solvant) ou des procédés enzymatiques ou microbiologiques à partir de matières d'origine végétale ou animale, soit en l'état, soit transformées pour la consommation humaine par des procédés traditionnels de préparation de denrées alimentaires (y compris le séchage, la torréfaction et la fermentation);
- b. les substances aromatisantes identiques aux naturelles: elles sont obtenues par une synthèse chimique appropriée ou isolée par des procédés chimiques, leur constitution chimique ou physique étant identique à celle d'une

substance présente naturellement dans une matière d'origine végétale ou animale au sens de la lettre a;

- c. substances aromatisantes artificielles: elles sont obtenues par synthèse chimique, leur constitution chimique n'étant pas identique à une substance présente naturellement dans une matière d'origine végétale ou animale au sens de la lettre a.

³ Les préparations aromatisantes sont des produits concentrés ou non, ayant des propriétés aromatisantes, et qui ne relèvent pas du 2^e alinéa, lettre a. Elles sont obtenues par des procédés physiques appropriés (y compris la distillation et l'extraction au solvant) ou des procédés enzymatiques ou microbiologiques à partir de matières d'origine végétale ou animale, soit en l'état, soit transformées pour la consommation humaine par des procédés traditionnels de préparation de denrées alimentaires (y compris le séchage, la torréfaction et la fermentation).

⁴ Les arômes de transformation sont des produits obtenus, dans le respect des bonnes pratiques de fabrication, par chauffage à une température non supérieure à 180° C, pendant une période n'excédant pas 15 minutes, d'un mélange d'ingrédients qui ne possèdent pas nécessairement eux-mêmes des propriétés aromatisantes, et dont au moins un contient de l'azote (groupe amino) et un autre est un sucre réducteur.

⁵ Les arômes de fumée sont des extraits de fumée utilisés dans les procédés traditionnels de fumaison des denrées alimentaires.

⁶ Les arômes doivent satisfaire aux critères reconnus aux plans scientifique et technologique. Ils ne doivent pas céder à une denrée alimentaire plus de 0,03 µg de benzo-3,4 pyrène par kg de produit prêt à la consommation.

⁷ Les denrées alimentaires aromatisées ne peuvent contenir les substances mentionnées à l'annexe 4 que lorsque celles-ci:

- a. proviennent d'arômes dont elles font naturellement partie;
- b. ne dépassent pas dans le produit prêt à la consommation les quantités maximales fixées à l'annexe 4.

Art. 16 Exhausteurs de goût

Les exhausteurs de goût sont des substances organiques qui, sans avoir une saveur propre prononcée, ont néanmoins la propriété de renforcer le goût et/ou l'odeur d'une denrée alimentaire. A cette catégorie appartiennent les substances suivantes (liste positive 9):

- 9.1 acide glutamique (E 620) et glutamates d'ammonium (E 624), de sodium (E 621), de potassium (E 622), de calcium (E 623), de magnésium (E 625)
- 9.2 acide guanylique (E 626) et guanylates de sodium (E 627), de potassium (E 628), de calcium (E 629), de magnésium
- 9.3 acide inosinique (E 630) et inosinates de sodium (E 631), de potassium (E 632), de calcium (E 633), de magnésium.

9.4¹⁷ 5'-ribonucléotide calcique (E634), 5'-ribonucléotide disodique (E635).

Art. 17 Enzymes

Les enzymes (ferments) sont des substances protéiques de poids moléculaire élevé, formées à l'intérieur des cellules, qui, agissant comme biocatalyseurs, accélèrent de manière spécifique le processus de diverses réactions chimiques. Les préparations enzymatiques couramment utilisées dans la fabrication des denrées alimentaires servent surtout au traitement préliminaire ou à la désagrégation de certaines matières premières ou de certains composants. A cette catégorie appartiennent les substances suivantes (liste positive 10):

- 10.1 amylase
- 10.2 protéase
- 10.3 pentosénase
- 10.4 invertase
- 10.5 pectinase
- 10.6 glucose-oxydase
- 10.7 β -glucanase
- 10.10 lactase
- 10.11 phospholipase.

Art. 18 Les agents d'enrobage

Les agents d'enrobage sont des substances qui n'adhèrent qu'à la surface de la denrée alimentaire, lui conférant un aspect adéquat et peuvent, en outre, exercer certains effets physiques, notamment de protection. A cette catégorie appartiennent les substances suivantes (liste positive 11):

- 11.1 cire d'abeilles (E 901)
- 11.2 cire de carnauba (E 903)
- 11.4 gélatine alimentaire
- 11.5 huiles végétales modifiées
- 11.6 triglycérides saturés à base de matières premières végétales
- 11.7 monoglycérides d'acides gras alimentaires, estérifiés avec de l'acide acétique (E 472a)
- 11.8 sels alcalins ou de calcium de l'acide oléique (E 470)
- 11.9 gomme arabique (E 414)
- 11.10 shellac (E 904)
- 11.11 esters de colophane (E 915)
- 11.12 résine de coumarone-indène

¹⁷ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 30 janv. 1998 (RO **1998** 530).

- 11.13 paraffine et huile de paraffine (E 905)
- 11.14 cire de polyéthylène oxydée (E 914)
- 11.17 silicates de calcium (E 552), de magnésium (E 553a).

Art. 19 Edulcorants

¹ Les édulcorants sont des composés chimiques n'appartenant pas au groupe des hydrates de carbone et qui présentent un pouvoir édulcorant notablement supérieur à celui du saccharose, mais qui, par rapport à leur pouvoir édulcorant, n'ont aucune valeur nutritive ou qu'une valeur nutritive très faible.

² ...¹⁸

³ Les préparations d'édulcorants, mises en vente sous forme de poudre ou de comprimés, peuvent contenir des supports (p. ex. des dextrines). Les comprimés peuvent, en plus, contenir du lactose. Les mélanges avec du saccharose ou d'autres types de sucres ne sont pas autorisés.

⁴ Les édulcorants comprennent les substances suivantes (liste positive 12):

- 12.1 saccharine (sulfimide benzoïque et ses sels de sodium, de potassium, de calcium) (E 954)
- 12.2 cyclamate (acide cyclohexylsulfamique et ses sels de sodium ou de calcium) (E 952)
- 12.3 aspartame (ester méthylique de N-L- α -aspartyl-L-phénylalanine) (E 951)
- 12.4 acésulfame K (sel de potassium du méthyl-6 oxathiazine-1,2,3 (3H)one-4 dioxide-2,2) (E 950)
- 12.5 thaumatine (extrait de *Thaumatococcus daniellii* Benth.) (E 957)
- 12.6 néohespéridine DC (E 959).

Art. 20 Poudres à lever

¹ Par poudres à lever, on entend des substances ou des combinaisons de substances qui libèrent des gaz et de ce fait accroissent le volume d'une pâte.

² Les poudres à lever peuvent contenir de la farine et de l'amidon à titre de supports. Elles doivent être finement pulvérisées.

³ La quantité de poudre destinée à lever 1 kg de farine doit dégager au moins 1500 cm³ d'acide carbonique actif, son excédent en hydrogénocarbonate de sodium ne devant pas dépasser 3 g.

⁴ 100 g de poudre à lever doivent dégager au moins 4500 cm³ d'acide carbonique actif.

⁵ Aux poudres à lever appartiennent les substances suivantes (liste positive 13):

- 13.1 carbonate d'ammonium (E 503), carbonate acide d'ammonium (E 503)

¹⁸ Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 30 janv. 1998 (RO 1998 530).

- 13.2 mélange de carbonate d'ammonium, de carbonate acide d'ammonium et de carbamate d'ammonium (sel de corne de cerf)
- 13.3 carbonate acide [sel de sodium (E 500) ou de potassium (E 501)] mélangé à des phosphates acides (E 339 à 341), des pyrophosphates acides (E 450), de l'acide citrique (E 330), de l'acide tartrique (E 334).

Art. 21 Autres additifs divers

A cette catégorie appartiennent les substances suivantes (liste positive 14):

- 14.1 acide ascorbique (E 300)
- 14.2 cellulose (microcristalline ou en poudre) (E 460)
- 14.3 quinine
- 14.4 diméthylpolysiloxane (E 900)
- 14.5 glycérol (E 422)
- 14.6 sulfate de cuivre (II) (E 519)
- 14.7 naringine (rhamnoglucoside-5 de la naringénine), hespéridine
- 14.8 caféine
- 14.10 paraffine et huile minérale (E 905)
- 14.11 polyvinylpyrrolidone (E 1201)
- 14.12 propylèneglycol (propanediol-1,2) (E 1520)
- 14.13 stéarine (E 570), stéarates de calcium (E 470a), de magnésium (E 470b)
- 14.14 chlorure d'étain (II) (E 512)
- 14.15 silicates de calcium (E 552), de magnésium (E 553a)
- 14.16 gélatine alimentaire
- 14.17 citrate de triéthyle (E 1505)
- 14.18 L-cystéine (E 920)
- 14.19 triglycérides des acides gras de chaîne moyenne (MCT)
- 14.20 glycine (E 640)
- 14.21 gluconate de fer (II) (E 579)
- 14.22 L-leucine (E 641)
- 14.23 sorbitol, sirop de sorbitol (E 420)
- 14.24 nitrite de sodium (E 250)
- 14.25 nitrates de sodium (E 251), de potassium (E 252)
- 14.26¹⁹ Carbamide (urée) (E927b).

² Le nitrite de sodium (E 250) ne peut être utilisé que sous forme de sel nitraté (à savoir le mélange homogène de sel comestible et de nitrite de sodium à raison de 0,6 pour cent masse au maximum).

¹⁹ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 30 janv. 1998 (RO **1998** 530).

Section 3: Dispositions finales

Art. 22 Abrogation du droit en vigueur

L'ordonnance du 20 janvier 1982²⁰ sur les additifs est abrogée.

Art. 23²¹ Dispositions transitoires

¹ Les denrées alimentaires peuvent être fabriquées, importées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 31 décembre 1997 et peuvent être remises selon l'ancien droit jusqu'au 31 décembre 1998.

² Les additifs peuvent être étiquetés selon l'ancien droit jusqu'au 31 décembre 1997 et peuvent être remis selon l'ancien droit jusqu'au 31 décembre 1998.

Art. 24 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} juillet 1995.

Disposition finale de la modification du 30 janvier 1998²²

Les denrées alimentaires et les additifs peuvent être remis aux consommateurs conformément au droit en vigueur (version du 26 juin 1995²³) jusqu'au 31 décembre 2000.

²⁰ [RO 1982 342, 1984 435, 1986 580, 1987 1760, 1990 1500]

²¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 13 juin 1997 (RO1997 1481).

²² RO 1998 530. Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 31 janv. 2000, en vigueur depuis le 1^{er} mars 2000 (RO 2000 351).

²³ RO 1995 3218

A. Explications et dispositions spéciales relatives à la liste d'application*1. Colonne «Denrées alimentaires»*

L'ordre dans lequel les denrées alimentaires sont énumérées (art. 1^{er}, 2^e al.) correspond à la systématique de l'ODAL.

2. Colonne «Additifs»

Les catégories et les numéros des additifs mentionnés correspondent à ceux des listes positives. Les désignations spécifiques qui s'y rapportent y figurent également. Les additifs de la même catégorie, pour lesquels une teneur maximale individuelle est indiquée, sont séparés par le mot «ou», lorsqu'ils ne peuvent être utilisés qu'à choix.

3. Colonne «Teneurs maximales admises»

Sauf indication contraire dans la colonne «Dispositions spéciales et remarques», les teneurs maximales sont les valeurs de tolérance au sens de l'article 10, 3^e alinéa, lettre a, de la loi sur les denrées alimentaires²⁵. Les teneurs maximales comprennent aussi bien les quantités d'additifs ajoutés directement que celles qui résultent d'un transfert, mais non celles qui sont présentes naturellement. Elles se rapportent en règle générale à l'additif ou aux additifs purs présents dans la denrée alimentaire en question, telle qu'elle est sur le marché. Si, exceptionnellement, ce n'est pas le cas, il en est fait mention. Il faut en outre tenir compte de ce qui suit:

- a. Lors de l'emploi combiné de plusieurs additifs d'une même catégorie ou d'un même groupe, pour lequel une seule teneur maximale est indiquée, celle-ci représente la somme des diverses adjonctions.
- b. Les additifs d'une même catégorie, pour lesquels des teneurs maximales sont indiquées individuellement et qui peuvent être utilisés à choix, peuvent être combinés si la quantité maximale de chacun des additifs est réduite en proportion, c'est-à-dire la somme des divers quotients (quantité ajoutée/teneur maximale admise) ne doit pas être supérieure à 1.
- c. Pour les acides organiques, les teneurs maximales admises se rapportent aux acides libres, pour l'acide sulfureux et les sulfites à l'anhydride sulfureux (SO₂). Les sels admissibles peuvent être utilisés en quantités équivalentes (p. ex. le facteur pour le métabisulfite de potassium = 1,74, pour le benzoate de sodium = 1,18, pour le propionate de calcium = 1,26, pour le sorbate de potassium = 1,34).
- d. Les bonnes pratiques de fabrication (BPF) signifient que le type d'additif et la dose peuvent être choisis selon des recettes de produits de qualité,

²⁴ Nouvelle teneur selon le ch. II de l'O du DFI du 30 janv. 1998 (RO 1998 530).

²⁵ RS 817.0

conformément aux usages de la branche. La dose utilisée ne doit pas être supérieure à celle qui est nécessaire pour obtenir l'effet recherché.

B. Abréviations utilisées dans l'annexe

| | | |
|-------------------------------|---|--|
| arom.id.aux.nat. | = | (substances) aromatisantes identiques aux naturelles |
| BPF | = | Bonnes pratiques de fabrication |
| Ca | = | Calcium |
| Cu | = | Cuivre |
| K | = | Potassium |
| MS | = | Matière sèche |
| Na | = | Sodium |
| nat. | = | naturelles |
| ODAI | = | Ordonnance sur les denrées alimentaires |
| OSEC | = | Ordonnance du 26 juin 1995 ²⁶ sur les substances étrangères et les composants |
| pos. | = | position |
| P ₂ O ₅ | = | Pentoxyde de phosphore |
| réf. | = | référence |
| Sn | = | Etain |
| SO ₂ | = | Anhydride sulfureux |
| UHT | = | Procédé à ultra (très) haute température pour le lait, la crème et autres produits, en application de l'art. 13 ODAI |

²⁶ RS 817.021.23

C. Liste d'application des additifs

| Position | Dénrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec nos de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|----------|--|-----------|---|---|--|
| 1 | Lait | | | | |
| 1.4.1 | Lait condensé, sucré ou non sucré, quelle que soit la teneur en matière grasse | 49, 50 | Acides, bases, sels: nos 7.1, 7.4, 7.8, 7.13–7.16 dont: n° 7.15, 7.16 nos 7.13–7.16 | 2 g/kg ¹⁾ 3 g/kg ²⁾ 1 g P ₂ O ₅ /kg ³⁾ 1 g P ₂ O ₄ /kg ¹⁾ 1,5 g P ₂ O ₃ /kg ²⁾ | 1) Produits non sucrés dont la matière sèche est de 28% au max. et produits sucrés 2) Produits non sucrés dont la matière sèche est supérieure à 28% 3) Produits chauffés UHT |
| 1.4.2 | Lait en poudre, quelle que soit la teneur en matière grasse | 51 | Antioxygènes: n° 2a.2 (acide et sel de Na seulement), 2a.3 (palmitate seulement) Emulsifiants: n° 4.1 Antiagglomérants: nos 6.1–6.6 Acides, bases, sels: nos 7.1, 7.4, 7.8, 7.13–7.16 dont: 7.8 7.13–7.16 Autres additifs divers: n° 14.19 | 0,5 g/kg 5 g 10 g/kg 5 g/kg 2 g/kg 2,5 g P ₂ O ₅ /kg BPF | uniquement dans les produits instantanés uniquement dans le lait en poudre destiné aux distributeurs automatiques uniquement dans le lait en poudre destiné aux distributeurs automatiques |
| 2 | Produits laitiers | | | | |
| 2.1.1 | Yoghourt à boire, yoghourt en poudre | 55, 56 | Gélifiants et épaississants: nos 5.1–5.20 n° 5.22 Enzymes: n° 10.10 | 5 g/kg 1 g/kg BPF | |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|----------|---|------------|---|--|--|
| 2.1.2 | Yoghourt, yoghourt en poudre, yoghourt à boire et lait acidulé, contenant des composants non lactés | 54, 55, 57 | En plus des additifs mentionnés sous pos. 2.1.1: Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. | BPF BPF BPF | |
| 2.2 | Babeurre (doux ou acidulé) | 59,60 | Gélifiants et épaississants: n°s 5.1–5.20 Antiagglomérants: n°s 6.1–6.6 Acides, bases, sels: n°s 7.4, 7.10 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. – éthylmaltol | 5 g/kg 10 g/kg BPF BPF BPF 0,05 g/kg | uniquement dans le babeurre contenant des composants non lactés uniquement dans les produits en poudre uniquement dans le babeurre contenant des composants non lactés |
| 2.3.1 | Petit-lait en poudre, petit-lait acidulé en poudre | 62 | Antiagglomérants: n°s 6.1–6.6 | 3 g/kg | |
| 2.3.2 | Lactosérum | 63 | Acides, bases, sels: n° 7.10 | BPF | |
| 2.3.3 | Protéines du lait | 64 | Antioxygènes: n°s 2a.1–2a.6 | 4 g/kg ¹⁾ | ¹⁾ total rapporté à la matière grasse |
| 2.4 | Boissons à base de lait et préparations à base de produits laitiers | 65, 66 | En plus des additifs mentionnés sous pos. 2.1.2: Emulsifiants: n° 4.1 Antiagglomérants: n°s 6.1–6.6 Acides, bases, sels: n°s 7.1, 7.3, 7.4, 7.8, 7.13–7.16 Arômes: – éthylmaltol | 5 g/kg 10 g/kg 5 g/kg ¹⁾ 0,05 g/kg | uniquement dans les produits en poudre uniquement dans les produits en poudre ¹⁾ total rapporté aux sels anhydres |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|----------|---|-----------|--|--|--|
| 2.5.1.1 | Crème entière, demi-crème à fouetter, chauffée UHT, stérilisée | 67 | – éthylvanilline Gélifiants et épaississants: n° 5.3 | 0,1 g/kg 5 g/kg | |
| 2.5.1.2 | Crème entière, stérilisée, en bombe aérosol (excepté les siphons à crème Chantilly) | 67 | Acides, bases, sels: n° 7.10 (uniquement le sel de calcium) Gélifiants et épaississants: n°s 5.1–5.19 | 0,3 g/kg 5 g/kg | |
| | | | Emulsifiants: n°s 4.1–4.7 | 5 g/kg | |
| | | | Acides, bases, sels: n°s 7.1, 7.3, 7.4, 7.8, 7.13–7.16 | 2 g/kg ^{1) 2)} 3 g/kg ^{1) 3)} | 1) total rapporté aux sels anhydres 2) pour une seule substance 3) en tout |
| 2.5.1.3 | Crème à café, chauffée UHT ou stérilisée | 67 | Acides, bases, sels: n°s 7.1, 7.3, 7.4, 7.8, 7.11, 7.13–7.16 | 2 g/kg ^{1) 2)} 3 g/kg ^{1) 3)} | 1) total rapporté aux sels anhydres 2) pour une seule substance 3) en tout |
| 2.5.2 | Crème acidulée, demi-crème acidulée | 68 | Gélifiants et épaississants: n°s 5.1–5.20 Acides, bases, sels: n° 7.4 | 5 g/kg BPF | |
| 2.5.3 | Crème épaissie (quelle que soit la teneur en matière grasse) | 69 | n° 7.13–7.16 Emulsifiants: n°s 4.1, 4.2 | 5 g P ₂ O ₅ /kg 5 g/kg | |
| 2.5.4 | Crème en poudre (quelle que soit la teneur en matière grasse) | 70 | Gélifiants et épaississants: n°s 5.1–5.12, 5.22 Emulsifiants: n° 4.1 | BPF 5 g/kg | |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|----------|--|-----------|---|------------------------------------|--|
| 3 | Fromage, produits au fromage, produits additionnés de fromage, sérac, mascarpone | 71 | Antiagglomérants: n°s 6.1–6.6 | 10 g/kg | uniquement pour distributeurs automatiques |
| | | | Acides, bases, sels: n° 7.1, 7.3, 7.4, 7.8, 7.13–7.16 | 5 g/kg ¹⁾ | ¹⁾ total rapporté aux sels anhydres |
| | | | Autres additifs divers: n° 14.19 | BPF | uniquement pour distributeurs automatiques |
| 3.1 | Fromage | 71 | Colorants: n°s 1A.3.1, 1C.7 n° 1A.3.2 | BPF 0,02g/kg | uniquement pour colorer la croûte; sans déclaration si la croûte n'est pas consommée |
| | | | Conservateurs: n° 3.6 ¹⁾ n° 3.11 ²⁾ | 1 g/kg 0,025 g/kg ³⁾ | ¹⁾ uniquement dans le fromage frais ²⁾ uniquement dans le fromage «Provolone» ³⁾ teneur au moment de la mise sur le marché, calculé en formaldéhyde |
| | | | Emulsifiants: n° 4.2 | 5 g/kg | uniquement dans le fromage frais |
| | | | Gélifiants et épaississants: n°s 5.1–5.9, 5.11–5.22 ou n° 5.10 | 5 g/kg 6 g/kg | |
| | | | Enzymes: n° 10.10 | BPF | uniquement dans le fromage frais |
| | | | Agents d'enrobage: n° 11.4 | BPF | ne concerne que les agents d'enrobage qui sont consommés |
| 3.2.1 | Préparations au fromage | 79 | Colorants: n°s 1A.1, 1A.2, 1A.3.1, 1A.3.2, 1A.5, 1B.4, 1B.5, 1B.7 n° 1A.3.2 | BPF 0,015 g/kg | |
| | | | Emulsifiants: n°s 4.1–4.3 n°s 4.4–4.7 | BPF 5 g/kg | |

| Position | Dénrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|----------|--|-----------|--|----------------------|--|
| | | | Géifiantes et épaississantes: n°s 5.1–5.22 (sauf le n° 5.9) n° 5.9 | BPF 5 g/kg | |
| | | | Arômes: | | |
| | | | – préparations aromatisantes | BPF | |
| | | | – substances aromatisantes nat. | BPF | |
| | | | – substances arom. id. aux nat. | BPF | |
| | | | – arômes de fumée | BPF | |
| | | | – arômes de transformation | BPF | |
| | | | Exhausteurs de goût: | | |
| | | | n° 9.1 | BPF | |
| 3.2.2 | Préparations au fromage frais, au séré ou au caillé de fromage frais | 80 | En plus des additifs mentionnés sous pos. 3.2.1: | | |
| | | | Colorants: | | |
| | | | n°s 1A.3.3, 1A.6 | BPF | |
| 3.2.3 | Fondue prête à l'emploi, chips au fromage | 81 | En plus des additifs mentionnés sous pos. 3.2.1: | | |
| | | | Arômes: | | uniquement dans les chips au fromage |
| | | | – préparations aromatisantes | BPF | |
| | | | – substances aromatisantes nat. | BPF | |
| | | | – substances arom. id. aux nat. | BPF | |
| | | | – arômes de fumée | BPF | |
| | | | – arômes de transformation | BPF | |
| | | | Acides, bases, sels: | | |
| | | | n°s 7.1, 7.3, 7.4, 7.5, 7.8, 7.13–7.16 | 8 g/kg ¹⁾ | ¹⁾ total rapporté aux sels anhydres |
| 3.2.4 | Mélange de schabziger et de beurre (sérac au beurre) | 82 | Colorants: | | |
| | | | n°s 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7) | BPF | |
| | | | n° 1A.3.2 | 0,015 g/kg | |
| | | | Emulsifiants: | | |
| | | | n°s 4.1–4.7 | 3 g/kg | |
| | | | Acides, bases, sels: | | |
| | | | n° 7.10 | 40 g/kg | |

24

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|----------|--|--------------|---|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 3.3.2 | Sérac | 91 | Gélifiants et épaississants: n° 5.19 n° 5.10 | 5 g/kg 6 g/kg | |
| 3.3.3 | Mascarpone | 92 | Acides, bases, sels: n° 7.16 (polyphosphates de Na et K) Emulsifiants: n°s 4.1–4.3 Gélifiants et épaississants: n°s 5.1–5.12 Acides, bases, sels: n°s 7.4 (seulement acides libres), 7.19 (seulement acides libres) | 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg BPF | |
| 4 | Beurre, préparations au beurre, fractions de graisse de lait | | | | |
| 4.1 | Beurre et fractions de graisse de lait pour la fabrication d'articles de biscuiterie et de préparations de potages (en tant que produit intermédiaire) | 93/1 93/3 | Antioxygènes: n°s 2b.1–2b.3 n° 2b.4 | 0,1 g/kg 0,2 g/kg | |
| 4.2 | Préparations au beurre | 93/2 | Gélifiants et épaississants: n°s 5.1–5.22 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. | 5 g/kg BPF BPF BPF | |
| 5 | Huile, graisse comestible | | | | |
| 5.1 | Huile comestible | 98 | Colorants: n°s 1A.1, 1A.3.1, 1A.3.5, 1A.3.6 n° 1A.3.2 | BPF 0,01 g/kg | |
| 5.1.1 | Huile comestible pour la fabrication d'articles de biscuiterie et de préparations de potages (en tant que produit intermédiaire) | | En plus des additifs mentionnés sous pos. 5.1: Antioxygènes: n°s 2b.1–2b.3 n° 2b.4 | 0,1 g/kg 0,2 g/kg | |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|----------|--|-----------|---|----------------------------------|---|
| 5.1.2 | Huile pour friture | | Emulsifiants: n°s 4.1–4.8 En plus des additifs mentionnés sous pos. 5.1: | 20 g/kg | |
| | | | Antioxygènes: n°s 2b.1–2b.3 n° 2b.4 | 0,1 g/kg 0,2 g/kg | |
| 5.2 | Graisse comestible | 102 | Emulsifiants: n° 4.2 Colorants: n°s 1A.1, 1A.3.1, 1A.3.5, 1A3.6 No 1A.3.2 | BPF BPF 0,01 g/kg | |
| | | | Antioxygènes: n°s 2b.1–2b.3 n° 2b.4 | 0,1 g/kg 0,2 g/kg | uniquement dans les graisses comestibles animales |
| 5.2.1 | Graisse comestible pour la fabrication d'articles de biscuiterie et de préparations de potages (en tant que produit intermédiaire) | | En plus des additifs mentionnés sous pos. 5.2: | | |
| | | | Emulsifiants: n°s 4.1–4.8 | 20 g/kg | |
| 5.2.2 | Graisse pour friture | | En plus des additifs mentionnés sous pos. 5.2: | | |
| | | | Emulsifiants: n° 4.2 | BPF | |
| 6 | Margarine, minarine | | | | |
| 6.1 | Margarine | 106 | Colorants: n°s 1A.1, 1A.3.1, 1A.3.5, 1A3.6, 1B.13 n°1A.3. 2 | BPF 0,01 g/kg | |
| | | | Antioxygènes: n° 2a.3 n° 2a.5 n°s 2b.1–2b.4 | 0,2 g/kg 0,1 g/kg 0,1 g/kg | |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|----------|---|-----------|--|----------------------|-------------------------------------|
| | | | Conservateurs: n°s 3.4–3.6 | 1 g/kg | |
| | | | Emulsifiants: n°s 4.1, 4.2 | BPF | |
| | | | n° 4.5 | 20 g/kg | |
| | | | n°s 4.3, 4.6, 4.7 | 10 g/kg | |
| | | | n° 4.4 | 5 g/kg | |
| | | | Acides, bases, sels: n°s 7.4, 7.10, 7.19 | BPF | |
| | | | Arômes: | | |
| | | | – préparations aromatisantes | BPF | |
| | | | – substances aromatisantes nat. | BPF | |
| | | | – substances arom. id. aux nat. | BPF | |
| 6.1.1 | Margarine pour usages artisanaux et industriels (en tant que produit intermédiaire) | | Différence par rapport à la pos. 6.1: | | |
| 6.1.2 | Margarine salée | | Emulsifiants: n°s 4.3–4.8 | 20 g/kg | |
| 6.2 | Minarine | 110 | Comme sous pos. 6.1 ou 6.1.1 | | |
| | | | En plus des additifs mentionnés sous pos. 6.1: | | |
| | | | Gélifiants et épaississants: n° 5.10 | BPF | |
| | | | n°s 5.1–5.4, 5.6, 5.8, 5.9, 5.17, 5.19 | 10 g/kg | |
| | | | n° 5.22 | 5 g/kg | |
| 6.2.1 | Minarine salée | | Comme sous pos. 6.2 | | |
| 7 | Mayonnaise, sauce à salade | | | | |
| 7.1.1 | Mayonnaise | 114 | Acides, bases, sels: n° 7.4 | BPF | |
| | | | Exhausteurs de goût: n°s 9.1–9.3 | BPF | |
| | | | Enzymes: n°s 10.6, 10.11 | BPF | |
| | | | Autres additifs divers: n° 14.23 | 30 g/kg | |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|----------|---|-----------|---|--|-------------------------------------|
| 7.1.2 | Mayonnaise pour la salade | | Emulsifiants: n°s 4.1–4.7 Gélifiants et épaississants: n°s 5.1–5.22 Acides, bases, sels: n°s 7.2, 7.4, 7.5 Exhausteurs de goût: n°s 9.1–9.3 Enzymes: n°s 10.6, 10.11 Autres additifs divers: n° 14.23 | 5 g/kg BPF BPF BPF BPF 30 g/kg | |
| 7.2 | Sauce à salade | 116 | Colorants: n°s 1A.1–1A.7, (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.15 (sauf 1B.6 et 1B.8) n° 1A.3.2 Conservateurs: n° 3.6 Emulsifiants: n°s 4.1–4.7 Gélifiants et épaississants: n°s 5.1–5.22 Acides, bases, sels: n°s 7.2, 7.5, 7.13 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. – arômes de fumée – arômes de transformation Exhausteurs de goût: n°s 9.1–9.3 | BPF 0,01 g/kg 1 g/kg ¹⁾ 5 g/kg BPF BPF BPF BPF BPF BPF | ¹⁾ dans la phase aqueuse |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n ^{os} de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|----------|---|-----------|---|--|---|
| 8 | Viande, produits à base de viande | | Enzymes: n ^{os} 10.6, 10.11 | BPF | |
| 8.1.1 | Crustacés | | | | |
| 8.1.1.1 | Crustacés crus | 118 | Antioxygènes: n ^o 2b.6 | 0,15 g SO ₂ /kg ¹⁾ | ¹⁾ rapporté à la partie comestible |
| 8.1.1.2 | Crustacés cuits | 118 | Antioxygènes: n ^o 2b.6 | 0,05 g SO ₂ /kg ¹⁾ | ¹⁾ rapporté à la partie comestible |
| 8.1.2 | Tous produits à base de viande | 119 | Antioxygènes: n ^{os} 2a.1–2a.4 n ^o 2b.7 Acides, bases, sels: n ^{os} 7.1, 7.4, 7.5, 7.19 n ^o 7.10 Arômes: – préparations aromatisantes ²⁾ – substances aromatisantes nat. ²⁾ – substances arom. id. aux nat. ²⁾ – arômes de fumée – arômes de transformation ³⁾ Exhausteurs de goût: n ^{os} 9.1–9.3 Autres additifs divers: n ^o 14.16 n ^o 14.24 ⁴⁾⁵⁾ | BPF 0,5 g/kg 3 g/kg BPF BPF BPF BPF BPF BPF BPF BPF BPF 0,1 g/kg | ²⁾ uniquement les arômes d'épices ³⁾ uniquement dans les préparations à base de viande hachée et de soja uniquement comme base adhésive pour les épices décoratives ⁴⁾ le nitrite de sodium ne peut être appliqué que sous forme de sel nitrité pour saumure (art. 21/2). ⁵⁾ L'application n'est pas admise: a) dans les saucisses à rôtir b) dans les préparations de viande hachée c) dans les préparations de poissons, de crustacés et de mollusques |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|----------|---|-----------|---|--|--|
| 8.1.2.1 | Produits de salaison crus | | En plus des additifs mentionnés sous pos. 8.1.2: Conservateurs: n° 3.6 Autres additifs divers: n° 14.25 | 1 g/kg 0,3 g/kg ¹⁾ | uniquement pour le traitement en surface uniquement dans les produits destinés à la consommation à l'état cru (jambon à l'os avec saumure sèche, même à l'état cuit) ¹⁾ teneur totale en nitrite et nitrate dans le produit fini, calculée en KNO ₃ ; la quantité en NaNO ₂ ne devant pas dépasser 0,1 g/kg |
| 8.1.2.2 | Produits de salaison cuits | | En plus des additifs mentionnés sous pos. 8.1.2: Acides, bases, sels: n° 7.3 n°s 7.13–7.16 | BPF 3 g P ₂ O ₅ /kg | |
| 8.1.2.3 | Produits de charcuterie crus | | En plus des additifs mentionnés sous pos. 8.1.2: Conservateurs: n° 3.6 Acides, bases, sels: n° 7.6 Autres additifs divers: n° 14.25 | 1 g/kg 6 g/kg 0,3 g/kg ¹⁾ | uniquement pour le traitement en surface uniquement dans les produits de charcuterie crus avec une maturation moins 4 semaines ¹⁾ teneur totale en nitrite et nitrate dans le produit fini, calculée en KNO ₃ ; la quantité en NaNO ₂ ne devant pas dépasser 0,1 g/kg |
| 8.1.2.4 | Produits de charcuterie échaudés | | En plus des additifs mentionnés sous pos. 8.1.2: Acides, bases, sels: n° 7.3 | BPF | |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|----------|---|-----------|---|---|--|
| 8.1.2.5 | Produits de charcuterie à chair cuite | | n° 7.6 n°s 7.13–7.16 En plus des additifs mentionnés sous pos. 8.1.2: Émulsifiants: n°s 4.1, 4.3.1 Géifiants et épaississants: n°s 5.3, 5.10 En plus des additifs mentionnés sous pos. 8.1.2 Colorants: n°s 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.15 (sauf 1B.8) Conservateurs: n° 3.12 Autres additifs divers: n° 14.5 En plus des additifs mentionnés sous pos. 8.1.2: Géifiants et épaississants: n° 5.3 Acides, bases, sels: n°s 7.13–7.16 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. – arômes de fumée – arômes de transformation Édulcorants: n° 12.1 ou n° 12.3 ou n° 12.4 | 3 g/kg 3 g/P ₂ O ₅ /kg 5 g/kg BPF BPF 4 g/kg BPF 0,5 g/kg 3 g/P ₂ O ₅ /kg BPF BPF BPF BPF BPF 0,16 g/kg 0,3 g/kg 0,2 g/kg | uniquement dans les terrines et les pâtés uniquement dans le caviar uniquement dans les œufs de poissons uniquement dans le surimi ou le kamaboko uniquement dans le surimi ou le kamaboko uniquement dans les marinades art. 6/3 et 6/4 OAdd |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|----------|---|-----------|---|---|---|
| 8.1.2.8 | Produits à base de viande dont le pH est inférieur à 5.0 | | Autres additifs divers: n° 14.23 En plus des additifs mentionnés sous pos. 8.1.2 et en plus de ceux mentionnés pour le produit correspondant: Conservateurs: n° 3.1 | BPF | uniquement dans le surimi ou le kamaboko |
| 8.1.2.9 | Préparations préemballées à base de poissons, de crustacés, de mollusques ou d'échinodermes | | En plus des additifs mentionnés sous pos. 8.1.2 et en plus de ceux mentionnés pour le produit correspondant: Conservateurs: n° 3.4 ou n° 3.5 ou n° 3.6 | 1,5 g/kg 2.5 g/kg 1.0 g/kg 2.0 g/kg | |
| 8.1.2.10 | Produits stérilisés (denrées stérilisées) | | Gélifiants et épaississants: n°s 5.4, 5.12 En plus des additifs mentionnés sous pos. 8.1.2 et en plus de ceux mentionnés pour le produit correspondant: Gélifiants et épaississants: n°s 5.1, 5.3, 5.4, 5.6, 5.10 | BPF | uniquement dans les produits à base d'œufs de poissons |
| 8.1.2.11 | Viande séchée destinée à la préparation de potages ou de sauces | | En plus des additifs mentionnés sous pos. 8.1.2: Antioxygènes: n°s 2b.1–2b.3 n° 2b.4 | BPF 0,1 g/kg ¹⁾ 0,2 g/kg ¹⁾ | pour remplir les vides et pour affermir la masse gélatineuse ¹⁾ par rapport à la teneur naturelle en graisse de la viande |
| 8.1.2.12 | Plasma sanguin | | En plus des additifs mentionnés sous pos. 8.1.2: Acides, bases, sels: n°s 7.4, 7.13–7.16 | | |
| 8.1.2.13 | Préparations pour paner la viande et les produits de viande («panades») | | Gélifiants et épaississants: n°s 5.1–5.22 | BPF BPF | |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|-----------|---|-----------|--|---|---|
| 9 | Extrait de viande, bouillon de viande, consommé de viande, gelée de viande | | Acides, bases, sels: n°s 7.13–7.16 | 3 g P ₂ O ₅ /kg | |
| 9.1 | Bouillon de viande et consommé de viande | 126/2 | Colorants: n° 1B.13 Emulsifiants: n°s 4.1–4.7 Géifiants et épaississants: n° 5.20.13 Antiagglomérants: n°s 6.1–6.6 Acides, bases, sels: n°s 7.2, 7.4, 7.5, 7.10, 7.19 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. – arômes de transformation Exhausteurs de goût: n°s 9.1–9.3 | BPF 10 g/kg BPF 10 g/kg BPF BPF BPF BPF BPF | uniquement en tubes uniquement en préparations pulvérulentes |
| 9.2 | Gelée de viande | 126/3 | Colorants: n°s 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.13 Emulsifiants: n° 4.2 Acides, bases, sels: n°s 7.2, 7.4, 7.5, 7.10, 7.19 Exhausteurs de goût: n°s 9.1–9.3 | BPF BPF 10 g/kg BPF BPF | |
| 10 | Condiment, bouillon, potage, sauce | | | | |
| 10.1 | Condiment | 129/1 | Colorants: n° 1B.13 Emulsifiants: | BPF | |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|----------|---|----------------|--|----------------------|---|
| 10.2 | Condiment en poudre et mélanges de condiments | 129/2 129/3 | n° 4.2 | 10 g/kg | uniquement dans les produits en poudre |
| | | | Antiagglomérants: | | |
| | | | n°s 6.1–6.6 | 10 g/kg | |
| | | | Acides, bases, sels: | | |
| | | | n°s 7.2, 7.4, 7.5, 7.10, 7.13, 7.19 | BPF | |
| | | | Arômes: | | |
| | | | – préparations aromatisantes | BPF | uniquement dans les pâtes de condiments |
| | | | – substances aromatisantes nat. | BPF | |
| | | | – substances arom. id. aux nat. | BPF | |
| | | | – arômes de transformation | BPF | |
| | | | Exhausteurs de goût: | | |
| | | | n°s 9.1–9.3 | BPF | |
| | | | Autres additifs divers: | | |
| | | | n° 14.5 | BPF | |
| | | | Gélifiants et épaississants: | | |
| | | | n° 5.20.13 | BPF | |
| 10.3 | Sauce au soja | 129/4 | Antiagglomérants: | | |
| | | | n°s 6.1–6.6 | 10 g/kg | |
| | | | Acides, bases, sels: | | |
| | | | n°s 7.2, 7.4, 7.5, 7.10, 7.19 | BPF | |
| | | | Arômes: | | |
| | | | – préparations aromatisantes | BPF | |
| | | | – substances aromatisantes nat. | BPF | |
| | | | – substances arom. id. aux nat. | BPF | |
| | | | – arômes de transformation | BPF | |
| | | | Exhausteurs de goût: | BPF | |
| | | | n°s 9.1–9.3 | | |
| | | | En plus des additifs mentionnés sous pos. 10.1: | | |
| 10.4 | Bouillon | 129/5 | Conservateurs: | 1 g/kg | |
| | | | n°s 3.4–3.6 | | |
| | | | Colorants: | | |
| | | | n° 1B.13 | BPF | |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n ^{os} de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|----------|---|-----------|--|--------------------------------------|---|
| | | | Emulsifiants: n ^{os} 4.1–4.7 | 10 g/kg ¹⁾ | uniquement dans les produits instantanés ou en tubes ¹⁾ par kg de préparation prête à la consommation |
| | | | Géifiants et épaississants: n ^o 5.20.13 | BPF | |
| | | | Antiagglomérants: n ^{os} 6.1–6.6 | 10 g/kg | uniquement dans les produits sous forme de poudre |
| | | | Acides, bases, sels: n ^{os} 7.2, 7.4–7.6, 7.10, 7.19 | BPF | |
| | | | n ^{os} 7.13–7.16 | 1 g/kg P ₂ O ₅ | uniquement dans les produits instantanés et en tubes |
| | | | Arômes: | | |
| | | | – préparations aromatisantes | BPF | |
| | | | – substances aromatisantes nat. | BPF | |
| | | | – substances arom. id. aux nat. | BPF | |
| | | | – arômes de transformation | BPF | |
| | | | Exhausteurs de goût: n ^{os} 9.1–9.3 | BPF | |
| 10.5 | Potage et sauce | 129/6 | En plus des additifs mentionnés sous pos. 10.4: | | |
| | | | Colorants: n ^{os} 1A.2–1A.4 (sauf 1A3.2 et 1A.4.7) | BPF | |
| | | | Géifiants et épaississants: n ^{os} 5.1–5.7, 5.9–5.19, 5.21, 5.22 | 20 g/kg ¹⁾ | |
| | | | ou: n ^o 5.8 | 30 g/kg ¹⁾ | ¹⁾ par kg de préparation prête à la consommation |
| | | | ou: n ^o 5.20 | 60 g/kg ¹⁾ | |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|-----------|---|-----------|--|---|--|
| 10.5.1 | Sauce prête à la consommation en emballage à usage multiple (sans la sauce au soja) | | En plus des additifs mentionnés sous pos. 10.5: Conservateurs: n°s 3.4–3.6 | 1 g/kg | |
| 11 | Céréales, légumineuses, produits de la minoterie | | | | |
| 11.1.1 | Céréales | 132 | Agents d'enrobage: n° 11.17 | 8 g/kg ¹⁾ | ¹⁾ y compris le sucre d'amidon, la graisse ou l'huile comestible (selon art. 141/1 ODAI) |
| 11.1.1.1 | Orge perlé | | Antioxygènes: n° 2b.6 | 0,1 g SO ₂ /kg | |
| 11.1.1.2 | Polenta | | Conservateurs: n° 3.6 | 0,2 g/kg | uniquement dans les semi-conserves |
| 11.1.2 | Farine | 134 | Acides, bases, sels: n° 7.19 Antiagglomérants: n°s 6.1–6.6 | BPF 20 g/kg | L'application n'est pas admise dans la farine qui est destinée à la fabrication de pain (pain et pain spécial) |
| | | | Autres additifs divers: n° 14.1 | BPF | |
| 12 | Pain, articles de boulangerie, articles de biscuiterie et de biscotterie | | | | |
| 12.1.1 | Pain | 143/1 | Emulsifiants: n° 4.1 | BPF | |
| | | | Acides, bases, sels: n°s 7.4, 7.5, 7.10, 7.19 | BPF | |
| | | | Enzymes: n°s 10.1, 10.2 | BPF | |
| | | | Autres additifs divers: n° 14.1 | BPF | |
| 12.1.2 | Pain spécial | 143/2 | Conservateurs: n° 3.3 n° 3.7 | 3 g/kg ¹⁾ 12 g/kg ¹⁾ | |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|----------|--|-----------|---|-----------------------|-------------------------------------|
| 12.2.1 | Articles de boulangerie et articles de biscuiterie et de biscotterie (pour la partie biscuit uniquement) | 146 | Emulsifiants: | | |
| | | | n° 4.1 | BPF | |
| | | | n°s 4.2–4.7 | 10 g/kg ¹⁾ | 1) par kg de farine |
| | | | n° 4.8 | 5 g/kg ¹⁾ | |
| | | | Acides, bases, sels: | | |
| | | | n°s 7.4, 7.5, 7.10, 7.19 | BPF | |
| | | | n°s 7.1, 7.3, 7.6, 7.9, 7.13–7.15, 7.18 | 1 g/kg ¹⁾ | |
| | | | Enzymes: | | |
| | | | n°s 10.1–10.4 | BPF | |
| | | | Poudres à lever: | | |
| | | | n°s 13.1–13.3 | BPF | |
| | | | Autres additifs divers: | | |
| | | | n°s 14.1, 14.18 | BPF | |
| | | | En plus des additifs mentionnés sous pos. 12.1.2: | | |
| | | | Colorants: | | |
| | | | n°s 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.15 (sauf 1B.6 et 1B.8), 1C.1, 1C.2 | BPF | |
| | | | n°1A.3.2 | 0,01 g/kg | |
| | | | n°s 1B.16, 1B.17 | 0,2 g/kg | |
| | | | Conservateurs: | | |
| | | | n° 3.6 | 1 g/kg | uniquement en cas de moisissure |
| | | | n° 3.7 | 6 g/kg | |
| | | | Emulsifiants: | | |
| | | | n° 4.2 | BPF | |
| | | | n°s 4.3–4.7 | 10 g/kg ¹⁾ | 1) par kg de matière sèche |
| | | | n° 4.8 | 5 g/kg ¹⁾ | |
| | | | Gélifiants et épaississants: | | |
| | | | n°s 5.20, 5.22 | 60 g/kg ²⁾ | 2) par kg de farine |
| | | | Arômes: | | |
| | | | – préparations aromatisantes | BPF | |
| | | | – substances aromatisantes nat. | BPF | |

[illegible]

[illegible]

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|-----------|---|-----------|--|---|---|
| | | | Conservateurs: n° 3.6 | 1 g/kg | consommation uniquement dans les semi-conserves et dans la pâte telle que remise au consommateur, pour la préparation de pâtes |
| 16 | Oeufs, ovoproduits | | | | |
| 16.1.1 | Oeufs complets, sans la coquille | 156 | | | |
| 16.1.2 | Jaune d'œuf | 156 | Conservateurs: n° 3.2 (ajouté à l'état liquide ou gazeux) Enzymes: n° 10.11 | 0,5 g SO ₂ /kg BPF | uniquement dans le jaune d'œuf entrant dans la composition de la mayonnaise, des sauces du type mayonnaise et des produits à tartiner |
| 16.1.3 | Oeufs complets en poudre | 156 | En plus des additifs mentionnés sous pos. 16.1.2: Antiagglomérants: n°s 6.1–6.6 Enzymes: n° 10.6 | 20 g/kg BPF | |
| 16.1.4 | Jaune d'œuf en poudre | 156 | Comme sous pos. 16.1.3: | | |
| 16.1.5 | Blanc d'œuf, liquide, pasteurisé, surgelé | 156 | Emulsifiants: n° 4.11 Autres additifs divers: n° 14.17 | 0,1 g/kg 0,25 g/kg | |
| 16.1.6 | Blanc d'œuf en poudre, pasteurisé | 156 | Emulsifiants: n° 4.11 Gélifiants et épaississants: n°s 5.10, 5.19 Enzymes: n° 10.6 Autres additifs divers: n° 14.17 | 1 g/kg 65 g/kg BPF BPF | |

| Position | Dénrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|-----------|---|-----------------|--|---|--|
| 16.1.7 | Oeufs durs, sans la coquille, en conserve | 156 | Conservateurs: n° 3.4 | 2,5 g/l ¹⁾ | 1) par litre de milieu de conservation |
| 16.1.8 | Rouleau d'œufs | 156 | Gélifiants et épaississants: n° 5.20.1 Exhausteurs de goût: n° 9.1 | 50 g/kg ²⁾ 2 g/kg | 1) par kg de blanc d'œuf |
| 17 | Aliments spéciaux | | | | |
| 17.1 | En général | 165 et suivants | Les exigences auxquelles doivent satisfaire les produits traditionnels s'appliquent par analogie aux aliments spéciaux, à moins que la destination particulière de ces derniers n'exige des dérogations (art. 166, 2 ^e al., ODAI) | | |
| 17.2.1 | Aliments exempts de gluten | 173 | En plus ou en dérogation des additifs admis dans les denrées alimentaires traditionnelles de nature comparable: Gélifiants et épaississants: n°s 5.4, 5.6, 5.19 | BPF | |
| 17.2.2 | Aliments à valeur énergétique réduite ou faible, à teneur réduite en hydrates de carbone, exempts de sucre ainsi qu'aliments pouvant être consommés par les diabétiques | 174–177 | En plus ou en dérogation des additifs admis dans les denrées alimentaires traditionnelles de nature comparables | | |
| 17.2.2.1 | Potage | | Gélifiants et épaississants: n°s 5.1–5.19 | BPF | |
| 17.2.2.2 | Produits édulcorés, en général | | Edulcorants: n°s 12.1–12.4 n° 12.6 | BPF 0,05 g/kg | art. 6/3 et 6/4 OAdd |
| 17.2.2.3 | Bonbons sans sucre et gommes à mâcher | | Acides, bases, sels: n° 7.13 Edulcorants: n° 12.1 n° 12.2 n° 12.3 n° 12.4 | BPF 1 g/kg 10 g/kg BPF 5 g/kg | art. 6/3 et 6/4 OAdd |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|----------|--|-----------|---|--|--|
| | | | n° 12.5 ¹⁾ n° 12.6 | BPF 0,1 g/kg 0,4 g/kg ¹⁾ | ¹⁾ uniquement dans la gomme à mâcher |
| 17.2.2.4 | Massepain et pâte brute de noyaux, sans sucre | | Autres additifs divers: n° 14.26 ²⁾ Conservateurs: n° 3.6 Edulcorants: n°s 12.1–12.4 n° 12.6 | 30 g/kg 1 g/kg BPF 0,1 g/kg | ²⁾ uniquement dans la gomme à mâcher art. 6/3 et 6/4 OAdd |
| 17.2.2.5 | Conserves de fruits | | Gélifiants et épaississants: n°s 5.1–5.19 Edulcorants: n°s 12.1–12.4 n° 12.6 | BPF BPF 0,05 g/kg | art. 6/3 et 6/4 OAdd |
| 17.2.2.6 | Nectar de fruits, vermouth et bitter sans alcool | | Conservateurs: n°s 3.4, 3.6 ou n° 3.13 | BPF 0,4 g/l ¹⁾ 0,25 g/l ²⁾ | uniquement dans les boissons vendues en bouteilles PET non-pasteurisées et dans les boissons vendues en distributeurs automatiques; la conservation doit être portée à la connaissance du consommateur ¹⁾ n° 3.4: 0,15 g/l au max.; n° 3.6: 0,3 g/l au max. ²⁾ dose ajoutée; ne doit plus être détectable au moment de la remise au consommateur |
| | | | Edulcorants: n° 12.1 n° 12.2 n° 12.3 n° 12.4 n° 12.6 Autres additifs divers: | BPF 0,8 g/l BPF BPF 0,03 g/l | art. 6/3 et 6/4 OAdd |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|-----------|--|-----------|---|---|---|
| 17.2.2.7 | Boisson de table, limonade | | n° 14.20 Edulcorants: comme sous pos. 17.2.2.6 | BPF | art. 6/3 et 6/4 OAdd |
| 17.2.2.8 | Sirop de fruits, excepté le sirop d'agrumes | | Colorants: n°s 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.14 (sauf 1B.6 et 1B.8) Gélifiants et épaississants: n°s 5.1–5.22 Edulcorants: n° 12.1 n° 12.2 n° 12.3 n° 12.4 n° 12.6 | BPF 6 g/kg BPF 0,8 g/l ¹⁾ BPF BPF 0,03 g/l ¹⁾ | uniquement pour le sirop naturellement trouble art. 6/3 et 6/4 OAdd 1) par litre de boisson prête à la consommation |
| 17.2.2.9 | Sirop d'agrumes | | Conservateurs: n° 3.1 Gélifiants et épaississants: n°s 5.1–5.22 Edulcorants: comme sous pos. 17.2.2.8 | 1 g/kg 6 g/kg | uniquement dans le sirop naturellement trouble art. 6/3 et 6/4 OAdd |
| 17.2.2.10 | Confiture | | Gélifiants et épaississants: n° 5.22 Edulcorants: n°s 12.1–12.4 n° 12.6 | 1 g/kg BPF 0,05 g/kg | art. 6/3 et 6/4 OAdd |
| 17.2.2.11 | Boissons à base de café, thé, infusions de plantes, infusions de fruits, guarana ou leurs extraits | | Gélifiants et épaississants: n° 5.8 Edulcorants: n° 12.1 n° 12.2 n° 12.3 | BPF BPF 0,8 g/l BPF | art. 6/3 et 6/4 OAdd |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|-----------|--|-----------|---|--|---|
| 17.2.2.12 | Articles de boulangerie, articles de biscuiterie et de biscotterie | | n° 12.4 n° 12.6 Edulcorants: n°s 12.1–12.4 | BPF 0,03 g/l | art. 6/3 et 6/4 OAdd |
| 17.2.2.13 | Pouding et crème | | n° 12.6 Exhausteurs de goût: n° 9.1 Edulcorants: n°s 12.1–12.4 | BPF 0,05 g/kg | art. 6/3 et 6/4 OAdd |
| 17.2.2.14 | Mayonnaise | | n° 12.6 Gélifiants et épaississants: n°s 5.1–5.22 | BPF 0,05 g/kg | |
| 17.2.3 | Pâtes alimentaires enrichies en protéines | | En plus des additifs mentionnés sous pos. 15: Autres additifs divers: n° 14.18 | BPF | |
| 17.2.4 | Préparations pour nourrissons et préparations de suite, autres aliments pour nourrissons et enfants en bas âge | 182, 183 | Ces préparations ne doivent contenir ni additifs transférés ni additifs admis en général, au sens de l'article 3 OAdd, excepté: – n°s 2a.1 à 2a.3 provenant de graisses ou d'huiles comestibles – n° 2b.6 provenant de glucose, de sirop de glucose, de fruits et de légumes secs – dans les produits à base de céréales, en plus, les additifs admis dans le lait en poudre, dans les pommes de terre en flocons et en poudre et dans le cacao en poudre Emulsifiants: n° 4.1 ou n° 4.2 Gélifiants et épaississants: n°s 5.3, 5.4 ou n° 5.6 Acides, bases, sels: n° 7.1 n°s 7.3, 7.4, 7.8, 7.9 (hydroxydes de Na et de K), 7.10 (uniquement des acides libres et leurs sels de Na et de K) | BPF 20 g/kg ¹⁾ 30 g/kg ¹⁾ 10 g/kg ²⁾ 5 g/kg ²⁾ BPF BPF | ¹⁾ par kg de graisse ne sont pas admis dans les préparations pour nourrissons ²⁾ par kg de MS |

45

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|-----------|---|-----------|--|-----------------------|---|
| | | | n°s 5.1–5.22 | 50 g/kg ²⁾ | ²⁾ y compris émulsifiants et autres additifs divers |
| | | | Acides, bases, sels: n°s 7.2, 7.4, 7.10, 7.13, 7.19 | BPF | |
| | | | Arômes: | | |
| | | | – préparations aromatisantes | BPF | |
| | | | – substances aromatisantes nat. | BPF | |
| | | | – substances arom. id. aux nat. | BPF | |
| | | | – éthylvanilline | 0,1 g/kg | |
| | | | Autres additifs divers: n°s 14.11, 14.13, 14.15, 14.16, 14.23 | 50 g/kg ³⁾ | ³⁾ y compris agents gélifiants et épaississants et émulsifiants |
| 17.2.7 | Produits sous forme de poudre | | En plus des additifs admis dans les denrées alimentaires de nature comparable: Colorants: n°s 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.13 | BPF | |
| | | | Acides, bases, sels: n°s 7.2, 7.4, 7.10, 7.13, 7.19 | BPF | |
| | | | Antiagglomérants: n°s 6.1–6.6 | BPF | |
| | | | Arômes: | | |
| | | | – préparations aromatisantes | BPF | |
| | | | – substances aromatisantes nat. | BPF | |
| | | | – substances arom. id. aux nat. | BPF | |
| | | | – éthylvanilline | 0,1 g/kg | |
| 18 | Fruits, légumes | | | | |
| 18.1 | Fruits crus, plus ou moins prêts à l'emploi | 185 | | | |
| 18.1.1 | Agrumes | | Conservateurs ¹⁾ : n°s 3.8–3.10 | 2) | ¹⁾ uniquement pour le traitement en surface; ce traitement doit être porté à la connaissance du consommateur ²⁾ teneurs maximales en résidu, cf. |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|----------|--|-----------|---|--|---|
| | | | Agents d'enrobage ¹⁾ : n°s 11.1–11.3, 11.8, 11.10–11.14 | BPF | OSEC |
| 18.1.2 | Bananes | | Conservateurs ¹⁾ : n° 3.10 | 2) | ¹⁾ uniquement pour le traitement en surface; ce traitement doit être porté à la connaissance du consommateur ²⁾ teneurs maximales en résidus, cf. OSEC |
| 18.1.3 | Noix | | Antioxygènes: n° 2b.6 | 1 g SO ₂ /kg ¹⁾ | ¹⁾ par kg d'amandes |
| 18.2 | Légumes crus, plus ou moins prêts à l'emploi | 188 | | | |
| 18.3.1 | Conserves de fruits | 194 | Colorants: n°s 1A.1–1A.7 7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.14 (sauf 1B.6 et 1B.8 ¹⁾) | BPF | ¹⁾ 1B.8 uniquement dans les cerises de cocktail: 0,2 g/kg au max. |
| | | | Acides, bases, sels: n°s 7.2, 7.4, 7.10, 7.19 | BPF | |
| | | | Edulcorants: n° 12.1 ou n° 12.3 ou n° 12.4 ou n° 12.6 | 0,16 g/kg 0,3 g/kg 0,2 g/kg 0,03 g/kg | uniquement dans les produits «aigre-doux» art. 6/3 et 6/4 OAdd |
| 18.3.1.1 | Fruits crus, pelés, conservés (emballés sous vide, réfrigérés, surgelés) | | Antioxygènes: n° 2b.6 | 0,08 g SO ₂ /kg ¹⁾ | ¹⁾ par kg de produit égoutté |
| | | | Conservateurs: n° 3.6 | 1 g/kg | uniquement dans la salade de fruits |
| 18.3.1.2 | Kiwis et reines-claude, seulement dans la salade de fruits en conserve | | En plus des additifs mentionnés sous pos. 18.3.1: | | |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|----------|--|-----------|--|---|---|
| 18.3.1.3 | Fruits secs | | <p>Autres additifs divers: n° 14.6</p> <p>Conservateurs: n° 3.2 ou</p> <p>n° 3.6</p> <p>Acides, bases, sels: n° 7.2</p> <p>Agents d'enrobage: n°s 11.5, 11.6</p> | <p>0,1 g Cu/kg¹⁾</p> <p>2 g SO₂/kg¹⁾ 1,5 g SO₂/kg²⁾</p> <p>1 g SO₂/kg³⁾ 1 g/kg</p> <p>BPF</p> <p>BPF</p> | <p>¹⁾ par kg de produit égoutté</p> <p>¹⁾ dans les abricots ²⁾ dans les pommes, les poires et les pêches ³⁾ dans les raisins et les autres fruits</p> |
| 18.3.1.4 | Noix grillées, assaisonnées et salées (telles que les arachides, les amandes, les noix de cajou) | | <p>Autres additifs divers: n° 14.5</p> <p>En plus des additifs mentionnés sous pos. 10.2:</p> <p>Géifiants et épaississants: n°s 5.1–5.20</p> | <p>BPF</p> <p>BPF</p> | <p>uniquement dans les dattes, les raisins secs sans pépins, les raisins secs et les prunes séchées</p> <p>uniquement dans les raisins secs sans pépins et les raisins secs</p> |
| 18.3.2 | Conserves de légumes | 194 | <p>Acides, bases, sels: n° 7.1 n°s 7.2, 7.4, 7.10, 7.19</p> <p>Exhausteurs de goût: n°s 9.1–9.3</p> <p>Edulcorants: n° 12.1 ou n° 12.3 ou n° 12.4 ou n° 12.6</p> | <p>1 g/kg BPF</p> <p>BPF</p> | |
| 18.3.2.1 | Epinards en conserve (épinards hachés) | | <p>En plus des additifs mentionnés sous pos. 18.3.2:</p> <p>Colorants: n°s 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7),</p> | <p>0,16 g/kg¹⁾ 0,3 g/kg¹⁾ 0,2 g/kg¹⁾ 0,03 g/kg¹⁾</p> | <p>uniquement dans les produits "aigre-doux"</p> <p>¹⁾ par litre de liquide art. 6/3 et 6/4 OAdd</p> |

| Position | Dénrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|----------|--|-----------|--|--|---|
| | | | 1B.2–1B.15 (sauf 1B.6 et 1B.8) Gélifiants et épaississants: n°s 5.4, 5.6 Autres additifs divers: n° 14.6 | BPF BPF 0,1 g Cu/kg ¹⁾ | 1) par kg de produit égoutté |
| 18.3.2.2 | Légumes spéciaux dans des boîtes entièrement vernies (asperges, scorsonères) | | En plus des additifs mentionnés sous pos. 18.3.2: Autres additifs divers: n° 14.14 | 50 mg Sn/kg ¹⁾ | 1) par kg de produit égoutté |
| 18.3.2.3 | Conserves au vinaigre (cornichons, betteraves rouges, oignons, etc.) | | Colorants: n° 1A.2 Antioxygènes: n° 2b.6 Conservateurs: n°s 3.4–3.6 Exhausteurs de goût: n°s 9.1–9.3 Edulcorants: n° 12.1 ou n° 12.3 ou n° 12.4 ou n° 12.6 Autres additifs divers: n° 14.6 | BPF 0,2 g/kg ¹⁾ 1,5 g/l ²⁾ BPF 0,16 g/kg ²⁾ 0,3 g/kg ²⁾ 0,2 g/kg ²⁾ 0,03 g/kg ²⁾ 0,1 g Cu/kg ¹⁾ | uniquement pour prévenir le brunissement 1) par kg de produit égoutté 2) par litre de liquide uniquement dans les produits «aigre-doux» art. 6/3 et 6/4 OAdd uniquement dans les conserves de cornichons |
| 18.3.2.4 | Légumes secs (aussi comme produit intermédiaire) | | Antioxygènes: n° 2b.6 | 0,5 g/SO ₂ /kg ¹⁾ | 1) par kg de produit fini |
| 18.3.2.5 | Tomates en poudre pour potages et sauces en tubes | | Emulsifiants: n°s 4.1–4.7 | 10 g/kg ¹⁾ | 1) par kg de produit fini |
| 18.3.2.6 | Choucroute et compote aux raves en sachets de | | Conservateurs: n° 3.2 ou | 0,5 g/SO ₂ /kg | |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAl Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|-----------|---|-----------|--|---|--|
| 18.3.2.7 | polyéthylène (petits emballages) Pommes de terre, autres légumes, crus, pelés, conservés (emballés sous vide, réfrigérés, surgelés) | | n°s 3.4, 3.6 Antioxygènes: n° 2b.6 | 0,5 g/kg 0,08 g SO ₂ /kg ¹⁾ | ¹⁾ par kg de produit égoutté |
| 18.3.2.8 | Produits à base de pommes de terre, plus ou moins prêts à l'emploi, conservés (emballés sous vide, réfrigérés, surgelés, pasteurisés) | | Antioxygènes: n° 2b.6 Conservateurs: n° 3.6 Géifiants et épaississants: n° 5.20.13 Acides, bases, sels: n° 7.4 n° 7.14 | 0,2 g SO ₂ /kg ¹⁾ 1 g/kg BPF BPF 2 g/kg ¹⁾ | ¹⁾ par kg de MS uniquement dans les semi-conserves |
| 18.3.2.9 | Produits stérilisés, en boîte, à base de pommes de terre (p. ex. «rösti», pommes de terre pelées, etc.) | | En plus des additifs mentionnés sous pos. 18.3.2.7 ou 18.3.2.8: Exhausteurs de goût: n°s 9.1–9.3 | BPF | |
| 18.3.2.10 | Purée de pommes de terre en poudre, en flocons, granulée, de même que des préparations à partir de celles-ci (p. ex. croquettes surgelées, pour friture), «rösti» sous forme séchée | | En plus des additifs mentionnés sous pos. 18.3.2.7–18.3.2.9: Antioxygènes: n° 2b.4 Emulsifiants: n° 4.2 Géifiants et épaississants: n°s 5.1–5.20 | 0,025 g/kg ¹⁾ 10 g/kg ¹⁾ BPF | ¹⁾ par kg de MS |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|----------|---|-----------|--|---|-------------------------------------|
| 18.3.3 | Spécialités | 194/2 | Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. | BPF BPF BPF | |
| 18.3.3.1 | Fruits à la moutarde (Mostarda) | | Colorants: n°s 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.15 (sauf 1B.6 et 1B.8) Conservateurs: n° 3.1 ou n° 3.2 ou n°s 3.4–3.6 | BPF 3 g/kg 0,5 g SO ₂ /kg 1,5 g/kg | |
| 18.3.3.2 | Raifort râpé, prêt à l'emploi | | Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. – substances arom. artificielles – arômes de transformation Exhausteurs de goût: n°s 9.1–9.3 Conservateurs: n° 3.2 ou n°s 3.4–3.6 | BPF BPF BPF BPF BPF BPF 0,5 g SO ₂ /kg 1 g/kg | |
| 18.3.3.3 | Salades du traiteur (préemballées) | | Arômes: – huile de moutarde naturelle Conservateurs: n°s 3.4–3.6 Gélifiants et épaississants: n°s 5.1–5.22 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. | BPF 1,5 g/kg 20 g/kg BPF BPF | |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|----------|--|-----------|---|---|---|
| 18.3.3.4 | Ketchup | | Conservateurs: n°s 3.4–3.6 Gélifiants et épaississants: n°s 5.1–5.22 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. Exhausteurs de goût: n°s 9.1–9.3 | 1 g/kg BPF BPF BPF BPF BPF | |
| 18.3.3.5 | Pâte d'ail, de raifort, de paprika, d'olives, d'anchois, d'oignons et pâtes similaires | | Conservateurs: n° 3.2 ou n°s 3.4–3.6 | 0,5 g SO ₂ /kg 1,5 g/kg | |
| 18.3.3.6 | Olives | | Acides, bases, sels: n° 7.10 Autres additifs divers: n° 14.21 | BPF 0,15 g/kg ¹⁾ | ¹⁾ calculé en fer total dans le produit fini |
| 18.3.3.7 | Olives farcies | | Conservateurs: n°s 3.4–3.6 Gélifiants et épaississants: n°s 5.2, 5.4 Acides, bases, sels: n°s 7.4, 7.10 Exhausteurs de goût: n° 9.1 | 1,5 g/l ¹⁾ BPF BPF BPF | ¹⁾ par litre de liquide |
| 18.3.3.8 | Poivre vert en saumure de sel | | Conservateurs: n° 3.6 Acides, bases, sels: n° 7.5 | 1 g/l ¹⁾ BPF | ¹⁾ par litre de liquide |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|-----------|---|-----------|---|--|---|
| 19 | Champignons comestibles | | | | |
| 19.1 | Conserves de champignons dans un milieu liquide (y inclus les semi-conserves et les champignons dans le vinaigre) | 197/3 | Antioxygènes: n° 2a.2 | 2 g/l ¹⁾ | 1) par litre de liquide |
| | | | Conservateurs: n°s 3.4–3.6 | 1,5 g/l ¹⁾ | uniquement pour les semi-conserves et pour les champignons dans le vinaigre |
| | | | Acides, bases, sels: n° 7.4 | 20 g/l ¹⁾²⁾ | 2) uniquement pour champignons dans le vinaigre |
| | | | n°s 7.5, 7.10 n° 7.5 | 5 g/l ¹⁾ BPF ²⁾ | |
| | | | Exhausteurs de goût: n°s 9.1–9.3 | BPF | |
| 19.2 | Masses à garnir à base de champignons, pâtes de champignons | 197/4 | Colorants: n°s 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7) | BPF | |
| | | | Acides, bases, sels: n°s 7.4, 7.5, 7.10, 7.19 | BPF | |
| | | | Exhausteurs de goût: n°s 9.1–9.3 | BPF | |
| 20 | Miel, mélasse | | | | |
| 20.2 | Mélasse | 205 | Acides, bases, sels: n°s 7.2, 7.4, 7.10, 7.19 | BPF | |
| | | | Arômes: | | |
| | | | – préparations aromatisantes | BPF | |
| | | | – substances aromatisantes nat. | BPF | |
| | | | – substances arom. id. aux nat. | BPF | |
| | | | Enzymes: n° 10.4 | BPF | |
| 21 | Sucres | | | | |
| 21.1.1 | Sucre-farine, sucre en poudre | 207 | Antiagglomérants: | | |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAL Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|-----------|--|-----------|--|---|--|
| 21.1.2 | Sucre gélifiant | 214 | n°s 6.1–6.6 Géifiants et épaississants: n° 5.8 Acides, bases, sels: n° 7.4 | 10 g/kg BPF BPF | |
| 21.3 | Sucres en morceaux | 217 | Colorants: n°s 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.15 (sauf 1B.6. et 1B.8) Acides, bases, sels: n°s 7.2, 7.4, 7.10, 7.19 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. – substances arom. artificielles Autres additifs divers: n°s 14.10, 14.13, 14.15, 14.16 dont les n°s 14.10, 14.15 | BPF BPF BPF BPF BPF BPF BPF 50 g/kg ¹⁾ 20 g/kg | ¹⁾ y compris beurre de cacao et amidon selon art. 271 ODAL |
| 22 | Articles de pâtisserie et de confiserie | | | | |
| 22.1 | Articles de pâtisserie et de confiserie (sans la partie biscuit) | 218 | Colorants: n°s 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.15 (sauf 1B.6 et 1B.8), 1C.1–1C.6 n° 1A.3.2 ¹⁾ n°s 1B.16, 1B.17 Emulsifiants: n°s 4.1–4.5 Géifiants et épaississants: n°s 5.1–5.22 Acides, bases, sels: n°s 7.2, 7.4, 7.5, 7.10, 7.19 n° 7.20 | BPF 0,02 g/kg 0,3 g/kg BPF 20 g/kg ²⁾ BPF 20 g/kg | ¹⁾ uniquement dans les articles de garniture et de couverture ²⁾ par kg de préparation prête à la consommation uniquement dans les produits à base de réglisse |

| Position | Dénrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|----------|--|-----------|---|---|--|
| | | | Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. – substances arom. artificielles | BPF BPF BPF BPF | exceptions: arômes de beurre, d'œuf, de chocolat ou de miel |
| | | | Enzymes: n° 10.4 | BPF | uniquement dans les articles de confiserie |
| | | | Agents d'enrobage: n°s 11.1–11.10, 11.13, 11.17 | BPF | uniquement dans les articles de confiserie |
| | | | Autres additifs divers: n°s 14.5, 14.12 ou n° 14.23 n° 14.8 n°s 14.10, 14.13, 14.15, 14.16 | 10 g/kg 100 g/kg 0,25 g/kg 20 g/kg | uniquement dans les articles de confiserie sous forme de pastilles |
| 22.1.1 | Gelées, caramels mous, mousses de confiserie | | Comme sous pos. 22.1, mais: Gélifiants et épaississants: n°s 5.1–5.22 | 60 g/kg | |
| 22.1.2 | Bonbons et pastilles à base de gomme | | Comme sous pos. 22.1, mais: Gélifiants et épaississants: n°s 5.1–5.3, 5.5, 5.8, 5.10, 5.12, 5.20.3 | BPF | |
| 22.1.3 | Masses aux fruits ou masses grasses, truffes, masses à fourrer, crème pâtissière, fruits confits | | En plus des additifs mentionnés sous pos. 22.1.1: Colorants: n° 1B.8 Conservateurs: n° 3.1 ou n° 3.2 ou n°s 3.4–3.6 | 0,2 g/kg 2,5 g/kg 0,5 g SO ₂ /kg 1 g/kg | uniquement dans les cerises confites |
| 22.1.4 | Sauces aux fruits et gelées pour confiserie | | En plus des additifs mentionnés sous pos. 22.1.3: Acides, bases, sels: n°s 7.13.–7.16 | 2 g P ₂ O ₅ /kg | |

[illegible]

57

| Position | Dénrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|-----------|---|----------------|--|------------------------------------|---|
| | | | n°s 7.2, 7.4, 7.10, 7.19 n°s 7.13–7.16 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. | BPF 5 g/kg BPF BPF BPF | |
| | | | Enzymes: n° 10.10 Autres additifs divers: n° 14.5 ou n° 14.23 | BPF 10 g/kg 100 g/kg | uniquement dans la glace à base de lait ou de produits laitiers |
| 23.1.2 | Poudre pour glace | 228 | En plus des additifs mentionnés sous pos. 23.1.1: Antiagglomérants: n°s 6.1–6.6 | 10 g/kg | |
| 24 | Jus de fruits, nectar de fruits | | | | |
| 24.1.1 | Jus de fruits | 231/1 231/2 | Antioxygènes: n° 2a.2 Gélifiants et épaississants: n° 5.8 | BPF 1 g/l | uniquement dans le jus de fruits naturellement trouble |
| 24.1.1.1 | Jus de raisin | | En plus des additifs mentionnés sous pos. 24.1.1: Antioxygènes: n° 2b.6 | 0,05 g SO ₂ /l | |
| 24.1.1.2 | Jus de pomme et jus de poire | | Acides, bases, sels: n°s 7.2, 7.4 En plus des additifs mentionnés sous pos. 24.1.1: Antioxygènes: n° 2b.6 | BPF 0,05 g SO ₂ /l | |
| 24.1.1.3 | Jus d'ananas | | En plus des additifs mentionnés sous pos. 24.1.1.2: Acides, bases, sels: | | |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|-----------|---|----------------|--|---|--|
| 24.1.1.4 | Jus de citron et jus de limette | | n°s 7.2, 7.4 Autres additifs divers: n° 14.4 En plus des additifs mentionnés sous pos. 24.1.1: | BPF 0,01 g/l | |
| 24.1.2 | Jus de fruits concentré ou jus de fruits déshydraté | 231/3 231/4 | Antioxygènes: n° 2b.6 Comme ceux mentionnés pour les jus de fruits correspondants | 0,35 g/l 1) | 1)correspondant à un jus de fruits compte tenu de la proportion de concentration |
| 24.1.3 | Jus de fruits dilué (excepté le jus dilué de raisin, de pomme ou de poire) | 231/5 | Gélifiants et épaississants: n° 5.8 | 1 g/l | uniquement dans les boissons naturellement troubles |
| 24.1.3.1 | Jus dilué de raisin, de pomme ou de poire | | Acides, bases, sels: n° 7.2, 7.4, 7.10, 7.19 En plus des additifs mentionnés sous pos. 24.1.3: Antioxygènes: n° 2b.6 | BPF 0,025 g SO ₂ /l 0,010 g SO ₂ /l ¹⁾ | 1) uniquement dans le jus dilué de raisin |
| 24.2.1 | Nectar de fruits | 235 | Antioxygènes: n° 2a.2 Gélifiants et épaississants: n° 5.8 Acides, bases, sels: n°s 7.2, 7.4, 7.10, 7.19 | BPF 1 g/l BPF | uniquement dans le nectar naturellement trouble |
| 25 | Sirop de fruits, sirop avec arôme, boisson de table, limonade, poudre et concentré pour la préparation de boissons sans alcool | | | | |
| 25.1.1 | Sirop de fruits (excepté le sirop d'agrumes) | 239/1 | Antioxygènes: n° 2b.6 Conservateurs: n° 3.1 Gélifiants et épaississants: | 0,04 g SO ₂ /kg 1 g/kg | provenant du jus de fruits de base uniquement dans le sirop |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|----------|---|-----------|--|---|--|
| 25.1.1.1 | Sirop d'agrumes | | n°s 5.1–5.22 Acides, bases, sels: n° 7.4 Colorants: n°s 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.14 (sauf 1B.6 et 1B.8) Antioxygènes: n° 2b.6 Gélifiants et épaississants: n°s 5.1–5.22 Acides, bases, sels: n° 7.4 Arômes: | 3 g/kg BPF BPF 0,04 g SO ₂ /kg 3 g/kg BPF | naturellement trouble uniquement dans le sirop naturellement trouble |
| 25.1.2 | Sirop avec arôme | 239/2 | – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. Colorants: n°s 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.14 (sauf 1B.6 et 1B.8) n°s 1B.16, 1B.17 Gélifiants et épaississants: n°s 5.1–5.22 Acides, bases, sels: n°s 7.2, 7.4, 7.10, 7.19 Arômes: | BPF BPF BPF 0,1 g/l ¹⁾ 3 g/kg BPF | aux agrumes aux agrumes 1) dans la boisson prête à la consommation uniquement dans le sirop naturellement trouble |
| 25.2 | Boisson de table au jus de fruits | 242 | Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. Colorants: n°s 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.14 (sauf 1B.6 et 1B.8) n°s 1B.16, 1B.17 Conservateurs: | BPF BPF BPF BPF 0,1 g/l | |

| Position | Dénrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n ^{os} de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|----------|---|-----------|---|---|--|
| | | | n ^{os} 3.4, 3.6 ou n ^o 3.13 | 0,1 g/l ¹⁾ 0,4 g/l ²⁾³⁾ 0,25 g/l ²⁾⁴⁾ | 1) provenant du jus de fruits de base 2) uniquement dans des boissons vendues en bouteilles PET non pasteurisables et dans les boissons vendues en distributeurs automatiques; la conservation doit être portée à la connaissance du consommateur 3) n ^o 3.4: 0.15 g/l au max.; n ^o 3.6: 0,3 g/l au max. 4) dose ajoutée; ne doit plus être détectable au moment de la remise au consommateur |
| 25.3 | Limonade | 246 | Gélifiants et épaississants: n ^{os} 5.1–5.22 Acides, bases, sels: n ^{os} 7.2, 7.4, 7.10, 7.19 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. Autres additifs divers: n ^o 14.4 Colorants: n ^{os} 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.14 (sauf 1B.6 et 1B.8) n ^{os} 1B.16, 1B.17 Conservateurs: n ^{os} 3.4, 3.6 ou n ^o 3.13 | 0,5 g/l BPF BPF BPF BPF 0,01 g/l BPF 0,1 g/l 0,1 g/l ¹⁾ 0,4 g/l ²⁾³⁾ 0,25 g/l ²⁾⁴⁾ | 1) provenant du jus de fruits de base 2) uniquement dans des boissons vendues en bouteilles PET non pasteurisables et dans les boissons vendues en distributeurs |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|----------|--|-----------|--|---|--|
| | | | | | automatiques; la conservation doit être portée à la connaissance du consommateur ³⁾ n° 3.4: 0.15 g/l au max.; n° 3.6: 0.3 g/l au max. ⁴⁾ dose ajoutée; ne doit plus être détectable au moment de la remise au consommateur |
| | | | Géifiants et épaississants: n°s 5.1–5.22 | 0,5 g/l | |
| | | | Acides, bases, sels: n°s 7.2, 7.4, 7.10, 7.19 | BPF | |
| | | | n° 7.12 | 0,7 g/l | |
| | | | Arômes: | | |
| | | | – préparations aromatisantes | BPF | |
| | | | – substances aromatisantes nat. | BPF | |
| | | | – substances arom. id. aux nat. | BPF | |
| | | | Autres additifs divers: | | |
| | | | n° 14.3 | 0,08 g/l ⁵⁾ | ⁵⁾ calculé en chlorhydrate de quinine |
| | | | n° 14.4 | 0,01 g/l | |
| | | | n° 14.7 ⁶⁾ | BPF | ⁶⁾ uniquement dans les limonades amères |
| | | | n° 14.8 | 0,15 g/l ⁷⁾ | ⁷⁾ y compris la caféine naturelle contenue dans le produit |
| 25.4 | Boisson de table au lait, au petit-lait, au lactosérum ou autres produits laitiers | 250 | Colorants: n° 1B.13 | BPF | |
| | | | Conservateurs: n°s 3.4, 3.6 ou n° 3.13 | 0,4 g/l ¹⁾ 0,25 g/l ²⁾ | uniquement dans les boissons vendues en bouteilles PET non pasteurisables et dans les boissons vendues en distributeurs automatiques; la conservation doit être portée à la connaissance du |

| Position | Dénrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|----------|---|-----------|---|------------------------|--|
| | | | | | consommateur 1) n° 3.4: 0.15 g/l au max.; n° 3.6: 0,3 g/l au max. 2) dose ajoutée; ne doit plus être détectable au moment de la remise au consommateur |
| | | | Géifiants et épaississants: n°s 5.1–5.22 n° 5.8 | 0,5 g/l 5 g/l | |
| | | | Acides, bases, sels: n°s 7.2, 7.4, 7.10, 7.19 | BPF | uniquement dans les boissons contenant du jus de fruits |
| | | | Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. | BPF BPF BPF | |
| | | | Autres additifs divers: n° 14.4 | 0,01 g/l | |
| 25.5 | Poudre et concentré pour la préparation de boissons sans alcool | 254 | En plus de ceux mentionnés dans le produit correspondant: | | |
| | | | Antiagglomérants: n°s 6.1–6.6 | 10 g/kg | |
| | | | Autres additifs divers: n° 14.19 | 0,01 g/l ¹⁾ | uniquement dans le concentré de limonades, utilisé dans les distributeurs automatiques 1) par litre de boisson prête à la consommation |
| 25.5.1 | Poudre, comprimés effervescents pour limonades, poudre pour boissons aux arômes de fruits | | En plus des additifs mentionnés sous pos. 25.5: Géifiants et épaississants: n°s 5.1–5.22 n° 5.5 | 8 g/kg 20 g/kg | |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|-----------|--|-----------|--|--|--|
| 26 | Jus de légumes | | Autres additifs divers: n° 14.11 | 20 g/kg | |
| 26.1 | Jus de légumes | 257 | Géifiants et épaississants: n°s 5.1–5.20 | 1 g/l | |
| | | | Acides, bases, sels: n°s 7.4, 7.10 | BPF | |
| | | | Exhausteurs de goût: n°s 9.1–9.3 | BPF | |
| | | | Enzymes: n°s 10.1, 10.5 | BPF | |
| 27 | Confiture, gelée, marmelade, crème de marrons, produit à tartiner | | | | |
| 27.1.1 | Confiture, confiture simple ou extra, gelée, gelée simple ou extra, marmelade, marmelade-gelée, crème de marrons | 261 | Colorants: n°s 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.14 (sauf 1B.6 et 1B.8) | BPF | dans les confitures extra et les gelées extra seulement si elles ont été fabriquées avec une ou plusieurs sortes des fruits suivants: fraises, framboises, groseilles à maquereau, groseilles rouges ou prunes |
| | | | Antioxygènes: n° 2a.2 | BPF | |
| | | | Conservateurs: n° 3.2 | 0,05 g SO ₂ /kg 0,01 g SO ₂ /kg ¹⁾ | provenant des matières premières ¹⁾ teneur max. admise dans les confitures ou gelées extra et dans les crèmes de marrons |
| | | | n° 3.1 ou n°s 3.4–3.6 | 0,1 g/kg 1 g/kg | dans les confitures simples ou extra, gelées simples ou extra, marmelades, marmelades-gelées et crèmes de marrons uniquement, pour autant que la matière sèche soluble soit inférieure à 65% |
| | | | Emulsifiants: n° 4.2 | BPF | |
| | | | Géifiants et épaississants: | | |

| Position | Dénrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n ^{os} de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|----------|--|-----------|---|--|--|
| | | | n ^{os} 5.2, 5.3, 5.6, 5.8 Acides, bases, sels: n ^{os} 7.1–7.4, 7.7–7.10, 7.12, 7.19 n ^{os} 7.13–7.16 Arômes: – préparations aromatisantes ²⁾³⁾ – substances aromatisantes nat. ³⁾ – substances arom. id. aux nat. ³⁾ – vanilline ⁴⁾ – éthylvanilline ⁴⁾ | 10 g/kg BPF 2 g P ₂ O ₅ /kg BPF BPF BPF BPF BPF | uniquement dans les confitures et gelées ²⁾ uniquement dans les marmelades et les marmelades gelées; de plus, seules les huiles essentielles d'agrumes sont admises ³⁾ uniquement dans la confiture quatre fruits et pour autant que les arômes ajoutés correspondent aux fruits entrant dans la composition de la confiture ⁴⁾ uniquement dans les confitures, les confitures simples ou extra, les gelées simples ou extra pour autant qu'elles soient obtenues à partir de pommes, de coings ou de cynorrhodons, ainsi que dans la crème de marrons |
| 27.1.2 | Produits à tartiner (sans les crèmes d'arachide) | 266 | Colorants: n ^{os} 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7) 1B.2–1B.15 (sauf 1B.6 et 1B.8) Conservateurs: n ^o 3.1 ou n ^o 3.2 ou n ^{os} 3.4–3.6 Emulsifiants: n ^{os} 4.1, 4.2, 4.3 Gélifiants et épaississants: n ^{os} 5.1–5.22 Acides, bases, sels: n ^{os} 7.2, 7.4, 7.10, 7.19 Arômes: | BPF 2,5 g/kg 0,5 g SO ₂ /kg 1 g/kg BPF BPF BPF | |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|----------|---|-----------|--|--|--|
| 27.1.2.1 | Crème d'arachide | | – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. Exhausteurs de goût: n° 9.1 n°s 9.2-9.4 Antioxygènes: n°s 2b.1–2b.4 Emulsifiants: n° 4.2 | BPF BPF BPF 10 g/kg 0,5 g/kg | |
| 27.1.3 | Marmelade de boulangerie | 266a | Colorants: n°s 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.15 (sauf 1B.6 et 1B.8) Conservateurs: n° 3.1 ou n° 3.2 ou n°s 3.4–3.6 Emulsifiants: n°s 4.1–4.5 Gélifiants et épaississants: n°s 5.1–5.22 Acides, bases, sels: n°s 7.2, 7.4, 7.5, 7.10, 7.19 n°s 7.13-7.16 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. – substances arom. artificielles Autres additifs divers: n°s 14.5, 14.12 ou n° 14.23 n° 14.8 | BPF BPF 0,2 g/kg ¹⁾ BPF BPF 2,5 g/kg 0,5 g SO ₂ /kg 1 g/kg BPF 60 g/kg BPF 2 gP ₂ O ₅ /kg BPF BPF BPF BPF 10 g/kg 100 g/kg 0,25 g/kg | ¹⁾ par kg de matière grasse |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|-----------|--|-----------|---|---|--|
| 29 | Vermouth, bitter, cidre et bière, sans alcool | | | | |
| 29.1 | Vermouth sans alcool | 295 | Colorants: n° 1B.13 Conservateurs: n°s 3.4–3.6 Acides, bases, sels: n°s 7.2, 7.4, 7.10, 7.19 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes | BPF 0,5 g/l BPF BPF BPF | 1) conformément à la pos. 29.1 en tenant compte de la dilution |
| 29.2 | Vermouth sans alcool dilué | 296 | comme sous pos. 29.1 | 1) | |
| 29.3 | Bitter sans alcool | 300 | Colorants: n°s 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.13 (sauf 1B.6 et 1B.8) n°s 1B.16, 1B.17 En plus des additifs mentionnés sous pos. 29.1: Emulsifiants: n° 4.7 Gélifiants et épaississants: n° 5.19 | BPF 0,1 g/l 5 g/l BPF | |
| 29.4 | Bitter sans alcool, dilué | 301 | Comme sous pos. 29.3 | 1) | 1) conformément à la pos. 29.3 en tenant compte de la dilution |
| 29.5 | Cidre sans alcool | 305 | Colorants: 1B.13 Antioxygènes: n° 2b.6 | BPF 0,08 g SO ₂ /l | |
| 29.6 | Bière sans alcool | 309 | Antioxygènes: n° 2b.6 Gélifiants et épaississants: n° 5.2 Enzymes: | 0,02 g/SO ₂ /l BPF | |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|-------------------|--|-----------------|---|--|--|
| | | | n°s 10.1–10.4, 10.6, 10.7 Edulcorants: n° 12.1 ou n° 12.3 ou n° 12.4 | BPF 0,08 g/l 0,06 g/l 0,35 g/l | art. 6/3 et 6/4 OAdd |
| 30 30.1 | Café, succédané de café Café, succédané de café et leurs extraits | 310 et suivants | Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. | BPF BPF BPF | |
| 31 31.1 | Thé, maté, infusion de plantes, infusion de fruits Thé, maté, infusion de plantes, infusion de fruits et leurs extraits | 320 et suivants | Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. – arômes de fumée | BPF BPF BPF BPF | |
| 31.1.1 | Maté solubilisé | | En plus des additifs mentionnés sous pos. 31.1: Colorants: n°s 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.14 (sauf 1B.6 et 1B.8) | BPF | |
| 33 33.1 | Boissons instantanées et boissons prêtes à la consommation à base de café, de thé, de plantes, de fruits ou de guarana Boissons instantanées et boissons prêtes à la consommation à base de café | 326 | Colorants: n° 1B.13 Conservateurs: n°s 3.4, 3.6 ou n° 3.13 | BPF 0,4 g/l ^{1) 2)} 0,25 g/l ^{1) 3)} | uniquement dans des boissons vendues en bouteilles PET non pasteurisables et dans les boissons vendues en distributeurs automatiques; la conservation doit être portée à la connaissance du consommateur |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|-----------|---|-----------|--|-----------------------|--|
| | | | Emulsifiants: n° 4.1 | BPF | 1) par litre de boisson prête à la consommation |
| | | | Géifiants et épaississants: n°s 5.1–5.22 | 0,5 g/l ¹⁾ | 2) n° 3.4: 0.15 g/l au max.; n° 3.6: 0,3 g/l au max. |
| | | | Antiagglomérants: n°s 6.1–6.6 | 10 g/kg | 3) dose ajoutée; ne doit plus être détectable au moment de la remise au consommateur |
| | | | Acides, bases, sels: n°s 7.2, 7.4, 7.10, 7.19 | BPF | |
| | | | n° 7.12 | 0,7 g/l | |
| | | | n°s 7.13–7.16 | 3 g/l ¹⁾ | uniquement dans les produits contenant du lait |
| | | | Arômes: | | |
| | | | – préparations aromatisantes | BPF | |
| | | | – substances aromatisantes nat. | BPF | |
| | | | – substances arom. id. aux nat. | BPF | |
| | | | Autres additifs divers: n° 14.4 | 0,01 g/l | |
| 33.2 | Boissons instantanées et boissons prêtes à la consommation à base de thé, de fruits, de plantes ou de guarana | 326 | En plus des additifs mentionnés sous pos. 33.1: | | uniquement dans les boissons à base de thé |
| | | | Arômes: | | |
| | | | – arômes de fumée | BPF | |
| 34 | Cacao, chocolat, autres produits de cacao | | | | |
| 34.1.1 | Fèves de cacao, cacao en grains, pâte de cacao | 328 | Acides, bases, sels: n°s 7.3, 7.9, 7.11 | 50 g/kg ¹⁾ | 1) par kg de matière sèche, dégraissée du cacao |
| 34.1.2 | Cacao en poudre, cacao de | 329, 330 | En plus des additifs mentionnés sous | | |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAl Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|----------|---|-----------------|---|--|--|
| | ménage sucré en poudre | | pos. 34.1.1: Emulsifiants: n°s 4.1, 4.9, 4.10 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. – éthylvanilline | 10 g/kg BPF BPF BPF BPF | |
| 34.1.3 | Chocolat (tout type; pour le chocolat fourré, les confiseries au chocolat et les pralinés uniquement le composant chocolat) | 331 et suivants | Emulsifiants: n°s 4.1, 4.9, 4.10 Arômes: – préparations aromatisantes ²⁾ – substances aromatisantes nat. ²⁾ – substances arom. id. aux nat. ²⁾ – éthylvanilline | 5 g/kg 10 g/kg ¹⁾ BPF BPF BPF BPF | ¹⁾ uniquement dans le chocolat de ménage au lait et dans le chocolat granulé ²⁾ pas d'arômes de chocolat et de lait |
| 34.4.1 | Produits pour boissons au cacao | 355 | En plus des additifs mentionnés sous pos. 34.1.2: Colorants: n° 1B.13 Agents de conservation: n°s 3.4–3.6 Emulsifiants: n°s 4.2–4.7 Gélifiants et épaississants: n°s 5.1–5.22 Antiagglomérants: n°s 6.1–6.6 Acides, bases, sels: n°s 7.4, 7.19 Emulsifiants: | BPF BPF BPF BPF BPF 1 g/kg 10 g/kg 50 g/kg ¹⁾ 10 g/kg 5 g/kg | uniquement dans les produits liquides destinés au consommateur ¹⁾ de substance sèche de cacao |
| 34.4.2 | Masses à glacer à l'eau et | 356 | Emulsifiants: | 5 g/kg | uniquement dans les produits liquides destinés au consommateur |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|-----------|--|-----------|--|-------------------------------------|--|
| | masses à glacer grasses | | n°s 4.1–4.7, 4.9, 4.10 | 1) | 1) proportionnellement à la part de cacao ou de chocolat |
| | | | Géifiants et épaississants: n°s 5.1–5.22 | 1) | |
| | | | Arômes: | | |
| | | | – préparations aromatisantes | BPF | |
| | | | – substances aromatisantes nat. | BPF | |
| | | | – substances arom. id. aux nat. | BPF | |
| | | | – éthylvanilline | 0,1 g/kg | |
| | | | Autres additifs divers: | | |
| | | | n°s 14.5, 14.12 ou | 10 g/kg | |
| | | | n° 14.23 | 100 g/kg | |
| 35 | Epices, sel comestible, moutarde | | | | |
| 35.1.1 | Epices en poudre ou épices sous forme granulée | 357/1 | Antiagglomérants: n°s 6.1–6.6 | 20 g/kg 40 g/kg ¹⁾ | 1) uniquement dans le paprika en poudre uniquement dans l'ail en poudre |
| | | | Arômes: | | |
| | | | – préparations aromatisantes | BPF | |
| | | | – substances aromatisantes nat. | BPF | |
| 35.1.2 | Préparations d'épices | 357/4 | Colorants: n°s 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7) n°s 1B.3, 1B.7, 1B.16 | BPF 0,5 g/kg | |
| | | | Conservateurs: n° 3.2 ou n°s 3.4–3.6 | 0,5 g SO ₂ /kg 1 g/kg | |
| | | | Géifiants et épaississants: n°s 5.1–5.22 | BPF | |
| | | | Acides, bases, sels: n°s 7.1–7.5, 7.10, 7.13–7.16, 7.19, 7.21 | BPF | |
| | | | Exhausteurs de goût: n°s 9.1–9.3 | BPF | |
| | | | Autres additifs divers: n° 14.23 | 10 g/kg | |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n ^{os} de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|----------|--|-----------|--|---|-------------------------------------|
| 35.2.1 | Sel comestible | 361/1 | Antiagglomérants: n ^{os} 6.1–6.6 n ^o 6.7 | 20 g/kg 0,005 g/kg | |
| 35.2.2 | Sel comestible additionné d'ingrédients particuliers | 361/2 | Antiagglomérants: n ^{os} 6.1–6.6 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. – arômes de fumée – arômes de transformation Exhausteurs de goût: n ^{os} 9.1–9.3 | 20 g/kg BPF BPF BPF BPF BPF BPF | |
| 35.3 | Moutarde | 364 | Colorants: n ^{os} 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7) 1B.2–1B.15 (sauf 1B.6 et 1B.8) n ^{os} 1B.16. 1B.17 Conservateurs: n ^o 3.2 ou n ^{os} 3.4–3.6 Gélifiants et épaississants: n ^{os} 5.1–5.22 Acides, bases, sels: n ^{os} 7.2, 7.4, 7.5, 7.10, 7.19 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. Exhausteurs de goût: n ^{os} 9.1–9.3 Edulcorants: n ^o 12.1 ou n ^o 12.3 ou | BPF 0,3 g/kg 0,5 g SO ₂ /kg 1 g/kg BPF BPF BPF BPF BPF BPF BPF BPF BPF 0,32 g/kg 0,35 g/kg | art. 6/3 et 6/4 OAdd |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|-----------|--|-----------|---|---|--|
| | | | n° 12.4 ou n° 12.6 Autres additifs divers: n° 14.23 | 0,35 g/kg 0,05 g/kg 40 g/kg | |
| 36 | Vin, bourru, jus de raisin pasteurisé en cours de fermentation, boissons contenant du vin | | | | |
| 36.1 | Vin | 366 | Antioxygènes: n° 2a.2 Conservateurs: n° 3.6 Acides, bases, sels ²⁾ : n° 7.4 ¹⁾ n° 7.19 ¹⁾ n° 7.21 | 0,15 g/l 0,2 g/l 1 g/l 2,5 g/l 0,1 g/l | uniquement sous forme d'acide; non déclaré uniquement sous forme d'acide et de sel de potassium ¹⁾ uniquement sous forme d'acide; ²⁾ non déclaré |
| 36.1.1 | Vin rouge | | En plus des additifs mentionnés sous pos. 36.1: | | |
| | | | Antioxygènes: n° 2b.6 | 0,16 g SO ₂ /l ¹⁾ 0,21 g SO ₂ /l ^{1) 2)} | uniquement sous forme de gaz, de solution aqueuse 5% ou de métabisulfite de potassium; non déclaré ¹⁾ total ²⁾ seulement si la teneur en sucre résiduelle est d'au moins 5 g/l |
| 36.1.2 | Vin blanc et rosé, vin mousseux et vin perlé | | En plus des additifs mentionnés sous pos. 36.1: Colorants: n°s 1C.5, 1C.6 | BPF | uniquement dans le vin mousseux et dans le vin perlé |
| | | | Antioxygènes: n° 2b.6 | 0,21 g SO ₂ /l ¹⁾ 0,26 g SO ₂ /l ^{1) 2)} | uniquement sous forme de gaz, de solution aqueuse 5% ou de |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|----------|--|-----------|---|---|--|
| 36.1.3 | Vin naturellement doux | | En plus des additifs mentionnés sous pos. 36.1: Antioxygènes: n° 2b.6 | 0,4 g SO ₂ /l ¹⁾ | métabisulfite de potassium; non déclaré ¹⁾ SO ₂ total ²⁾ seulement si la teneur en sucre résiduelle est d'au moins 5 g/l |
| 36.2 | Bourru, bourru pasteurisé, jus de raisin ou moût de raisin pasteurisé en cours de fermentation | 374, 375 | En plus des additifs mentionnés sous pos. 36.1: Antioxygènes: n° 2b.6 | 0,08 g SO ₂ /l ¹⁾ | uniquement sous forme de gaz, de solution aqueuse 5% ou de métabisulfite de potassium; non déclaré ¹⁾ SO ₂ total |
| 36.3 | Boissons à base de vin, vermouth | 376, 377 | En plus des additifs mentionnés sous pos. 36.1.2: Colorants: n°s 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.15 (sauf 1B.6 et 1B.8), 1C.5, 1C.6 n° 1B.6 n°s 1B.16, 1B.17 Arômes: – préparations aromatisantes ¹⁾ – substances aromatisantes nat. ¹⁾ – substances arom. id. aux nat. ²⁾ | BPF 0,03 g/l 0,2 g/l BPF BPF BPF | uniquement sous forme de gaz, de solution aqueuse 5% ou de métabisulfite de potassium; non déclaré ¹⁾ SO ₂ total non admis dans le vermouth à l'exception de 1B.13 ¹⁾ dans le cas du vermouth, ces arômes doivent provenir principalement de plantes |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|-----------|--|-----------|---|---|--|
| 37 | Cidre, vin de fruits, jus de fruits à pépins en cours de fermentation | | | | appartenant au genre <i>Artemisia</i> 2) dans le cas du vermouth, exclusivement la vanilline |
| 37.1 | Cidre | 378 | Colorants: n°s 1A.3.1, 1B.13 Antioxygènes: n° 2a.2 n° 2b.6 | BPF 0,15 g/l 0,2 g SO ₂ /l ¹⁾ | non déclaré non déclaré uniquement sous forme de gaz, de solution aqueuse 5% ou de métabisulfite de potassium; non déclaré 1) SO ₂ total |
| | | | Conservateurs: n° 3.6 | 0,2 g/l | uniquement sous forme d'acide et de sel de potassium |
| | | | Acides, bases, sels ¹⁾ : n° 7.2 n° 7.4 n° 7.19 | BPF 1 g/l 2,5 g/l | 1) non déclaré |
| 37.2 | Cidre dilué | 382 | Comme sous pos. 37.1 | 2) | 2) Comme sous pos. 37.1 en tenant compte de la dilution |
| 37.3 | Jus de fruits à pépins en cours de fermentation | 386 | Comme sous pos. 37.1 | | |
| 37.4 | Vins de fruits | 389 | Comme sous pos. 37.1, mais sans les colorants | | |
| 37.5 | Boissons à base de cidre ou de vins de fruits | 393 | En plus des additifs mentionnés sous pos. 37.1: Colorants: n°s 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.14 (sauf 1B.6 et 1B.8) n° 1B.6 n°s 1B.16, 1B.17 | BPF 0,03 g/l 0,2 g/l | |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|----------|---|-----------|---|---|---|
| 38 38 | Bière Bière | 394 | Géifiants et épaississants: n°s 5.5, 5.22 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. | BPF BPF BPF BPF | |
| | | | Antioxygènes: n° 2a.2 n°s 2b.6 | BPF 0,02 g SO ₂ /l 0,05 g SO ₂ /l ¹⁾ | non déclaré non déclaré ¹⁾ dans la bière en tonneau avec fermentation secondaire |
| | | | Géifiants et épaississants: n°s 5.2, 5.9 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. | BPF BPF BPF BPF | pas d'arômes de bière ou de malt; l'adjonction d'arômes doit être mentionnée dans la dénomination spécifique |
| | | | Enzymes: n°s 10.1–10.4, 10.6, 10.7 | BPF | |
| 39 | Boissons spiritueuses, boissons alcooliques diluées à base de boissons spiritueuses | | | | |
| 39.1.1 | Boissons spiritueuses selon les art. 401–414, 416, 418 et 421 ODAI- | | Colorants: n° 1B.13 | BPF | non déclaré |
| 39.1.2 | Eaux-de-vie d'herbes | 420 | Colorants: n°s 1A.1–1A.7 (sauf 1A.4.7), 1B.13 | BPF | non déclaré |
| 39.1.3 | Liqueurs | 422 | Colorants: n°s 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.14 (sauf 1B.6 et 1B.8), 1C.5, 1C.6 n° 1A.3.2 | BPF 0,01 g/l | non admis dans les liqueurs portant le nom d'un fruit, le Cherry Brandy et la liqueur aux œufs |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|----------|--|-----------|--|--|---------------------------------------|
| 39.1.4 | Apéritifs, bitters, apéritifs anisés, pastis | 423, 424 | n° 1B.6 | 0,03 g/l | uniquement dans la liqueur à la crème |
| | | | n°s 1B.16, 1B.17 | 0,2 g/l | |
| | | | Arômes: | | |
| | | | – préparations aromatisantes | BPF | |
| | | | – substances aromatisantes nat. | BPF | |
| | | | – substances arom. id. aux nat. | BPF | |
| | | | Emulsifiants: | | |
| | | | n° 4.2 | BPF | |
| | | | Géifiants et épaississants: | | |
| | | | n°s 5.1–5.6 | 3 g/l | |
| 41 | Vinaigre de fermentation, acide acétique comestible | 434/2c | n° 5.22 | BPF | uniquement dans la liqueur aux œufs |
| | | | Acides, bases, sels: | | |
| | | | n° 7.4 | BPF | |
| | | | Colorants: | | |
| | | | n°s 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), | | |
| | | | 1B.2–1B.14 (sauf 1B.6 et 1B.8) | BPF | |
| | | | n° 1B.6 | 0,03 g/l | |
| | | | n°s 1B.16, 1B.17 | 0,2 g/l | |
| | | | Arômes: | | |
| | | | – préparations aromatisantes | BPF | |
| 41.1.1 | Vinaigre d'alcool | 434/2c | – substances aromatisantes nat. | BPF | uniquement sous forme d'acide |
| | | | – substances arom. id. aux nat. | BPF | |
| | | | Colorants: | | |
| | | | n° 1B.13 | BPF | |
| | | | Antioxygènes: | | |
| | | | n° 2b.6 | 0,07 g SO ₂ ¹⁾ | |
| | | | | 0,4 g SO ₂ /l ²⁾ | |
| | | | Arômes: | | |
| | | | – préparations aromatisantes | BPF | |
| | | | – substances aromatisantes nat. | BPF | |
| | | | – substances arom. id. aux nat. | BPF | |
| | | | Exhausteurs de goût: | | |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAl Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|----------|--|--------------|---|---------------------------|---|
| 41.1.2 | Autres vinaigres de fermentation | 434 | n°s 9.1–9.3 En plus des additifs mentionnés sous pos. 41.1.1: Colorants: n°s 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7) Gélifiants et épaississants: n°s 5.1–5.22 | BPF BPF 10 g/kg | uniquement dans le vinaigre avec addition de poudre de moutarde uniquement dans le vinaigre au citron selon l'art. 434/3b ODAI |
| 41.2 | Acide acétique comestible | 438 | Acides, bases, sels: n° 7.4 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. Aux nat. | BPF BPF BPF | |
| 42 | Préparations d'édulcorants | | | | |
| 42.1 | Préparations d'édulcorants en poudre | 19/3 OAdd | Antiagglomérants: n°s 6.1–6.6 Acides, bases, sels: n°s 7.2, 7.4, 7.8, 7.19 | 10 g/kg | art. 7/2 OAdd |
| 42.2 | Préparations d'édulcorants sous forme de comprimés | | Emulsifiants: n° 4.2 | BPF | |
| | | | Gélifiants et épaississants: n°s 5.5, 5.19 | BPF | |
| | | | Acides, bases, sels: n°s 7.2, 7.4, 7.8, 7.19 Autres additifs divers: n° 14.11 n°s 14.20, 14.22 | BPF BPF BPF | |

| Position | Denrées alimentaires ou préparation d'additif | ODAI Art. | Additifs (avec n°s de réf. des listes positives) | Teneurs max. admises | Dispositions spéciales et remarques |
|----------|---|-----------|---|---------------------------------|-------------------------------------|
| 42.3 | Préparations d'édulcorants en solution | | Conservateurs: n°s 3.4-3.6 Acides, bases, sels: n° 7.4 Autres additifs divers: n° 14.5 | 1 g/l BPF 100 g/l | |

Annexe 2
(art. 6, 1^{er} al.)

Catégorie d'additifs

Colorant
Conservateur
Antioxygène (antioxydant)
Emulsifiant
Sel de fonte
Epaississant
Gélifiant
Stabilisant
Exhausteur de goût
Acidifiant
Correcteur d'acidité
Antiagglomérant
Amidon modifié
Edulcorant
Poudre à lever
Antimoussant
Agent d'enrobage
Agent de traitement de la farine
Affermissant
Humectant
Agent de charge
Gaz propulseur
Enzyme

Annexe 3²⁷
(art. 8, 1^{er} al.)

Liste positive 1: colorants

A. Colorants se trouvant naturellement dans les denrées alimentaires et obtenus ou synthétisés selon des procédés physiques ou chimiques, qui sont autorisés pour la coloration de la masse et de la surface des denrées alimentaires

| N° | Couleur | Dénomination usuelle | Numérotation des CE ¹⁾ | Colour Index (1971) N° ²⁾ | Dénomination chimique selon IUPAC ³⁾ , dénomination botanique ou description |
|---------|---------|---|-----------------------------------|--------------------------------------|--|
| 1.A.1 | jaune | Curcumine | E 100 | 75300 | di(hydroxy-4 méthoxy-3 phényl)-1,7 heptadiène-1,6 dione-3,5 |
| 1.A.2 | jaune | i) Riboflavine (lactoflavine) | E 101 E | — | diméthyl-6,7 (D-ribityl-1)-9 isoalloxazine |
| 1.A.3 | jaune | ii) Phosphate-5' de riboflavine | 101 | | |
| 1.A.3.1 | orange | Caroténoïdes | E 160a | 75130 | essentiellement l'isomère trans |
| 1.A.3.2 | orange | i) Caroténoïdes mélangés (α , β , γ) | E 160a | 40800 | essentiellement l'isomère trans |
| | orange | ii) Beta-carotène | E 160b | 75120 | le principal colorant des extraits huileux de rocou est la bixine, colorant du groupe des caroténoïdes. La bixine est l'ester monométhyle de la norbixine. La norbixine est un acide dicarboxylique symétrique. Le principal colorant des extraits aqueux de rocou est le sel alcalin de la norbixine. |
| 1.A.3.3 | orange | Rocou, bixine, norbixine | | | |
| 1.A.3.3 | orange | Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine | E 160c | — | |
| 1.A.3.4 | orange | Lycopène | E 160d | 75125 | essentiellement l'isomère trans |
| 1.A.3.5 | orange | β -apocaroténal-8' (C30) | E 160e | 40820 | essentiellement l'isomère trans |
| 1.A.3.6 | orange | Ester éthylique de l'acide β -apocaroténique-8' (C30) | E 160f | 40825 | essentiellement l'isomère trans |
| 1.A.4 | orange | Xanthophylles | E 161 | — | les xanthophylles sont des dérivés cétoniques et/ou hydroxyliques des carotènes |
| 1.A.4.1 | orange | Flavoxanthine | E 161a | — | |
| 1.A.4.2 | orange | Lutéine | E 161b | — | |

²⁷ Nouvelle teneur selon le ch. II de l'O du DFI du 30 janv. 1998 (RO 1998 530).

| N° | Couleur | Dénomination usuelle | Numérotation des CE ¹⁾ | Colour Index (1971) N° ²⁾ | Dénomination chimique selon IUPAC ³⁾ , dénomination botanique ou description |
|---------|------------|------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|---|
| 1.A.4.3 | orange | Cryptoxanthine | E 161c | — | extrait aqueux de la racine de la betterave rouge les anthocyanes sont des glycosides de sels du phényl-2 benzopyrylium; ils contiennent des dérivés diversement hydroxylés, dont certains sont en outre méthoxylés. Ils renferment comme aglycones notamment les anthocyanidines suivantes: pélargonidine; cyanidine; péonidine; delphinidine, pétunidine, malvidine. Les anthocyanes ne peuvent être extraits que de fruits ou de légumes comestibles, tels que: fraises, mûres, cerises, prunes, framboises, mûrons, cassis, groseilles, airelles, myrtilles, fruits du sureau, raisins, choux rouges, oignons rouges et aubergines |
| 1.A.4.4 | orange | Rubixanthine | E 161d | 75135 | |
| 1.A.4.5 | orange | Violaxanthine | E 161e | — | |
| 1.A.4.6 | orange | Rhodoxanthine | E 161f | — | |
| 1.A.4.7 | orange | Canthaxanthine | E 161g | 40850 | |
| 1.A.5 | rouge | Rouge de betterave, bétanine | E 162 | — | |
| 1.A.6 | rouge-bleu | Anthocyanes | E 163 | — | |
| 1.A.7 | vert | Chlorophylles | E 140 | 75810 | chlorophylle a: ester phytique du complexe magnésien de [(tétraméthyl-1,3, 5,8 éthyl-4 vinyl-2 oxo-9 méthoxycarbonyl-10) phorbinyll] propionate-7 chlorophylle b: ester phytique du complexe magnésien de [(triméthyl-1,5,8 formyl-3 éthyl-4 vinyl-2 oxo-9 méthoxycarbonyl-10)phorbinyll] propionate-7 |

1) CE=Communautés Européennes

2) Colour Index=Classification selon «The Society of Dyers and Colourists, Bradford/England» et «The American Association of textil Chemists and Colorists, Lowell (Mass./USA)»

3) IUPAC=International Union of Pure and Applied Chemistry

B. Colorants ne se trouvant pas naturellement dans les denrées alimentaires et obtenus ou synthétisés selon des procédés physiques ou chimiques, qui sont autorisés pour la coloration de la masse et de la surface des denrées alimentaires

| N° | Couleur | Dénomination usuelle | Numérotation des CE | Colour Index (1971) N° | Dénomination chimique selon IUPAC ou description ¹⁾ |
|--------|---------|---|---------------------|------------------------|---|
| 1.B.2 | jaune | Jaune de quinoléine | E 104 | 47005 | sel disodique de l'acide (dihydro-2,3 dioxo-1,3 indénilydène-2)-2 quinoléine-disulfonique. Peut contenir également le jaune de quinoléine méthylé et le dérivé acide monosulfonique sous la forme de sel sodique. |
| 1.B.3 | orange | Jaune orangé S | E 110 | 15985 | sel disodique de l'acide hydroxy-2 (sulfo-4 phénylazo)-1 naphthalènesulfonique-6 |
| 1.B.4 | rouge | Cochenille, acide carminique, carmins | E 120 | 75470 | extrait de coccus cacti y compris le sel d'ammonium |
| 1.B.5 | rouge | Azorubine, carmoisine | E 122 | 14720 | sel disodique de l'acide hydroxy-1 (sulfo-4 naphtylazo)-2 naphthalènesulfonique-4 |
| 1.B.6 | rouge | Amarante | E 123 | 16185 | sel trisodique de l'acide hydroxy-2 (sulfo-4 naphtylazo)-1 naphthalènedisulfonique-3,6 |
| 1.B.7 | rouge | Ponceau 4R, rouge cochenille A | E 124 | 16255 | sel trisodique de l'acide hydroxy-2 (sulfo-4 naphtylazo)-1 naphthalènedisulfonique-6,8 |
| 1.B.8 | rouge | Erythrosine | E 127 | 45430 | sel disodique ou dipotassique de l'acide (tétraïodo-2,4,5,7 hydroxy-6 oxo-3 3H-xanthényl-9)-2 benzèncarboxylique ou tétraïodo-2,4,5,7 fluorescéine |
| 1.B.9 | bleu | Bleu patenté V | E 131 | 42051 | sel calcique ou sodique du sel interne hydroxyde de N-éthyl N-[[[(diéthylamino-4 phényl) (hydroxy-5 disulfo-2,4 phényl)méthylène]-4 cyclohexadiène-2,5 ylidène-1] éthaneaminylium |
| 1.B.10 | bleu | Indigotine, carmin d'indigo | E 132 | 73015 | sel disodique de l'acide (dihydro-2,3 oxo-3 sulfo-5 indole ylidène-2)-2 dihydro-2,3 oxo-3 indolesulfonique-5 ou indigodisulfonique-5,5' |
| 1.B.11 | vert | Complexes cuivre-chlorophylles et chlorophyllines | E 141 | 75815 | complexe cuivre-chlorophylle et complexe cuivre-chlorophylline |
| 1.B.12 | vert | Vert S | E 142 | 44090 | sel monosodique du sel interne hydroxyde de N-méthyl N-[[[diméthylamino-4 phényl) (hydroxy-2 disulfo-3,6 naphtyl) méthylène]-4 cyclohexadiène-2,5 ylidène-1] méthaneaminylium |

| N ^o | Couleur | Dénomination usuelle | Numéro-tation des CE | Colour Index (1971) N ^o | Dénomination chimique selon IUPAC ou description ¹⁾ |
|----------------|---------|---------------------------|----------------------|------------------------------------|---|
| 1.B.13 | brun | Caramel | E 150 | – | produit obtenu exclusivement par chauffage du saccharose ou d'autres sucres alimentaires ou produits amorphes, hydrosolubles, de couleur brune, obtenus par traitement contrôlé de glucides de qualité alimentaire, en présence d'un ou de plusieurs des composés chimiques suivants: – acides acétique, citrique, phosphorique, sulfurique et sulfureux, ainsi que le dioxyde de soufre – hydroxydes d'ammonium, de sodium et de potassium, ainsi que l'ammoniac – carbonates, phosphates, sulfates et sulfites d'ammonium, de sodium et de potassium. 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. |
| 1.B.14 | noir | Noir brillant BN, noir PN | E 151 | 28440 | sel tétrasodique de l'acide hydroxy-1 acétylamino-8 [(sulfo-4 phénylazo)-4 (sulfo-7 naphtylazo)]-2 naphthalène-disulfonique-3,5 |
| 1.B.15 | noir | Charbon végétal médicinal | E 153 | – | charbon végétal ayant les propriétés du charbon médicinal |
| 1 B.16 | rouge | Rouge allura AC | E 129 | 16035 | sel disodique de l'acide hydroxy-2-(méthoxy-2-méthyl-5-sulfo-4-phénylazo)-1 naphthalènesulfonique-6 |
| 1 B.17 | bleu | Bleu brillant FCF | E 133 | 42090 | sel disodique de l'acide α -[(N-éthyl-sulfo-3-benzylamino)-4-phényl]- α (N-éthyl-sulfo-3-benzylamino-4)-cyclohexadiène-2,5-ylidène) toluènesulfonique-2 |

¹⁾ La dénomination chimique indiquée est généralement celle de la combinaison avec le sodium. Sont autorisés l'emploi de l'acide lui-même, celui des combinaisons avec le sodium, le calcium, le potassium et les laques aluminiques, même si celles-ci ne sont pas mentionnées, et celui d'autres combinaisons, lorsqu'elles sont indiquées.

C. Colorants autorisés uniquement pour la coloration de la surface des denrées alimentaires et obtenus ou synthétisés selon des procédés physiques ou chimiques

| N° | Couleur | Dénomination usuelle | Numéro- tation des CE | Colour Index (1971) No | Dénomination chimique selon IUPAC ou description |
|-------|--|--------------------------------|--------------------------|------------------------------|--|
| 1.C.1 | blanc | Carbonate de calcium | E 170 | 77220 | |
| 1.C.2 | blanc | Dioxyde de titane | E 171 | 77891 | |
| 1.C.3 | rouge à jaune | Oxyde et hydroxyde de fer | E 172 | 77491 77492 77499 | |
| 1.C.4 | | Aluminium | E 173 | 77000 | |
| 1.C.5 | | Argent ¹⁾ | E 174 | — | |
| 1.C.6 | | Or ¹⁾ | E 175 | — | |
| 1.C.7 | rouge | Lithol-rubine BK ²⁾ | E 180 | 15850 | seuls sont autorisés les sels calciques et d'aluminium de l'acide hydroxy-2 (méthyl-4 sulfo-2 phénylazo) naphtalène-carboxylique-3 |
| 1) | Peut être utilisé aussi dans le vin mousseux, le vin perlé, les boissons contenant du vin et la liqueur. | | | | |
| 2) | Uniquement pour la coloration de la croûte de fromage. | | | | |

Annexe 4
(art. 15, 7^e al.)

**Teneurs maximales en certaines substances présentes
dans les denrées alimentaires prêtes à la consommation
et dans lesquelles des arômes ont été utilisés**

| Substances | Denrées alimentaires en mg/kg | Boissons mg/kg | Exceptions et/ou restrictions spéciales |
|-------------------------|-------------------------------|----------------|---|
| Acide agarique | 20 | 20 | 100 mg/kg dans les boissons alcoolisées et les denrées alimentaires contenant des champignons. |
| Aloïne | 0,1 | 0,1 | 50 mg/kg dans les boissons alcooliques. |
| Beta azarone | 0,1 | 0,1 | 1 mg/kg dans les boissons alcooliques et les assaisonnements destinés aux «snack foods». |
| Berbérine | 0,1 | 0,1 | 10 mg/kg dans les boissons alcooliques. |
| Coumarine | 2 | 2 | 10 mg/kg pour certaines sortes de confiseries au caramel; 50 mg/kg dans les gommages à mâcher; 10 mg/kg dans les boissons alcooliques. |
| Acide cyanhydrique | 1 | 1 | 50 mg/kg dans le nougat, le massepain et ses succédanés ou produits similaires; 1 mg/kg par % en volume d'alcool dans les boissons alcooliques; |
| Hypéricine | 0,1 | 0,1 | 5 mg/kg dans les conserves de fruits à noyau. 10 mg/kg dans les boissons alcooliques; |
| Pulegone | 25 | 100 | 1 mg/kg dans les articles de confiserie. 250 mg/kg dans les boissons aromatisées à la menthe; 350 mg/kg dans les articles de confiserie aromatisés à la menthe. |
| Quassine | 5 | 5 | 10 mg/kg dans les articles de confiserie sous forme de pastilles; 50 mg/kg dans les boissons alcooliques. |
| Safrol et isosafrol | 1 | 1 | 2 mg/kg dans les boissons alcooliques titrant jusqu'à 25 % en volume; 5 mg/kg dans les boissons alcooliques titrant plus de 25 % en volume; 15 mg/kg dans les denrées alimentaires contenant du macis ou de la noix muscade. |
| Santonine | 0,1 | 0,1 | 1 mg/kg dans les boissons alcooliques titrant plus de 25 % en volume. |
| Thuyone (alpha et beta) | 0,5 | 0,5 | 5 mg/kg dans les boissons alcooliques titrant jusqu'à 25 % d'alcool en volume; 10 mg/kg dans les boissons alcooliques titrant plus de 25 % d'alcool en volume; 25 mg/kg dans les denrées alimentaires contenant des préparations à base de sauge; 35 mg/kg dans les amers. |