

# **Ordonnance du DFI sur les additifs admis dans les denrées alimentaires (Ordonnance sur les additifs, OAdd)**

**Modification du 14 septembre 2015**

---

*L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires,  
vu l'art. 11 de l'ordonnance du 25 novembre 2013 sur les additifs (OAdd)<sup>1</sup>,  
arrête:*

I

L'OAdd est modifiée comme suit:

*Art. 13a* Dispositions transitoires de la modification du 14 septembre 2015

<sup>1</sup> Les denrées alimentaires non conformes aux modifications du 14 septembre 2015 peuvent encore être fabriquées, importées, étiquetées ou promues selon l'ancien droit jusqu'au 30 septembre 2016.

<sup>2</sup> Elles peuvent être remises aux consommateurs jusqu'à épuisement des stocks.

II

<sup>1</sup> Les annexes 1, 2, 3 et 5 sont modifiées conformément aux textes ci-joints.

<sup>2</sup> Les annexes 4, 6 et 7 sont remplacées par les versions ci-jointes.

III

La présente ordonnance entre en vigueur le 1<sup>er</sup> octobre 2015.

14 septembre 2015

Office fédéral de la sécurité alimentaire et  
des affaires vétérinaires

Hans Wyss

<sup>1</sup> RS 817.022.31

*Annexe I*  
(art. 1, al. 1, let. a)

## Liste des additifs autorisés

*Les numéros E suivants sont modifiés ou complétés selon le cas*

N° E	Additif	Remarques
<b>a. Colorants</b>		
100	Curcumine	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
101	Riboflavines	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
102	Tartrazine	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
104	Jaune de quinoléine	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
110	Jaune orangé S	ou Sunset Yellow FCF; si une quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
120	Cochenille	Acide carminique, carmin; si une quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
122	Azorubine	Carmoisine; si une quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
123	Amarante	si une quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées; cet additif ne doit pas être remis directement aux consommateurs.
124	Rouge cochenille A	Ponceau 4R; si une quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.

N° E	Additif	Remarques
127	Érythrosine	Si une quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées; cet additif ne doit pas être remis directement aux consommateurs.
129	Rouge allura AC	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
131	Bleu patenté V	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
132	Indigotine	Carmin d'indigo; si une quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
133	Bleu brillant FCF	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
...		
141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
142	Vert S	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
150a	Caramel	Le terme «caramel» se réfère à des produits de couleur brune plus ou moins intense, destinés à la coloration. Il ne s'agit pas du produit aromatique sucré obtenu en chauffant des sucres et destiné à aromatiser des aliments (confiseries, pâtisseries, boissons alcoolisées).
...		
151	Noir brillant PN	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
...		
155	Brun HT	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
...		

N° E	Additif	Remarques
161g	Cathaxanthine	ne doit pas être remise directement au consommateur.
...		
163	Anthocyanes	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
...		
180	Lithol-rubine BK	Si une quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées; cet additif ne doit pas être remis directement au consommateur.

### b. Édulcorants

969 Advantame

### c. Additifs autres que les colorants et les édulcorants

243 Arginate d'éthyle laurique

423 Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique

466 Carboxyméthyl cellulose sodique    gomme de cellulose

641 L-leucine

907 Poly-1-décène hydrogéné

914 Cire de polyéthylène oxydée

1206 Copolymère de méthacrylate neutre

1207 Copolymère de méthacrylate anionique

1208 Copolymère d'acétate de vinyle et de polyvinylpyrrolidone

1209 Copolymère greffé d'alcool polyvinylique et de polyéthylèneglycol

...

*Annexe 2*  
(art. 1, al. 2)

## Groupes d'additifs

*Dans les groupes I, III et V, les numéros E suivants sont modifiés ou complétés selon le cas*

### **Groupe I: Additifs autorisés conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) ou en quantités limitées**

N° E	Additif	Quantité maximale	Remarques
... 425	Konjak i) Gomme de konjac ii) Glucomannane de konjac	10 g/kg	À l'exception de l'annexe 5; ne peut pas être utilisé dans les confiseries gélifiées ou dans les produits de gelée en minibarquettes; ne doit pas être utilisé pour la fabrication de denrées alimentaires séchées artificiellement qui gonflent lorsqu'elles sont mâchées.
... 466	Carboxyméthyl cellulose sodique (gomme de cellulose)	BPF	
...			

### **Groupe III: Colorants avec limite maximale combinée**

N° E	Additif
... 151	Noir brillant PN

### **Groupe V: autres additifs pouvant être réglementés ensemble**

...

*l) E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452 Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates*

N° E	Additif
... 450	Diphosphates <sup>2</sup>
...	

<sup>2</sup> E 450 (ix) exclu

*Annexe 3*  
(art. 1, al. 3)

## Liste d'application

*Let. A, ch. 0.8*

### A. Liste des catégories de denrées alimentaires

Chiffre	Denrées alimentaires
<b>08.</b>	<b>Viandes</b>
08.1	Viandes fraîches, à l'exception des préparations de viandes
08.2	Préparations de viandes
08.3	Produits à base de viande
08.3.1	Produits à base de viande qui n'ont pas subi de traitement thermique
08.3.2	Produits à base de viande qui ont subi un traitement thermique
08.3.3	Boyaux et autres produits d'enrobage de la viande
08.3.4	Produits à base de viande saumurés de manière traditionnelle, faisant l'objet de dispositions spécifiques concernant les nitrites et les nitrates
08.3.4.1.	Produits traditionnels saumurés par immersion (produits à base de viande qui ont été immergés dans une saumure contenant des nitrites ou des nitrates, du sel et d'autres composants)
08.3.4.2.	Produits traditionnels traités en salaison sèche. (Le processus de salaison à sec consiste en l'application d'une saumure sèche contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants à la surface de la viande, puis en une période de stabilisation/maturation.)
08.3.4.3	Autres produits saumurés de manière traditionnelle. (Processus de salaison par immersion ou à sec utilisés en combinaison ou lorsque les nitrites et/ou les nitrates sont contenus dans un produit composé ou lorsque la saumure est injectée dans le produit avant la cuisson.)

Let. B, introduction, les ch. et les notes de bas de page qui suivent

## B. Liste d'application

Sauf disposition contraire, les quantités maximales sont celles qui sont applicables au moment de la mise sur le marché de la denrée alimentaire concernée. Dans le cas de denrées alimentaires sèches ou concentrées qui doivent être reconstituées, les quantités maximales sont celles applicables à la denrée alimentaire qui a été reconstituée selon les instructions fournies sur l'étiquette; il faut tenir compte du facteur de dilution minimal.

Sauf disposition contraire, les quantités maximales de colorants sont celles qui sont applicables aux quantités du constituant de base colorant dans la préparation colorante.

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note	Restrictions / exceptions
<b>01.4.</b>		<b>Produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement</b>			
...	E 969	Advantame	10		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
<b>01.6.1.</b>		<b>Crème pasteurisée non aromatisée (à l'exclusion des crèmes à faible teneur en matières grasses)</b>			
...	E 466	Carboxyméthylcellulose sodique (gomme de cellulose)	BPF		
<b>01.6.2.</b>		<b>Produits à base de crème fermentée au moyen de ferments vivants non aromatisés et produits de substitution ayant une teneur en matières grasses inférieure à 20%</b>			
...	E 466	Carboxyméthylcellulose sodique (gomme de cellulose)	BPF		
<b>01.7.2.</b>		<b>Fromages affinés</b>			
...	E 120	Cochénille	125	(83)	uniquement le fromage aromatisé rouge et le fromage au pesto rouge
...					

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximaleNote (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Restrictions / exceptions
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	BPF	Uniquement le fromage <i>sage derby</i> , le fromage au pesto rouge ou vert, le fromage au wasabi et le fromage persillé à pâte verte aux herbes
	...			
	E 160b	Rocou (bixine, norbixine)	15	Uniquement le fromage affiné à pâte orange, jaune ou blanc perle ainsi que le fromage au pesto rouge ou vert
	E 160c	Extrait de paprika (capsanthine, capsorubine)	BPF	Uniquement le fromage affiné à pâte orange, jaune ou blanc perle ainsi que le fromage au pesto rouge
	...			
	E 235	Natamycine	1 mg/dm <sup>2</sup> de surface	Uniquement traitement en surface des fromages à pâte dure, semi-dure et semi-molle non coupés absence à plus de 5 mm de profondeur.
	...			
<b>01.7.6.</b>	<b>Produits fromagers (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16)</b>			
	E 235	Natamycine	1 mg/dm <sup>2</sup> de surface	Uniquement traitement en surface des produits à pâte dure, semi-dure et semi-molle non coupés absence à plus de 5 mm de profondeur.
	...			
<b>02.1.</b>	<b>Matières grasses et huiles pratiquement anhydres (à l'exclusion des matières grasses laitières anhydres)</b>			
	...			
	E 270	Acide lactique	BPF	Uniquement pour la cuisson et/ou la friture ou la préparation de sauces de rôti, à l'exclusion des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 300	Acide ascorbique	BPF	Uniquement pour la cuisson et/ou la friture ou la préparation de sauces de rôti, à l'exclusion des huiles vierges et des huiles d'olive
	...			
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Uniquement pour la cuisson et/ou la friture ou la préparation de sauces de rôti, à l'exclusion des huiles vierges et des huiles d'olive
	...			



Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note	Restrictions / exceptions
<b>03.</b>		<b>Glaces de consommation</b>			
...	E 969	Advantame	10		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
<b>04.1.1.</b>		<b>Fruits et légumes frais entiers</b>			
...	E 905	Cire microcristalline	BPF		Uniquement traitement en surface des melons, papayes, mangues, avocats et ananas
...	E 914	Cire de polyéthylène oxydée	BPF		Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, papayes, mangues, avocats et ananas
<b>04.1.2.</b>		<b>Fruits et légumes épluchés, coupés et râpés</b>			
...	E 401	Alginate de sodium	2400	(88)	Uniquement les fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation, destinés à la remise au consommateur final
<b>04.2.2.</b>		<b>Fruits et légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure</b>			
...	E 969	Advantame	3		Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
<b>04.2.3.</b>		<b>Fruits et légumes en conserve</b>			
...	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	(3)	Uniquement légumes blancs, y compris les légumineuses et les champignons transformés
...	E 969	Advantame	10		Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
<b>04.2.4.1.</b>		<b>Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des compotes</b>			
...	E 969	Advantame	10		Uniquement produits à valeur énergétique réduite

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximaleNote (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Restrictions / exceptions
<b>04.2.5.1. Confitures extra et gelées extra</b>				
...	E 969	Advantame	10	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
<b>04.2.5.2. Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons</b>				
...	E 969	Advantame	10	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
<b>04.2.5.3. Autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits ou de légumes</b>				
...	E 950	Acésulfame-K	1000	Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1000	Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits et de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	500	(51) Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	200	(52) Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	400	Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximaleNote (en mg/l ou mg/kg selon le cas)		Restrictions / exceptions
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 960	Glycosides de stéviol	200	(60)	Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	32		Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1000	(11)a (49) (50)	Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	... E 969	Advantame	10		Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
<b>05.1.</b>	<b>Produits de cacao et de chocolat</b>				
	... E 969	Advantame	20		Uniquement les produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
<b>05.2.</b>	<b>Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine</b>				
	... E 104	Jaune de quinoléine	30	(61) (72)	A l'exception des fruits et des légumes confits; confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage.
	E 104	Jaune de quinoléine	300	(61) (72)	Uniquement confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage.

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximaleNote (en mg/l ou mg/kg selon le cas)		Restrictions / exceptions
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	35	(61) (72)	À l'exception des fruits et des légumes confits; confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage.
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	10	(61) (72)	Uniquement fruits et légumes confits
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	50	(61) (72)	Uniquement confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage.
	E 124	Rouge cochenille A (Ponceau 4R)	20	(61) (72)	À l'exception des fruits et des légumes confits; confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage.
	E 124	Rouge cochenille A (Ponceau 4R)	50	(61) (72)	Uniquement confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage.
...	E 961	Néotame	3		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût
...	E 969	Advantame	20		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10		Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	20		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	60		Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine fabriquées sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	20		Uniquement pastilles fortement aromatisées pour rafraîchir l'haleine fabriquées sans sucres ajoutés
	...				

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note	Restrictions / exceptions
<b>05.3.</b>		<b>Chewing-gum</b>			
...	E 969	Advantame	200		Uniquement produits avec sucres ou polyols ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût
	E 969	Advantame	400		Uniquement produits sans sucres ajoutés
...					
<b>05.4.</b>		<b>Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4</b>			
...	E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	10000		Uniquement glaçages
...	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	250	(51)	Uniquement les bombes aérosol de crème chantilly aromatisée à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
...	E 961	Néotame	3		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût
...	E 969	Advantame	20		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	20		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	4		Uniquement sauces
<b>06.2.1.</b>		<b>Farines</b>			
...	E 450(ix)	Dihydrogénéo-diphosphate de magnésium	15000	(4) (90)	Uniquement farine fermentante
...					

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximaleNote (en mg/l ou mg/kg selon le cas)		Restrictions / exceptions
<b>06.3.</b>		<b>Céréales pour petit-déjeuner</b>			
	...				
	E 969	Advantame	10		Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres supérieure à 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	...				
<b>06.4.4.</b>		<b>Gnocchi de pomme de terre</b>			
	Groupe I	Additifs			excepté gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés
	...				
	E 270	Acide lactique	BPF		uniquement gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés
	E 304	Palmitate d'ascorbyle	BPF		uniquement gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés
	E 330	Acide citrique	BPF		uniquement gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés
	E 334	Acide (L+) tartrique	BPF		uniquement gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF		uniquement gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés
<b>06.5.</b>		<b>Nouilles (nouilles de type asiatique)</b>			
	...				
	E 450(ix)	Dihydrogéo-diphosphate de magnésium	2000	(4) (90)	Uniquement farine fermentant
	...				
<b>06.6.</b>		<b>Pâte à frire</b>			
	...				
	E 450(ix)	Dihydrogéo-diphosphate de magnésium	15000	(4) (90)	Uniquement farine fermentant
	...				
<b>07.1.</b>		<b>Pain et petits pains</b>			
	...				
	E 450	Diphosphates	12000	(4)	Uniquement les pâtes réfrigérées, emballées à base de levure utilisées comme base pour la préparation de pizzas, de quiches, de gâteaux et de produits similaires

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximaleNote (en mg/l ou mg/kg selon le cas)		Restrictions / exceptions
	E 450(ix)	Dihydrogéo-diphosphate de magnésium	15000	(4) (90)	Uniquement pâte à pizza (congelée ou réfrigérée) et «tortilla»
	...				
<b>07.2.</b>	<b>Produits de boulangerie fine</b>				
	...				
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	(3)	Uniquement les biscuits secs
	...				
	E 450(ix)	Dihydrogéo-diphosphate de magnésium	15000	(4) (90)	
	E 969	Advantame	10		Uniquement feuilles azymes, papiers hosties
	E 969	Advantame	17		Uniquement produits de boulangerie fine à des fins alimentaires spécifiques
<b>08.</b>	<b>Viandes</b>				
<b>08.1.</b>	<b>Viandes fraîches, à l'exception des préparations de viandes</b>				
	E 129	Rouge allura AC		BPF	Uniquement pour le marquage de salubrité
	E 133	Bleu brillant FCF		BPF	Uniquement pour le marquage de salubrité
	E 155	Brun HT		BPF	Uniquement pour le marquage de salubrité
<b>08.2.</b>	<b>Préparations de viandes</b>				
	E 100	Curcumine	20		Uniquement produits <i>merguez</i> , <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> et <i>chorizo fresco</i>
	E 120	Cochenille	100	(66)	Uniquement <i>breakfast sausages</i> contenant au minimum 6 % de céréales et <i>burger meat</i> contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales (la viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique), produits <i>merguez</i> , <i>salsicha fresca</i> , <i>mici butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , <i>cevapcici</i> et <i>plijeskavice</i>

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)		Restrictions / exceptions
	E 129	Rouge allura AC	25		Uniquement <i>breakfast sausages</i> contenant au minimum 6 % de céréales et <i>burger meat</i> avec une part d'au moins 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande. La viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique.
	E 150 a à d	Caramels	BPF		Uniquement <i>breakfast sausages</i> contenant au minimum 6 % de céréales et <i>burger meat</i> avec une part d'au moins 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande. (La viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique), <i>merguez</i> , <i>salsicha fresca</i> , <i>mici butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> et <i>chorizo fresco</i>
	E 160c	Extrait de paprika	10		Uniquement <i>merguez</i> , <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutoukaki</i> et <i>kebab</i>
	E 162	Bétanine	BPF		Uniquement produits <i>merguez</i> , <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> et <i>chorizo fresco</i>
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	450	(1) (3)	Uniquement <i>breakfast sausages</i> et <i>burger meat</i> contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	450	(1) (3)	Uniquement <i>salsicha fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>butifarra fresca</i>
	E 249–E 250	Nitrites	150	(7)	Uniquement <i>lomo de cerdo adobado</i> , <i>pincho moruno</i> , <i>careta de cerdo adobada</i> , <i>costilla de cerdo adobada</i> , <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šaslōkk</i> , <i>ahjupraad</i> , <i>kielbasa surowa biala</i> , <i>kielbasa surowa metkaund tatar wōlowy</i> ( <i>danie tatarskie</i> )



Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximaleNote (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Restrictions / exceptions
	E 260	Acide acétique	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 261	Acétate de potassium	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 262	Acétates de sodium	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 263	Acétate de calcium	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 270	Acide lactique	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 300	Acide ascorbique	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 301	Ascorbate de sodium	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 302	Ascorbate de calcium	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 325	Lactate de sodium	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 326	Lactate de potassium	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E327	Lactate de calcium	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximaleNote (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Restrictions / exceptions
	E 330	Acide citrique	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 331	Citrates de sodium	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 332	Citrates de potassium	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 333	Citrates de calcium	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – di-, tri- et polyphosphates	5000	(1) (4) Uniquement <i>breakfast sausages</i> ; la viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique; jambon de Noël finnois, <i>burger meat</i> contenant au minimum 4% de produits végétaux et/ou de céréales, <i>Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlōkk</i> et <i>ahjupraad</i>
	E 401	Alginate de sodium	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> et du <i>souvlaki</i>
	E 402	Alginate de potassium	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> et du <i>souvlaki</i>

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale Note (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Restrictions / exceptions
	E 403	Alginate d'ammonium	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> et du souvlaki
	E 404	Alginate de calcium	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> et du souvlaki
	E 407	Carraghénanes	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> et du souvlaki
	E 407a	Algues Eucheuma transformées	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> et du souvlaki
	E 410	Farine de graines de caroube	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> et du souvlaki

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximaleNote (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Restrictions / exceptions
	E 412	Gomme de guar	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> et du <i>souvlaki</i>
	E 413	Gomme adragante	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> et du <i>souvlaki</i>
	E415	Gomme xanthane	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> et du <i>souvlaki</i>
	E 500	Carbonates de sodium	BPF	Uniquement les préparations à base de volaille, <i>mici</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>seftalia</i> , <i>čevapčići</i> und <i>pljeskavice</i>
	E 553b	Talc	BPF	Uniquement traitement en surface des saucisses
	E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi un traitement différent (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées; <i>gyros</i> , <i>souvlaki</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> et <i>seftalia</i>
	E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi un traitement différent (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées; <i>gyros</i> , <i>souvlaki</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> et <i>seftalia</i>

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note	Restrictions / exceptions
<b>08.3.</b>	<b>Produits à base de viande</b>				
<b>08.3.1.</b>	<b>Produits à base de viande qui n'ont pas subi de traitement thermique</b>				
	Groupe I	Additifs			
	E 100	Curcumine	BPF		Uniquement <i>pasturmas</i>
	E 100	Curcumine	20		Uniquement saucisses et saucissons
	E 101	Riboflavines	BPF		Uniquement <i>pasturmas</i>
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	15		Uniquement <i>sobrasada</i>
	E 120	Cochénille	100	(66)	Uniquement saucisses et saucissons
	E 120	Cochénille	BPF	(66)	Uniquement <i>pasturmas</i>
	E 120	Cochénille	200		Uniquement saucisse de chorizo/ <i>salchichon</i>
	E 124	Rouge cochénille A (Ponceau 4R)	50		Uniquement saucisse de chorizo/ <i>salchichon</i>
	E 124	Rouge cochénille A (Ponceau 4R)	50		Uniquement <i>sobrasada</i>
	E 150 a à d	Caramels	BPF		Uniquement saucisses et saucissons
	E 160a	Caroténoïdes	20		Uniquement saucisses et saucissons
	E 160c	Extrait de paprika (capsanthine, capsorubine)	10		Uniquement saucisses et saucissons
	E 162	Bétanine (rouge de betterave)	BPF		Uniquement saucisses et saucissons
	E 200–E 219	Acide sorbique – sorbates; acide benzoïque – benzoates; p-hydroxy-benzoates	BPF	(1) (2)	Uniquement traitement en surface des produits de viande séchée
	E 235	Natamycine	1	(8)	Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons secs, saumurés
	E 249–E 250	Nitrites	150	(7)	
	E 251–E 252	Nitrates	150	(7)	
	E 310–E 320	Gallates, BHQT et BHA	200	(1) (13)	Uniquement viande déshydratée
	E 315	Acide érythorbique	500	(9)	Uniquement produits de salaison et produits en conserve
	E 316	Érythrobate de sodium	500	(9)	Uniquement produits de salaison et produits en conserve
	E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) (4)	

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)		Restrictions / exceptions
	E 392	Extraits de romarin	15	(46)	Uniquement viandes avec une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 10 %, à l'exception des saucisses et saucissons secs
	E 392	Extraits de romarin	150	(41) (46)	Uniquement viandes avec une teneur en matières grasses supérieure à 10 %, à l'exception des saucisses et saucissons séchés
	E 392	Extraits de romarin	150	(46)	Uniquement viande déshydratée
	E 392	Extraits de romarin	100	(46)	Uniquement saucisses et saucissons séchés
	E 553b	Talc	BPF		Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons
	E 959	Néohespéridine DC	5		Uniquement en tant qu'exhausteur de goût
<b>08.3.2.</b>	<b>Produits à base de viande qui ont subi un traitement thermique</b>				
	Groupe I	Additifs			à l'exception du <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészszben, libamáj tömbben</i>
	E 100	Curcumine	20		Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
	E 120	Cochénille	100	(66)	Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
	E 129	Rouge allura AC	25		Uniquement viande de petit-déjeuner ( <i>luncheon meat</i> )
	E 150a-d	Caramels	BPF		Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
	E 160a	Caroténoïdes	20		Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
	E 160c	Extrait de paprika (capsanthine, capsorubine)	10		Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
	E 162	Bétanine (rouge de betterave)	BPF		Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
	E 200–E 203	Acide sorbique – sorbates	1000	(1) (2)	Uniquement aspik
	E 200–E 219	Acide sorbique – sorbates acide benzoïque – benzoates p-hydroxybenzoates	BPF	(1)(2)	Uniquement traitement en surface des produits de viande séchés
	E 200–E 203, E 214–E 219	Acide sorbique – sorbates p-hydroxybenzoates	1000	(1) (2)	Uniquement pâté
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates	500	(1) (2)	Uniquement aspik
	E 235	Natamycine	1	(8)	Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons séchés, saumurés

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note	Restrictions / exceptions
	E 243	Arginate d'éthyle laurique	160		Excepté les saucisses et saucissons émulsionnés, fumés et les pâtes de foie fumés.
	E 249–E 250	Nitrites	150	(7) (59)	A l'exception des produits à base de viande stérilisés (Fo > 3.00)
	E 249–E 250	Nitrites	100	(7) (58) (59)	Uniquement les produits à base de viande stérilisés (Fo > 3.00)
	E 300	Acide L-ascorbique	BPF		Uniquement <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 301	L-ascorbate de sodium	BPF		Uniquement <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 315	Acide érythorbique	500	(9)	Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve
	E 316	Érythorbate de sodium	500	(9)	Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve
	E 310–E 320	Gallates, BHQT et BHA	200	(1) (13)	Uniquement viande déshydratée
	E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – di-, tri- et polyphosphates	5000	(1) (4)	à l'exception du <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 385	Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA)	250		Uniquement <i>libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 392	Extraits de romarin	15	(46)	Uniquement viandes avec une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 10 %, à l'exception des saucisses et saucissons séchés
	E 392	Extraits de romarin	150	(41) (46)	Uniquement viandes avec une teneur en matières grasses supérieure à 10 %, à l'exception des saucisses et saucissons séchés
	E 392	Extraits de romarin	150	(46)	Uniquement viande déshydratée
	E 392	Extraits de romarin	100	(46)	Uniquement saucisses et saucissons séchés
	E 427	Gomme cassia	1500		
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras – sucro-glycérides	5000	(1) (41)	à l'exception du <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Restrictions / exceptions	
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylate de sodium et stéaroyl-2-lactylate de calcium	4000	(1)	Uniquement viande hachée et produits à base de viande en cubes en conserve
	E 553b	Talc	BPF		Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons
	E 959	Néohespéridine DC	5		Uniquement comme exhausteur de goût, sauf dans le <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> , <i>libamáj</i> , <i>libamáj egészszben</i> , <i>libamáj tömbben</i>
<b>08.3.3.</b>	<b>Boyaux et autres produits d'enrobage de la viande</b>				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants BPF	BPF		À l'exception de la partie externe comestible des <i>pasturmas</i>
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	BPF	(78)	Uniquement boyaux comestibles
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	(78)	Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des <i>pasturmas</i>
	E 100	Curcumine	BPF		Uniquement partie externe comestible des <i>pasturmas</i>
	E 101	Riboflavines	BPF		Uniquement partie externe comestible des <i>pasturmas</i>
	E 104	Jaune de quinoléine	10	(62) (78)	Uniquement boyaux comestibles
	E 104	Jaune de quinoléine	50	(61) (78)	Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des <i>pasturmas</i>
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	35	(61) (78)	Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des <i>pasturmas</i>
	E 120	Cochenille	BPF	(78)	Uniquement partie externe comestible des <i>pasturmas</i>
	E 124	Rouge cochenille A (Ponceau 4R)	55	(61) (78)	Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des <i>pasturmas</i>
	E 160b	Rocou (bixine, norbixine)	20		
	E 160d	Lycopène	500		Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des <i>pasturmas</i>
	E 160d	Lycopène	30		Uniquement boyaux comestibles
	E 200–E 203	Acide sorbique – sorbates	BPF		Uniquement boyaux à base de collagène dont l'activité de l'eau est supérieure à 0.6



Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximaleNote (en mg/l ou mg/kg selon le cas)		Restrictions / exceptions
	E 200–E 203, E 214–E 219 E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452 E 339	Acide sorbique – sorbates; p-hydroxybenzoates Acide phosphorique – phosphates – di-, tri- et polyphosphates Phosphates de sodium	1000 4000 12600	(1) (2) (1) (4) (4) (82)	Uniquement enrobages de gelée pour produits à base de viande (cuite, saumurée ou séchée) Uniquement enrobages pour viandes Uniquement dans les enveloppes à saucisse obtenues à partir de boyaux naturels
<b>08.3.4.</b>	<b>Produits à base de viande saumurés de manière traditionnelle, faisant l'objet de dispositions spécifiques concernant les nitrites et les nitrates</b>				
<b>08.3.4.1.</b>	<b>Produits traditionnels saumurés par immersion (produits à base de viande qui ont été immergés dans une saumure contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants)</b>				
	E 249–E 250	Nitrites	50	(39)	Uniquement <i>cured tongue</i> : immersion dans la saumure durant au moins 4 jours et pré-cuisson
	E 249–E 250	Nitrites	50	(39)	Uniquement jambon cru, saumuré par immersion et produits similaires; La durée de saumurage dépend de la forme et du poids des morceaux de viande: elle est approximativement de 2 jours/kg; vient ensuite la stabilisation/maturation.
	E 249–E 250	Nitrites	175	(39)	Uniquement <i>Wiltshire bacon</i> et produits similaires: une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain.
	E 249–E 250	Nitrites	175	(39)	Uniquement <i>entremeada</i> , <i>entrecosto</i> , <i>chispe</i> , <i>orelheira e cabeça (salgados)</i> , <i>toucinho fumado</i> et produits similaires: immersion dans la saumure pendant 3 à 5 jours. Les produits ne subissent pas de traitement thermique et présentent une activité de l'eau (aW) élevée.
	E 249–E 250	Nitrites	150	(7)	Uniquement <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i> : une saumure est injectée dans la viande, qui est ensuite immergée dans de la saumure. Le saumurage dure 14 à 21 jours et il est suivi d'une maturation par fumage à froid pendant 4 à 5 semaines

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximaleNote (en mg/l ou mg/kg selon le cas)		Restrictions / exceptions
	E 249–E 250	Nitrites	150	(7)	Uniquement <i>bacon</i> , <i>filet de bacon</i> et produits similaires: le produit est immergé dans la saumure pendant 4 à 5 jours à une température de 5 à 7 °C, il est soumis habituellement à une maturation pendant 24 à 40 heures à une température de 22 °C, il est éventuellement fumé pendant 24 heures à une température de 20 à 25 °C puis entreposé pendant 3 à 6 semaines à une température de 12 à 14 °C.
	E 249–E 250	Nitrites	100	(39)	Uniquement <i>Wiltshire ham</i> et produits similaires: une saumure est injectée dans la viande, qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain.
	E 251–E 252	Nitrates	300	(7)	Uniquement <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i> : une saumure est injectée dans la viande, qui est ensuite immergée dans de la saumure. Le saumurage dure 14 à 21 jours et il est suivi d'une maturation par fumage à froid pendant 4 à 5 semaines
	E 251–E 252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement <i>Wiltshire bacon</i> et produits similaires: une saumure est injectée dans la viande, qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain.
	E 251–E 252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement <i>Wiltshire ham</i> et produits similaires: une saumure est injectée dans la viande, qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain.
	E 251–E 252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement <i>entremeada</i> , <i>entrecosto</i> , <i>chispe</i> , <i>orelheira e cabeca (salgados)</i> , <i>toucinho fumado</i> et produits similaires: immersion dans la saumure pendant 3 à 5 jours. Les produits ne subissent pas de traitement thermique et présentent une activité de l'eau (aW) élevée.

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale Note (en mg/l ou mg/kg selon le cas)		Restrictions / exceptions
	E 251–E 252	Nitrates	250	(7) (40) (49)	Uniquement <i>bacon</i> , <i>filet de bacon</i> et produits similaires: le produit est immergé dans la saumure pendant 4 à 5 jours à une température de 5 à 7 °C, il est soumis habituellement à une maturation pendant 24 à 40 heures à une température de 22 °C, il est éventuellement fumé pendant 24 heures à une température de 20 à 25 °C puis entreposé pendant 3 à 6 semaines à une température de 12 à 14 °C.
	E 251–E 252	Nitrates	250	(39)	Uniquement jambon cru, saumuré par immersion et produits similaires; La durée de saumurage dépend de la forme et du poids des morceaux de viande: elle est approximativement de 2 jours/kg; vient ensuite la stabilisation/maturation.
	E 251–E 252	Nitrates	10	(39) (59)	Uniquement <i>cured tongue</i> : immersion dans la saumure durant au moins 4 jours et précuisson
<b>08.3.4.2.</b>	<b>Produits traditionnels traités en salaison sèche (Le processus de salaison à sec consiste en l'application à sec d'un mélange de substances salantes contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants à la surface de la viande, puis en une période de stabilisation/maturation.)</b>				
	E 249–E 250	Nitrites	50	(39)	Uniquement jambon cru, saumuré à sec et produits similaires: la durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et est approximativement de 10 à 14 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation.
	E 249–E 250	Nitrites	175	(39)	Uniquement <i>dry cured bacon</i> et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours.
	E 249–E 250	Nitrites	100	(39)	Uniquement <i>dry cured ham</i> et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours.

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note	Restrictions / exceptions
	E 249–E 250	Nitrites	100	(39)	Uniquement <i>presunto</i> , <i>presunto da pá et paio do lombo</i> et produits similaires: salaison à sec pendant 10 à 15 jours suivie d'une période de stabilisation de 30 à 45 jours et d'une période de maturation d'au moins 2 mois. <i>jamón curado</i> , <i>paleta curada</i> , <i>lomo embuchado y cecina</i> et produits similaires: salaison à sec suivie d'une période de stabilisation d'au moins 10 jours et d'une période de maturation supérieure à 45 jours.
	E 251–E 252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement <i>dry cured bacon</i> et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours.
	E 251–E 252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement <i>dry cured ham</i> et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours.
	E 251–E 252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement <i>jamón curado</i> , <i>paleta curada</i> , <i>lomo embuchado y cecina</i> et produits similaires: salaison à sec suivie d'une période de stabilisation d'au moins 10 jours et d'une période de maturation supérieure à 45 jours.
	E 251–E 252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement <i>presunto</i> , <i>presunto da pá et paio do lombo</i> et produits similaires: salaison à sec pendant 10 à 15 jours suivie d'une période de stabilisation de 30 à 45 jours et d'une période de maturation d'au moins 2 mois.
	E 251–E 252	Nitrates	250	(39) (40) (59)	Uniquement <i>jambon sec</i> , <i>jambon sel sec</i> et autres pièces similaire salées à sec: salaison à sec pendant 3 jours + 1 jour/kg suivie d'une semaine de post-salaison et d'une période de maturation/affinage de 45 jours à 18 mois.
	E 251–E 252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement jambon cru, saumuré à sec et produits similaires: la durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande; elle est approximativement de 10 à 14 jours et est suivie d'une période de stabilisation/maturation.

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximaleNote (en mg/l ou mg/kg selon le cas)		Restrictions / exceptions
<b>08.3.4.3.</b>					
			<b>Autres produits saumurés de manière traditionnelle. (Processus de salaison par immersion ou à sec utilisés en combinaison ou salaison en ajoutant des nitrites et/ou des nitrates dans les produits composés ou en injectant de la saumure dans le produit avant la cuisson.)</b>		
E 249–E 250		Nitrites	50	(39)	Uniquement jambon cru, soumis à un processus de salaison à sec ou par immersion, et produits similaires: salaisons à sec et par immersion utilisées en combinaison (sans injection de saumure). La durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande; elle est approximativement de 14 à 35 jours et suivie d'une période de stabilisation/maturation.
E 249–E 250		Nitrites	50	(39)	Uniquement <i>jellied veal</i> et brisket: injection d'une saumure dans la viande, suivie après un temps d'attente de 2 jours minimum, d'une cuisson dans de l'eau bouillante pendant une durée qui ne doit pas excéder 3 heures.
E 249–E 250		Nitrites	180	(7)	Uniquement <i>vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikás</i> et produits similaires: le produit séché est soumis à un traitement thermique à 70 °C, suivi d'un séchage ou d'un fumage pendant 8 à 12 jours. Les produits fermentés sont soumis à un processus de fermentation en trois étapes de 14 à 30 jours suivi du fumage.
E 251–E 252		Nitrates	300	(7) (40)	Uniquement saucisses et saucissons crus (salami et Kantwurst): le produit a subi une maturation pendant au moins 4 semaines et il présente un rapport eau/protéines inférieur à 1.7.
E 251–E 252		Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement jambon cru, soumis à un processus de salaison à sec ou par immersion, et produits similaires: salaisons à sec et par immersion utilisées en combinaison (sans injection de saumure). La durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande; elle est approximativement de 14 à 35 jours et elle est suivie d'une période de stabilisation/maturation.

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale <sup>Note</sup> (en mg/l ou mg/kg selon le cas)		Restrictions / exceptions
	E 251–E 252	Nitrates	250	(7) (40) (59)	Uniquement <i>salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i> et produits similaires: période de maturation d'au moins 30 jours.
	E 251–E 252	Nitrates	250	(7) (40) (59)	Uniquement <i>saucissons secs</i> et produits similaires: saucissons crus fermentés et séchés sans ajout de nitrites. Le produit fermente à une température comprise entre 18 et 22 °C ou inférieure (10 à 12 °C) et il est soumis ensuite à un processus de maturation/d'affinage d'au moins 3 semaines.
	E 251–E 252	Nitrates	10	(39) (59)	Uniquement <i>jellied veal</i> et brisket: injection d'une saumure dans la viande, suivie après un temps d'attente de 2 jours minimum, d'une cuisson dans de l'eau bouillante pendant une durée qui ne doit pas excéder 3 heures.
<b>09.1.2</b>	<b>Mollusques et crustacés non transformés</b>				
...	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	300	(3) (10)	Uniquement crustacés des famille <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> et <i>Aristeidae</i> , plus de 120 unités par kg
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	(3) (10)	Uniquement crustacés des familles <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> et <i>Aristeidae</i> , entre 80 et 120 unités par kg
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	150	(3) (10)	Uniquement crustacés et céphalopodes frais, congelés ou surgelés; crustacés des familles <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> et <i>Aristeidae</i> , jusqu'à 80 unités par kg
...	E 586	4-Hexylrésorcinol	2	(91)	Uniquement crustacés frais, congelés ou surgelés
<b>09.2.</b>	<b>Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés</b>				
...	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	(84)	Uniquement surimi et produits similaires et substituts de saumon
...	E 151	Noir brillant PN	250	(36)	Uniquement crustacés précuits
	E 151	Noir brillant PN	100	(35)	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 151	Noir brillant PN	100	(37)	Uniquement poisson fumé

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximaleNote (en mg/l ou mg/kg selon le cas)		Restrictions / exceptions
...	E 171	Dioxyde de titane	BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 171	Dioxyde de titane	BPF		Uniquement crustacés précuits
	E 171	Dioxyde de titane	BPF		Uniquement poisson fumé
	E 172	Oxydes et hydroxydes de fer	BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 172	Oxydes et hydroxydes de fer	BPF		Uniquement poisson fumé
...	E 200–E 213	Acide sorbique – sorbates; acide benzoïque – benzoates	6000	(1) (2)	Uniquement Crangon crangon et Crangon vulgaris cuits
	E 200–E 213	Acide sorbique – sorbates; acide benzoïque – benzoates	2000	(1) (2)	Uniquement poissons et produits de la pêche en semi-conserve, y compris crustacés, mollusques, surimi et pâtes de poisson et de crustacés; crustacés et mollusques cuits
	E 200–E 213	Acide sorbique – sorbates; acide benzoïque – benzoates	200	(1) (2)	Uniquement poisson salé séché
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates	1500	(1) (2)	Uniquement crevettes cuites présentées dans de la saumure
...	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	(3) (10)	Uniquement crustacés et céphalopodes cuits
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	270	(3) (10)	Uniquement crustacés cuits des familles <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> et <i>Aristeidae</i> , plus de 120 unités par kg
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	(3)	Uniquement poissons séchés salés de la famille des <i>Gadidae</i>
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	180	(3) (10)	Uniquement crustacés cuits des familles <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> et <i>Aristeidae</i> , entre 80 et 120 unités par kg
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	135	(3) (10)	Uniquement crustacés cuits des familles <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> et <i>Aristeidae</i> , jusqu'à 80 unités par kg
...	E 450	Diphosphates	5000	(4) (81)	Uniquement poissons salés de la famille des <i>Gadidae</i> qui ont subi une salaison préalable par injection d'une solution saline ou par immersion dans de la saumure à une concentration d'au moins 18%, suivie de fréquents salages à sec

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximaleNote (en mg/l ou mg/kg selon le cas)		Restrictions / exceptions
	E 451	Triphosphates	5000	(4) (81)	Uniquement poissons salés de la famille des <i>Gadidae</i> qui ont subi une salaison préalable par injection d'une solution saline ou par immersion dans de la saumure à une concentration d'au moins 18%, suivie de fréquents salages à sec
	E 452	Polyphosphates	5000	(4) (81)	Uniquement poissons salés de la famille des <i>Gadidae</i> qui ont subi une salaison préalable par injection d'une solution saline ou par immersion dans de la saumure à une concentration d'au moins 18%, suivie de fréquents salages à sec
	... E 969	Advantame	3		Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
<b>09.3.</b>	<b>Œufs de poisson</b>				
	... Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	(86)	À l'exception des œufs d'esturgeon (caviar)
<b>10.2.</b>	<b>Œufs et ovoproduits, transformés</b>				
	... E 904	Shellac	BPF		Uniquement sur la surface d'œufs durs non écalés
	E 1505	Citrate de triéthyle	BPF		Uniquement les protéines sèches
<b>11.4.1.</b>	<b>Édulcorants de table sous forme liquide</b>				
	... E 460(i)	Cellulose microcristalline (gel de cellulose)	BPF		
	... E 466	Carboxyméthylcellulose sodique (gomme de cellulose)	BPF		
	... E 969	Advantame	BPF		
<b>11.4.2.</b>	<b>Édulcorants de table sous forme de poudre</b>				
	...				



Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximaleNote (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Restrictions / exceptions
	E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium (gomme de cellulose)	BPF	
	...			
	E 969	Advantame	BPF	
	...			
<b>11.4.3.</b>	<b>Édulcorants de table sous forme de comprimés</b>			
	...			
	E 460(i)	Cellulose microcristalline (gel de cellulose)	BPF	
	...			
	E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium, gomme de cellulose	BPF	
	...			
	E 641	L-leucine	50000	
	...			
	E 969	Advantame	BPF	
	...			
<b>12.4.</b>	<b>Moutarde</b>			
	...			
	E 969	Advantame	4	
<b>12.5.</b>	<b>Soupes, potages et bouillons</b>			
	...			
	E 969	Advantame	2	Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
<b>12.6.</b>	<b>Sauces</b>			
	...			
	E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	10000	
	...			
	E 969	Advantame	4	

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Restrictions / exceptions
<b>12.7.</b>		<b>Salades et pâtes à tartiner salées</b>		
...	E 969	Advantame	4	Uniquement salades d'épicerie fines
<b>13.1.5.1.</b>		<b>Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et préparations spéciales pour nourrissons</b>		
...	E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium, gomme de cellulose	10000	À partir de la naissance, dans des produits destinés au traitement diététique des troubles congénitaux du métabolisme
<b>13.1.5.2.</b>		<b>Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour bébés et enfants en bas âge</b>		
...	E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium, gomme de cellulose	10000	À partir de la naissance, dans des produits destinés au traitement diététique des troubles congénitaux du métabolisme
<b>13.2.</b>		<b>Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 13.1.5)</b>		
...	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	50	(89)
...	E 969	Advantame	10	
<b>13.3.</b>		<b>Aliments diététiques de régime pour contrôle du poids destinés à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée (en tout ou en partie)</b>		
...	E 969	Advantame	8	
<b>14.1.3.</b>		<b>Nectars de fruits, nectars de légumes et produits similaires</b>		
...	E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium, gomme de cellulose	BPF	Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise ou finlandaise à base d'agrumes
...				

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale Note (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Restrictions / exceptions
	E 969	Advantame	6	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
<b>14.1.4.</b>	<b>Boissons aromatisées</b>			
	Groupe I	Additifs		Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ne peuvent pas être utilisés. L'additif E 968 ne peut pas être utilisé, sauf à des fins spécifiques prévues dans cette catégorie d'applications.
	...			
	E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	1000	Uniquement dans les boissons énergisantes et dans les boissons contenant du jus de fruits
	...			
	E 968	Érythritol	16000	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqué sans sucres ajoutés Uniquement en tant qu'exhausteur de goût
	E 969	Advantame	6	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
	...			
<b>14.2.1.</b>	<b>Bière et boissons maltées</b>			
	E 150a, b, d	Colorant caramel ordinaire, caramel de sulfite caustique et caramel au sulfite d'ammonium	BPF	
	E 150 c	Caramel ammoniacal	6000	
	E 150 c	Caramel ammoniacal	9500	Uniquement «Bière de table/Tafelbier/Table beer» (contenant moins de 6% de moût primitif); Brown Ale, Porter, Stout et Old Ale
	...			
	E 969	Advantame	6	Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; <i>Bière de table/Tafelbier/Table Beer</i> (contenant moins de 6 % de moût primitif), sauf «obergäriges Einfachbier»; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type <i>oud bruin</i>

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale <sup>Note</sup> (en mg/l ou mg/kg selon le cas)		Restrictions / exceptions
	E 969	Advantame	0.5		Uniquement bière à valeur énergétique réduite
<b>14.2.3.</b>	...	<b>Cidre et poiré</b>			
	E 969	Advantame	6		
<b>14.2.6.</b>	...	<b>Boissons spiritueuses</b>			
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	(87)	Sauf rhum, <i>whisky</i> ou whiskey, boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc de raisin, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de fruits, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, eau-de-vie de lie, <i>Topinambur</i> ou eau de vie de l'artichaut de Jérusalem, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, esprit (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), <i>London gin</i> , <i>Sambuca</i> , <i>maraschino</i> , <i>marrasquino</i> ou <i>maraskino</i> et <i>mistrà</i>
	...				
	E 174	Argent	BPF		
	E 175	Or	BPF		
<b>14.2.7.1.</b>	...	<b>Vins aromatisés</b>			
	Groupe I	Additifs			Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
	E 100	Curcumine	100	(26) (27)	Uniquement <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>
	...				
	E 104	Jaune de quinoléine	50	(26) (27)	Uniquement <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	50	(27)	Uniquement <i>bitter vino</i>
	E 120	Cochénille	100	(26) (27)	Uniquement <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>
	...				
	E 124	Rouge cochenille A (Ponceau 4R)	50	(26) (27)	Uniquement <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>
	E 129	Rouge allura AC	100	(27)	Uniquement <i>bitter vino</i>

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximaleNote (en mg/l ou mg/kg selon le cas)		Restrictions / exceptions
	E 150a-d	Caramels	BPF		
	E 200–E 203	Acide sorbique – sorbates	200	(1) (2)	
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	(3)	
	...				
<b>14.2.7.2.</b>	<b>Boissons aromatisées à base de vin</b>				
	Groupe I	Additifs			Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
	E 100	Curcumine	100	(28)	Uniquement <i>bitter soda</i>
	...				
	E 102	Tartrazine	100	(28)	Uniquement <i>bitter soda</i>
	E 104	Jaune de quinoléine	50	(61)	Uniquement <i>bitter soda</i>
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	50	(61)	Uniquement <i>bitter soda</i>
	E 120	Cochenille	100	(28)	Uniquement <i>bitter soda</i>
	...				
	E 123	Amarante	100	(28)	Uniquement <i>bitter soda</i>
	E 124	Rouge cochenille A (Ponceau 4R)	50	(61)	Uniquement <i>bitter soda</i>
	E 129	Rouge allura AC	100	(28)	Uniquement <i>bitter soda</i>
	E 150a-d	Caramels	BPF		sauf <i>sangria, clarea, zurra</i>
	E 200–E 203	Acide sorbique – sorbates	200	(1) (2)	
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	(3)	
	...				
<b>14.2.7.3.</b>	<b>Cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles</b>				
	...				
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	(87)	
	...				
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	(3)	
	...				

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note	Restrictions / exceptions	
<b>14.2.8.</b>		<b>Autres boissons alcoolisées, y compris les mélanges de boissons alcoolisées et de boissons non alcoolisées et les spiritueux ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol</b>				
	...	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	(87)	Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
	....	E 969	Advantame	6		
<b>15.1.</b>		<b>Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine, d'amidon ou de féculé</b>				
	...	E 969	Advantame	5		
<b>15.2.</b>		<b>Fruits à coque transformés</b>				
	...	E 969	Advantame	5		
<b>16.</b>		<b>Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4</b>				
	...	E 969	Advantame	10		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
<b>17.1.</b>		<b>Compléments alimentaires sous la forme solide, y compris sous forme de gélules et de comprimés et sous d'autres formes similaires, à l'exclusion des formes à mâcher</b>				
	...	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	(80)	Uniquement compléments alimentaires sous forme de comprimés effervescents
	....	E 969	Advantame	20		
	....	E 1206	Copolymère de méthacrylate neutre	200000		
	....	E 1207	Copolymère de méthacrylate anionique	100000		
	....	E 1208	Copolymère d'acétate de vinyle et de polyvinylpyrrolidone	100000		
	....	E 1209	Copolymère greffé d'alcool polyvinylique et de polyéthylène glycol	100000		

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximaleNote (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Restrictions / exceptions
17.2.	...	<b>Compléments alimentaires sous la forme liquide</b>		
	...			
	E 969	Advantame	6	
17.3.	...	<b>Compléments alimentaires sous forme de sirop ou sous une forme à mâcher</b>		
	...			
	E 969	Advantame	55	

*Notes*

- ...
- (7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO<sub>2</sub> ou NaNO<sub>3</sub>
- ...
- (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO<sub>2</sub> ou NaNO<sub>3</sub>
- ...
- (66) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
- (67) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins) et de E 180 (lithol-rubine BK): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
- (68) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 123 (amarante): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
- ...
- (78) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
- ...
- (80) La quantité maximale se rapporte au complément alimentaire dissous prêt à être consommé, dilué dans 200 ml d'eau.
- (81) La teneur maximale s'applique à la somme des additifs E 450, E 451 et E 452 individuellement ou en combinaison.
- (82) Le transfert au produit final ne doit pas dépasser 250 mg/kg.
- (83) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 32 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
- (84) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 4 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée dans les succédanés de saumon est de 5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.

- 
- (85) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 2 mg/kg uniquement dans la pâte de poisson. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
- (86) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 3 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée dans les produits pasteurisés est de 50 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
- (87) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
- (88) Peut être utilisé uniquement en combinaison avec E 302 comme agent d'enrobage et à une quantité maximale de 800 mg/kg dans des aliments finis.
- (89) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins) uniquement dans des produits liquides ayant subi un traitement thermique: 3 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
- (90) La quantité totale de phosphate ne doit pas dépasser la quantité maximale autorisée pour les additifs E 338 à E 452.
- (91) Comme teneur résiduelle dans la viande



*Annexe 4*  
(art. 3)

## **Critères de pureté spécifiques pour les additifs**

Les additifs doivent satisfaire aux critères de pureté spécifiques fixés dans le règlement (UE) n° 231/2012<sup>3</sup>.

<sup>3</sup> Règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil, JO L 83 du 22.3.2012, p. 1, modifié en dernier lieu par le règlement (UE) n° 2015/649, JO L 107 du 25.4.2015, p. 17

*Annexe 5*  
(art. 4, al. 5, 5 et 8)

*Ch. 1, n° E 466***1. Supports dans les additifs**

N° E du support	Dénomination du support	Quantité maximale	Additifs alimentaires auxquels le support peut être ajouté
...			
466	Carboxyméthylcellulose de sodium, gomme de cellulose	BPF	Tous les additifs alimentaires
...			

*au ch. 2, le titre ne concerne que le texte allemand et le n° E 551 (nouveau)*

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale	Préparations d'additifs auxquelles l'additif peut être ajouté
...			
E 551	Dioxyde de silicium	30000 mg/kg dans la préparation	Extraits secs de romarin en poudre (E 392)
E 551	Dioxyde de silicium	5000 mg/kg dans la préparation	E 1209 copolymère greffé d'alcool polyvinylique et de polyéthylèneglycol
...			

*au ch. 3, le titre (ne concerne que le texte italien) et le n° E 466*

Numéro E de l'additif utilisé	Dénomination de l'additif utilisé	Quantité maximale dans la préparation de l'enzyme	Quantité maximale dans le produit fini à l'exception des boissons	Quantité maximale autorisée dans les boissons	Peut-il être utilisé comme support?
...					
E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium Gomme de cellulose	BPF	BPF	BPF	Oui
...					

Ch. 4 les n° E suivants sont complétés

#### 4. Additifs, y compris les supports, dans les arômes

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Catégories d'arômes auxquelles l'additif peut être ajouté	Quantité maximale
423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans les catégories 03: Glaces de consommation; 07.2: Produits de boulangerie fine; 08,3: Produits à base de viande, uniquement de la volaille transformée; 09.2: Poissons et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés, et dans la catégorie 16: Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4	500 mg/kg dans le produit fini
423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans la catégorie 14.1.4: Boissons aromatisées, uniquement celles qui ne contiennent pas de jus de fruits, et dans les boissons aromatisées gazeuses qui contiennent du jus de fruits et dans la catégorie 14.2: Boissons alcoolisées, y compris les équivalents sans alcool ou à faible teneur en alcool	220 mg/kg dans le produit fini
423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans les catégories 05,1: Produits de cacao et de chocolat; 05.2: Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine; 05.4: Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4 et dans la catégorie 06.3: Céréales pour petit-déjeuner	300 mg/kg dans le produit fini
423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans la catégorie 01.7.5: Fromage fondu	120 mg/kg dans le produit fini
423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans la catégorie 05.3: Chewing-gum	60 mg/kg dans le produit fini
423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans les catégories 01,8: Succédanés de produits laitiers, y compris blanchisseurs de boissons 04.2.5: Confitures, gelées, marme-	240 mg/kg dans le produit fini

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Catégories d'arômes auxquelles l'additif peut être ajouté	Quantité maximale
		lades et produits similaires; 04.2.5.4: Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque; 08.2: Viandes transformées; 12.5 soupes, potages et bouillons, 14.1.5.2: Autres, uniquement thé et café instantanés ainsi que plats cuisinés à base de céréales	
423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans les catégories 10.2: Œufs et ovoproduits, transformés	140 mg/kg dans le produit fini
423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans les catégories 14.1.4: Boissons aromatisées, uniquement boissons non gazeuses qui contiennent du jus de fruits; 14.1.2: Jus de fruits et jus de légumes, uniquement jus de légumes, et dans la catégorie 12.6: sauces, uniquement sauces à rôti et sauces douces.	400 mg/kg dans le produit fini
423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans les catégories 15: Amuse-gueule sucrés ou salés prêts à consommer	440 mg/kg dans le produit fini
...			
473	Sucroesters d'acides gras	Arômes pour boissons clairement aromatisées à base d'eau appartenant à la catégorie 14.1.4	15000 mg/kg dans les arômes, 30 mg/l dans le produit fini
...			

*Ch. 5, partie A, titre et numéro E 466*

**Partie A: Additifs dans les substances essentielles ou physiologiquement utiles, à l'exception des nutriments destinés à être utilisés dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (listés à l'annexe 3, ch. 13.1)**

N° E de l'additif	Nom de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif	Nutriment auquel l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut-il être utilisé comme support?
...				
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique Gomme de cellulose	BPF	Tous les nutriments	Oui
...				

Ch. 5, partie B, titre et les numéros E 341 (iii) et E 466

**Partie B: Additifs dans les substances essentielles ou physiologiquement utiles destinés à être utilisés dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (listés à l'annexe 3, ch. 13.1)**

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Quantité maximale	Nutriment auquel l'additif alimentaire peut être ajouté	Catégorie de denrées alimentaires
...				
E 341 (iii)	Phosphate tricalcique	Transfert maximal de 150 mg/kg sous forme de P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , dans la limite de la quantité de calcium et de phosphore et du rapport calcium/phosphore fixés dans l'ordonnance sur les aliments spéciaux La quantité maximale de 1000 mg/kg exprimée en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> à partir de toutes les utilisations dans la denrée alimentaire finale, indiquée à l'annexe 3, ch. 13.1.3, doit être respectée.	Tous les nutriments  Tous les nutriments	Préparations pour nourrissons et préparations de suite  Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
E 466	Carboxyméthylcellulose sodique, gomme de cellulose	Pour une utilisation dans les préparations nutritionnelles, dans la mesure où la quantité maximale dans les aliments cités à l'annexe 3, ch. 13.1 n'est pas dépassée.	Tous les nutriments	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour bébés et enfants en bas âge
...				

*Annexe 6*  
(art. 4, al. 2, let. a)

## **Listes des denrées alimentaires dans lesquelles le transfert d'un additif n'est pas autorisé**

### **1. Denrées alimentaires dans lesquelles les additifs transférés ne sont pas autorisés**

- Aliments non transformés, sauf préparations de viandes visées à l'art. 3, al. 3 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005<sup>4</sup> sur les denrées alimentaires d'origine animale
- Miel
- Huiles et graisses d'origine animale ou végétale non émulsionnées
- Beurre
- Lait pasteurisé ou stérilisé (également par chauffage à très haute température) non aromatisé et crème entière pasteurisée non aromatisée (sauf crème à teneur réduite en matières grasses)
- Produits laitiers fermentés non aromatisés qui n'ont pas subi de traitement thermique après la fermentation
- Babeurre non aromatisé (sauf le babeurre stérilisé)
- Eau minérale naturelle et eau de source ainsi que toute eau mise en bouteille ou emballée d'une autre façon
- Café (sauf café instantané aromatisé) et extraits de café
- Thé en feuille non aromatisé
- Sucres
- Pâtes alimentaires sèches (sauf pâtes sans gluten et/ou pâtes destinées à une alimentation pauvre en protéines)  
Les additifs pouvant être utilisés dans le sel peuvent être transférés dans les pâtes alimentaires sèches.

### **2. Denrées alimentaires dans lesquelles les colorants transférés ne sont pas autorisés**

- Denrées alimentaires non transformées
- Toutes les eaux en bouteille ou conditionnées
- Lait entier, demi-écrémé ou écrémé, pasteurisé ou stérilisé (y compris stérilisé par procédé UHT) (non aromatisé)

<sup>4</sup> RS 817.022.108

- Lait chocolaté
- Laits fermentés (non aromatisés)
- Laits de conserve (non aromatisés)
- Babeurre (non aromatisé)
- Crème et crème en poudre (non aromatisées)
- Huiles et matières grasses d'origine animale ou végétale
- Fromages affinés et non affinés (non aromatisés)
- Beurre à base de lait de brebis ou de chèvre
- Œufs et ovoproduits
- Farines et autres produits de la minoterie; amidons et féculés
- Pain et produits apparentés
- Pâtes alimentaires et gnocchi
- Sucres, y compris tous les mono- et disaccharides
- Purée et conserves de tomate
- Sauces à base de tomate
- Jus et nectars de fruits ainsi que jus et nectars de légumes
- Fruits, légumes (y compris pommes de terre) et champignons, en conserve ou déshydratés; fruits, légumes (y compris pommes de terre) et champignons, transformés
- Confitures extras, gelées extras, crème de marrons, crème de pruneaux
- Poissons, mollusques et crustacés, viande, volaille et gibier ainsi que leurs préparations, mais à l'exclusion des plats préparés contenant ces ingrédients
- Produits de cacao et parties en chocolat des produits de chocolat
- Café torréfié, thé, infusions de plantes et de fruits, chicorée; extraits de thé, d'infusions de plantes et de fruits et de chicorée; préparations de thé, de plantes, de fruits et de céréales pour infusion, ainsi que mélanges et préparations instantanées de ces produits
- Sel, produits de substitution du sel, épices et mélanges d'épices
- Vins et boissons à base de vin
- Rhum, *whisky* ou *whiskey*, boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, *brandy* ou *Weinbrand*, eau-de-vie de marc de raisin ou marc, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de raisin sec ou *raisin brandy*, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, *eau-de-vie de lie*, *Topinambur* ou eau de vie de l'artichaut de Jérusalem, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation et *London gin*, *Sambuca*, *maraschino*, *marrasquino* ou *maraskino* et *mistrà*
- *Sangria*, *Clarea* et *Zurra*

- Vinaigre de vin
- Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, y compris les aliments destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge
- Miel
- Malt et produits à base de malt



Annexe 7  
(art. 9)**Liste des denrées alimentaires dans lesquelles les arômes ne sont pas autorisés**

N°	Denrées alimentaires	Remarque
	Aliments non transformés, sauf préparations de viandes visées à l'art. 3, al. 3 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 <sup>5</sup> sur les denrées alimentaires d'origine animale Toutes les eaux en bouteille ou conditionnées Lait lait concentré (toute teneur en matières grasses), lait en poudre (toute teneur en matières grasses) Fromage affiné et non affiné, fromage de petit-lait Crème, beurre	sauf les produits contenant des ingrédients à effet aromatisant
	Lait acidulé, lait acidifié, babeurre, petit-lait, sérum de lait Viande fraîche Gélatine, collagène Enrobage de préparations de viande et de produits à base de viande, enveloppes à saucisse comestibles Préparations servant à paner des denrées alimentaires poissons, crustacés et mollusques non transformés (également congelés et surgelés) Ovoproduits Miel, gelée royale, pollen Confiture au lait	L'extrait et l'arôme de vanille sont autorisés.
	Farines et autres produits de la minoterie; amidons et féculés Céréales instantanées (céréales à cuisson rapide), polenta, riz Pain normal, pain spécial Pâtes Pâtes alimentaires Tofu, tempeh, produits à base de protéines végétales Fruits, légumes et champignons comestibles (crus, plus ou moins pré-cuisinés, dans du vinaigre, de la saumure ou de l'huile, séchés) Levures et levures alimentaires Sucres et produits à base de sucres;	sauf ceux sous forme de comprimés
	Miel Cacao, chocolat et produits à base de cacao	Les arômes sont autorisés, sauf les arômes de chocolat et de lait.
	Épices, préparations d'épices	Les substances aromatisantes naturelles et les extraits de ces substances sont autorisés.
	Produits pour la préparation de boissons au cacao Jus de fruit, jus de fruit dilué, nectar de fruit, concentré de nectar de fruit	

N°	Denrées alimentaires	Remarque
	<p>Jus de légumes            Vin de fruit, bière, vin et vins mousseux            (sans alcool)            Wermut, apéritif et bitter, sans alcool</p>	<p>Les substances aromatisantes naturelles et les extraits de ces substances sont autorisés.</p>
	<p>Bière            Vin, vin mousseux, vin perlé, vin liqueureux, bourru, jus de raisin/moût de raisin en cours de fermentation,            Boissons spiritueuses</p>	<p>Les arômes sont autorisés, sauf l'arôme de bière            sauf les produits pour lesquels l'aromatisation figure dans la dénomination spécifique            Les arômes sont autorisés uniquement pour les boissons spiritueuses à base de fruits, la wodka, les spiritueux au genévrier, le gin (les caractéristiques organoleptiques du genévrier doivent rester perceptibles), les liqueurs, l'apéritif, le bitter, le carvi (le goût du carvi doit prédominer).</p>
	<p>Micro-algues            Les préparations pour nourrissons et les préparations de suite, les préparations à base de céréales et autres denrées alimentaires pour bébés destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge            Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour bébés et enfants en bas âge</p>	<p>seuls l'extrait de vanille et la vanilline sont autorisés.</p>