



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

**Modification du 16 décembre 2016**

---

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)  
arrête:*

I

L'ordonnance du DFI du 25 novembre 2013 sur les additifs<sup>1</sup> est modifiée comme suit:

*Titre*

*Ne concerne que le texte allemand.*

*Préambule*

vu les art. 23 et 36, al. 3 et 4, de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs)<sup>2</sup>,

*Titre précédant l'art. 1*

## **Section 1 Définitions**

*Art. 1*

Les définitions de l'art. 2 ODAIUOs sont complétées par les suivantes:

- a. *catégorie fonctionnelle*: l'un des groupes d'additifs figurant à l'annexe 1, classés selon leur fonction technologique dans la denrée alimentaire;
- b. *denrée alimentaire sans sucres ajoutés*: toute denrée alimentaire:
  1. à laquelle n'a été ajouté aucun monosaccharide ou disaccharide,
  2. à laquelle n'a été ajoutée aucune denrée alimentaire contenant des monosaccharides ou des disaccharides et qui est utilisée pour ses propriétés édulcorantes;

<sup>1</sup> RS 817.022.31

<sup>2</sup> RS 817.02

- c. *denrée alimentaire à valeur énergétique réduite*: toute denrée alimentaire dont la valeur énergétique a été réduite d'au moins 30 % par rapport à la denrée d'origine ou à un produit similaire;
- d. *préparations d'édulcorants* ou *édulcorants de table*: toute préparation à partir d'édulcorants autorisés qui:
  - 1. peut contenir d'autres additifs mentionnés dans l'annexe 3, ch. 11.4, ou des ingrédients alimentaires, et
  - 2. est destinée à être utilisée comme substitut des sucres visés à l'art. 80 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible<sup>3</sup>.

*Titre précédant l'art. 1a*

## **Section 2 Exigences auxquelles doivent satisfaire les additifs et utilisation de ces derniers**

*Art. 1a*            Principes

<sup>1</sup> Les additifs et les denrées alimentaires auxquelles ont été ajoutés un ou plusieurs additifs ne peuvent être utilisés que conformément aux règles fixées dans la présente ordonnance.

<sup>2</sup> Seules les substances mentionnées à l'annexe 1a peuvent être utilisées comme additifs.

<sup>3</sup> Les conditions d'utilisation communes sont applicables aux groupes d'additifs mentionnés à l'annexe 2.

<sup>4</sup> Les additifs et les groupes d'additifs autorisés dans les différentes denrées alimentaires figurent dans l'annexe 3, let. B.

<sup>5</sup> Un additif doit être utilisé conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF). Les BPF sont réputées respectées si:

- a. la dose utilisée ne dépasse pas la dose requise pour obtenir l'effet recherché, et que
- b. l'utilisation de l'additif n'induit pas le consommateur en erreur.

<sup>6</sup> Ne sont pas considérés comme additifs alimentaires:

- a. les auxiliaires technologiques;
- b. les substances utilisées pour la protection des plantes et des produits végétaux;
- c. les substances ajoutées aux denrées alimentaires en tant que nutriments;
- d. les substances utilisées pour le traitement de l'eau potable;

<sup>3</sup> RS 817.022.17

- e. les monosaccharides, les disaccharides et les oligosaccharides ainsi que les denrées alimentaires contenant ces substances et qui sont utilisées pour leurs propriétés édulcorantes;
- f. les denrées alimentaires, séchées ou concentrées, entrant dans la fabrication de denrées alimentaires composées, utilisées en raison de leurs propriétés aromatiques, sapides ou nutritives, tout en ayant un effet colorant secondaire;
- g. les substances entrant dans la composition d'une couche ou d'une enveloppe de protection ne faisant pas partie de la denrée alimentaire et n'étant pas destinée à être consommée en même temps que cette denrée;
- h. les produits contenant de la pectine obtenus à partir de résidus séchés de pommes ou de zestes d'agrumes ou de leur mélange, par l'action d'un acide dilué suivie d'une neutralisation partielle au moyen de sels de sodium ou de potassium;
- i. les bases ou masses de gommes pour la fabrication de gomme à mâcher;
- j. la dextrine blanche ou jaune, l'amidon torréfié ou dextrinisé, l'amidon modifié par traitement acide ou alcalin, l'amidon blanchi, l'amidon modifié physiquement et l'amidon traité au moyen d'enzymes amylolytiques;
- k. le plasma sanguin, la gélatine alimentaire, les hydrolysats de protéines et leurs sels, les protéines du lait et le gluten;
- l. les acides aminés et leurs sels, autres que l'acide glutamique, la glycine, la cystéine et la cystine et leurs sels;
- m. les caséinates et la caséine;
- n. l'inuline;
- o. les arômes;
- p. les substances visées à l'art. 2, let a et d, de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les procédés et les auxiliaires technologiques utilisés pour le traitement des denrées alimentaires<sup>4</sup>.

## Art. 2 Nouveaux additifs

<sup>1</sup> L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) peut, sur demande motivée, inscrire d'autres additifs dans les annexes 1a à 3 et 5.

<sup>2</sup> La demande doit démontrer que les conditions suivantes sont remplies:

- a. la dose proposée ne présente aucun danger pour la santé humaine;
- b. le besoin technologique revendiqué s'avère suffisant et l'objectif recherché ne peut être atteint par d'autres méthodes économiquement et techniquement utilisables;
- c. l'emploi de l'additif ne peut induire le consommateur en erreur;

<sup>4</sup> RS 817.022.42

- d. l'additif présente des avantages pour le consommateur;
- e. la personne requérante présente un dossier analytique.

<sup>3</sup> La demande d'autorisation d'un nouvel additif destiné à une utilisation comme édulcorant doit non seulement remplir les conditions fixées à l'al. 2, mais aussi apporter la preuve qu'une des conditions suivantes est remplie:

- a. l'additif sert à remplacer des sucres pour la fabrication de denrées alimentaires à valeur énergétique réduite, de denrées alimentaires non cariogènes ou de denrées alimentaires sans sucres ajoutés;
- b. l'additif sert à remplacer des sucres et son utilisation permet d'augmenter la durée de conservation de la denrée alimentaire;
- c. l'additif sert à fabriquer des denrées alimentaires visées à l'art. 2, let. d à f, de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers<sup>5</sup>.

<sup>4</sup> La demande d'autorisation d'un nouvel additif destiné à être utilisé comme colorant doit apporter la preuve qu'une des conditions suivantes est remplie:

- a. l'additif rétablit l'aspect initial des denrées alimentaires dont la couleur a été altérée par la transformation, le stockage, l'emballage et la distribution et dont l'attrait visuel se trouve ainsi diminué;
- b. l'additif améliore l'attractivité visuelle des denrées alimentaires;
- c. l'additif colore des denrées alimentaires normalement incolores.

<sup>5</sup> Une demande d'autorisation n'est pas exigée pour les additifs qui sont utilisés à la dose autorisée par la législation de l'Union européenne.

*Art. 4, al. 2<sup>bis</sup> et 3*

<sup>2bis</sup> Indépendamment de l'al. 2, le transfert d'additifs utilisés comme édulcorants est admis dans les cas suivants, à condition que l'édulcorant soit autorisé pour un des ingrédients:

- a. il s'agit de denrées alimentaires composées sans sucres ajoutés;
- b. il s'agit de denrées alimentaires composées à valeur énergétique réduite;
- c. il s'agit de denrées alimentaires composées utilisées comme ration journalière pour le contrôle du poids;
- d. il s'agit de denrées alimentaires composées non cariogènes;
- e. il s'agit de denrées alimentaires composées à durée de conservation prolongée.

<sup>3</sup> Lorsqu'un additif présent dans un arôme, un additif ou une enzyme est ajouté à une denrée alimentaire et qu'il a une fonction technologique dans la denrée alimentaire à laquelle il est adjoind, il est considéré comme additif de cette denrée alimentaire et

<sup>5</sup> RS 817.022.104

non de l'arôme, de l'additif ou de l'enzyme alimentaire et doit dès lors remplir les conditions d'emploi définies pour la denrée en question.

*Art. 6 et 7*

*Abrogés*

*Art. 8* Additifs dans les préparations contenant des vitamines, des sels minéraux et certaines autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique

Seuls les additifs mentionnés à l'annexe 5, ch. 5, peuvent être utilisés dans les préparations contenant des vitamines, des sels minéraux et certaines autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique.

*Titre précédant l'art. 9*

### **Section 3 Étiquetage**

*Art. 9* Additifs et préparations d'additifs destinés à être remis comme tels aux consommateurs

Si les additifs et préparations d'additifs sont remis comme tels aux consommateurs, il faut fournir les informations suivantes sur l'emballage ou sur l'étiquette en plus de celles prescrites à l'art. 3 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDA)<sup>6</sup>:

- a. la mention «pour denrées alimentaires» ou «pour une utilisation restreinte dans les denrées alimentaires» ou une mention plus spécifique au sujet de l'utilisation alimentaire à laquelle l'additif est destiné;
- b. la catégorie fonctionnelle selon l'annexe 1;
- c. les composants selon leur dénomination fixée, par ordre décroissant de poids; s'il s'agit d'additifs, il faut utiliser leur dénomination et leur numéro E;
- d. l'utilisation prévue, le mode d'emploi et le dosage.

*Art. 9a* Préparations d'édulcorants destinées à être remises comme telles aux consommateurs

<sup>1</sup> Si des préparations d'édulcorants sont remises comme telles aux consommateurs, leur dénomination spécifique au sens de l'art. 3, al. 1, let. a, OIDA<sup>7</sup> est «agents édulcorants à base de ...», suivi de leur dénomination individuelle p. ex. «saccharine». En lieu et place d'«agents édulcorants», on peut utiliser les termes «édulcorants» ou «édulcorants de table».

<sup>6</sup> RS 817.022.16

<sup>7</sup> RS 817.022.16

<sup>2</sup> Il faut fournir sur l'emballage ou l'étiquette des préparations d'édulcorants les informations suivantes, en plus des mentions prescrites aux art. 3 et 9 OIDA1:

- a. 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)»;
- b. la mention «contient une source de phénylalanine» pour les préparations d'édulcorants contenant de l'aspartame (E 951) ou du sel d'aspartame-acésulfame (E 962);
- c. la mention «Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs.» pour les préparations d'édulcorants qui contiennent des polyols.

*Art. 9b* Additifs et préparations d'additifs qui ne sont pas destinés à être remis comme tels aux consommateurs

<sup>1</sup> Si les additifs et préparations d'additifs ne sont pas remis comme tels aux consommateurs, mais à des fins de transformation, il faut fournir, sur l'emballage ou sur le récipient, les informations suivantes, en plus de celles prescrites à l'art. 3, al. 1, let. a, c, e à g, k et m, OIDA<sup>8</sup>:

- a. la mention «à utiliser dans des denrées alimentaires» ou une mention plus spécifique au sujet de l'utilisation alimentaire à laquelle l'additif est destiné;
- b. les composants selon leur dénomination fixée, par ordre décroissant de poids; s'il s'agit d'additifs, il faut utiliser leur dénomination ou leur numéro E;
- c. toutes les indications permettant de respecter les prescriptions concernant les teneurs maximales d'additifs et d'ingrédients dans le produit fini.

<sup>2</sup> Les informations visées à l'al. 1, let. c, et celles prescrites à l'art. 3, al. 1, let. g et k, OIDA1 peuvent être incluses uniquement dans les documents accompagnant la marchandise qui doivent être présentés avant ou au moment de la livraison, à condition que la mention «pour la fabrication de denrées alimentaires et non destiné à la vente au détail» figure de manière bien visible sur l'emballage ou sur le récipient du produit concerné.

*Titre précédant l'art. 10*

## **Section 4 Obligation d'information**

*Art. 10, titre*

*Abrogé*

<sup>8</sup> RS 817.022.16

*Titre précédant l'art. 11*

## **Section 5 Actualisation des annexes**

*Art. 11, titre*

*Abrogé*

*Titre précédant l'art. 12*

## **Section 6 Dispositions finales**

II

<sup>1</sup> L'ex-annexe 1 devient l'annexe 1a et est modifiée conformément au texte ci-joint.

<sup>2</sup> Les annexes 2, 3, 5 et 6 sont modifiées conformément aux textes ci-joints.

<sup>3</sup> Les annexes 1 et 4 sont remplacées par les versions ci-jointes.

<sup>4</sup> L'annexe 7 est abrogée.

III

La présente ordonnance entre en vigueur le 1<sup>er</sup> mai. 2017.

16 décembre 2016

Département fédéral de l'intérieur:  
Alain Berset

*Annexe I*  
(art. 1, let. a, et 9, let. b)

## Catégories fonctionnelles des additifs

1. Les «édulcorants» sont des substances qui servent à donner une saveur sucrée aux denrées alimentaires ou qui sont utilisées dans des édulcorants de table.
2. Les «colorants» sont des substances qui ajoutent ou redonnent de la couleur à des denrées alimentaires; il peut s'agir de constituants naturels de denrées alimentaires ou d'autres substances naturelles qui ne sont pas normalement consommés comme aliments en soi et qui ne sont pas habituellement utilisés comme ingrédients caractéristiques dans l'alimentation.  

Sont des «colorants» au sens de la présente ordonnance les préparations obtenues à partir de denrées alimentaires et d'autres matières de base naturelles alimentaires par extraction physique et/ou chimique conduisant à une extraction sélective des pigments par rapport aux constituants nutritifs ou aromatiques.
3. Les «conservateurs» sont des substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes ou qui les protègent contre la croissance de micro-organismes pathogènes.
4. Les «antioxydants» sont des substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur.
5. Les «supports» sont des substances utilisées pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre manière un additif, un arôme, une enzyme alimentaire, un nutriment et/ou d'autres substances ajoutées à une denrée alimentaire à des fins alimentaires ou physiologiques sans modifier sa fonction (et sans avoir elles-mêmes de rôle technologique) afin de faciliter son maniement, son application ou son utilisation.
6. Les «acidifiants» sont des substances qui augmentent l'acidité d'une denrée alimentaire ou lui donnent une saveur acidulée.
7. Les «correcteurs d'acidité» sont des substances qui modifient ou limitent l'acidité ou l'alcalinité d'une denrée alimentaire.
8. Les «anti-agglomérants» sont des substances qui, dans une denrée alimentaire, limitent l'agglutination des particules.
9. Les «antimoussants» sont des substances qui empêchent ou limitent la formation de mousse.
10. Les «agents de charge» sont des substances qui accroissent le volume d'une denrée alimentaire, sans pour autant augmenter de manière significative sa valeur énergétique.



11. Les «émulsifiants» sont des substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de réaliser ou de maintenir le mélange homogène de deux ou plusieurs phases non miscibles, telles que l'huile et l'eau.
12. Les «sels de fonte» sont des substances qui dispersent les protéines contenues dans le fromage, entraînant ainsi une répartition homogène des matières grasses et des autres composants.
13. Les «affermissants» sont des substances qui permettent de rendre ou de garder les tissus des fruits et des légumes fermes ou croquants, ou qui, en interaction avec des gélifiants, forment ou raffermissent un gel.
14. Les «exhausteurs de goût» sont des substances qui renforcent le goût ou l'odeur d'une denrée alimentaire.
15. Les «agents moussants» sont des substances qui permettent de réaliser la dispersion homogène d'une phase gazeuse dans une denrée alimentaire liquide ou solide.
16. Les «gélifiants» sont des substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, lui confèrent de la consistance par la formation d'un gel.
17. Les «agents d'enrobage» (y compris les agents de glisse) sont des substances qui, appliquées à la surface d'une denrée alimentaire, lui confèrent un aspect brillant ou constituent une couche protectrice.
18. Les «humectants» sont des substances qui empêchent le dessèchement des denrées alimentaires en compensant les effets d'une faible humidité atmosphérique ou qui favorisent la dissolution d'une poudre en milieu aqueux.
19. Les «amidons modifiés» sont des substances obtenues au moyen d'un ou de plusieurs traitements chimiques d'amidons alimentaires pouvant avoir été soumis à un traitement physique ou enzymatique, et pouvant être fluidifiés par traitement acide ou alcalin ou blanchis.
20. Les «gaz d'emballage» sont des gaz autres que l'air, placés dans un contenant avant, pendant ou après l'introduction d'une denrée alimentaire dans ce contenant.
21. Les «propulseurs» sont des gaz autres que l'air qui ont pour effet d'expulser une denrée alimentaire d'un contenant.
22. Les «poudres à lever» sont des substances ou combinaisons de substances qui, par libération de gaz, accroissent le volume d'une pâte.
23. Les «séquestrants» sont des substances qui forment des complexes chimiques avec les ions métalliques.
24. Les «stabilisants» sont des substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de maintenir son état physicochimique. Les stabilisants comprennent les substances:
  - a. qui permettent de maintenir la dispersion homogène de deux ou plusieurs substances non miscibles dans une denrée alimentaire;
  - b. qui stabilisent, conservent ou intensifient la couleur d'une denrée alimentaire, et

- 
- c. qui augmentent la capacité de liaison des denrées alimentaires, y compris la réticulation entre protéines permettant la liaison de morceaux d'aliments dans les aliments reconstitués.
25. Les «épaississants» sont des substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, en augmentent la viscosité.
26. Les «agents de traitement de la farine» sont des substances autres que les émulsifiants qui, ajoutées à la farine ou à la pâte, améliorent sa qualité boulangère.
27. Les «amplificateurs» de contraste sont des substances qui, appliquées sur la surface des fruits ou des légumes dont certaines parties ont fait l'objet d'une dépigmentation (par traitement au *laser* par exemple) contribuent à faire ressortir ces parties du reste de la surface en leur donnant de la couleur à la suite d'une interaction avec certains composants épidermiques.

**Liste des additifs autorisés***Renvoi introductif de l'annexe*

(art. 1a, al. 2, et 2, al. 1)

*Numéros E 172, 534, 1520 et 1521*

N° E	Additif	Remarques
...		
172	Oxydes et hydroxydes de fer	
...		
534	Tartrate de fer	
...		
1520	Propylène glycol	propane-1,2-diol
1521	Polyéthylène glycol	

*Annexe 2*

## **Groupes d'additifs**

*Renvoi introductif de l'annexe*

(art. 1a, al. 3, et 2, al. 1)

## Liste d'application

*Renvoi introductif de l'annexe*

(art. 1, al. 1, let. d, 1a, al. 4, et 2, al. 1)

*Remarque introductive avant le titre de chapitre A*

La dénomination des différentes catégories de denrées alimentaires ne correspond pas aux dénominations spécifiques figurant dans d'autres textes législatifs.

*Chap. A Titre des colonnes et ch. 01.6, 01.6.1 à 01.6.3, 01.9, 12.3 et 12.6*

Chiffre	Catégorie de denrées alimentaires
01.6	Crème et crème en poudre
01.6.1	Crème pasteurisée non aromatisée (à l'exclusion de la crème à faible teneur en matières grasses)
01.6.2	Produits à base de crème fermentés au moyen de bactéries vivantes, non aromatisés et produits de substitution ayant une teneur en matières grasses inférieure à 20 %
01.6.3	autres produits à base de crème
01.9	Caséinates alimentaires
12.3	Vinaigres et acide acétique dilué (dans de l'eau à 4-30 % en volume)
12.6	Sauces

*Chap. B, ch. 00., 01.6., 01.6.1. Titre, 01.6.2 Titre, 01.6.3., 0.1.9., 0.2.2.2., .04.1.1., 04.2.5.2., 04.2.6., 07.1., 08.3.1., 12., 12.1.1., 12.1.2., 12.3. Titre, 12.4., 12.6. Titre, 13.1. et 14.1.5.2 ainsi que notes de bas de page 92 et 93*

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
<b>00.</b>		<b>Additifs alimentaires dont la présence est permise dans toutes les catégories de denrées alimentaires</b>			
	E 290	Dioxyde de carbone	BPF		
	E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et poly- phosphates	10000	(1) (4) (57)	Uniquement denrées alimentaires en poudre, c.-à-d. séchées au cours de la fabrication et mélanges de ces denrées alimentaires, à l'exclusion des denrées alimentaires énumérées au ch. 1 de l'annexe 6. E 341 ne doit pas être utilisé dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.
	E 459	Bêta-cyclodextrine	BPF		Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées, à l'exclusion des denrées alimentaires énumérées au ch. 1 de l'annexe 6. Ne doit pas être utilisé dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	BPF	(1)	Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées, à l'exclusion des denrées alimentaires énumérées au ch. 1 de l'annexe 6. Ne doivent pas être utilisés dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10000	(1) (57)	Uniquement denrées alimentaires séchées en poudre, (autrement dit les denrées alimentaires séchées au cours du processus de fabrication et mélanges de ces denrées alimentaires), à l'exclusion des denrées alimentaires énumérées au ch. 1 de l'annexe 6. Ne doivent pas être utilisés dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.
	E 938	Argon	BPF		
	E 939	Hélium	BPF		
	E 941	Azote	BPF		
	E 942	Protoxyde d'azote	BPF		
	E 948	Oxygène	BPF		
	E 949	Hydrogène	BPF		

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
<b>01.6.</b>		<b>Crème et crème en poudre</b>			
<b>01.6.1.</b>		<b>Crème pasteurisée non aromatisée (à l'exclusion des crèmes à faible teneur en matières grasses)</b>			
<b>01.6.2.</b>		<b>Produits à base de crème fermentée au moyen de ferments vivantes non aromatisés et produits de substitution ayant une teneur en matières grasses inférieure à 20 %</b>			
<b>01.6.3.</b>		<b>Autres produits à base de crème</b>			
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants BPF	BPF		Uniquement produits à base de crème aromatisés
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150		Uniquement produits à base de crème aromatisés
	E 104	Jaune de quinoléine	10	(61)	Uniquement produits à base de crème aromatisés
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	5	(61)	Uniquement produits à base de crème aromatisés
	E 124	Rouge cochenille A (Ponceau 4R)	5	(61)	Uniquement produits à base de crème aromatisés
	E 234	Nisine	10		Uniquement <i>clotted cream</i>
	E 338 – E 341, E 343 et E 450 – E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et poly- phosphates	5000	(1) (4)	Uniquement crème stérilisée, pasteurisée ou UHT et crème fouettée
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucrogly- cérides	5000	(1)	Uniquement crème stérilisée et crème stérilisée à faible teneur en matières grasses
<b>01.9.</b>		<b>Caséinates alimentaires</b>			
	E 170	Carbonate de calcium	BPF		
	E 331	Citrates de sodium	BPF		
	E 332	Citrates de potassium	BPF		
	E 333	Citrates de calcium	BPF		
	E 380	Citrate de triammonium	BPF		
	E 500	Carbonates de sodium	BPF		
	E 501	Carbonates de potassium	BPF		
	E 503	Carbonates d'ammonium	BPF		
	E 504	Carbonates de magnésium	BPF		
	E 524	Hydroxyde de sodium	BPF		

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
	E 525	Hydroxyde de potassium	BPF		
	E 526	Hydroxyde de calcium	BPF		
	E 527	Hydroxyde d'ammonium	BPF		
	E 528	Hydroxydes de magnésium	BPF		
<b>02.2.2. Autres émulsions d'huiles et de matières grasses, y compris les matières grasses tartinables et émulsions liquides</b>					
	Groupe I	Additifs			
	E 100	Curcumine	BPF		À l'exclusion du beurre à teneur lipidique réduite
	E 160a	Caroténoïdes	BPF		
	E 160b	Rocou (bixine, norbixine)	10		À l'exclusion du beurre à teneur lipidique réduite
	E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	2000	(1) (2)	Uniquement émulsions de matières grasses dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %
	E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	1000	(1) (2)	Uniquement émulsions de matières grasses (à l'exception du beurre) dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %
	E 310–E 320	Gallates, BHQT et BHA	200	(1) (2)	Uniquement matières grasses destinées à la friture
	E 321	Hydroxytoluène butylé (BHT)	100		Uniquement matières grasses destinées à la friture
	E 338 – E 341, E 343 et E 450 – E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates-, triphosphates et poly- phosphates	5000	(1) (4)	Uniquement matières grasses tartinables
	E 385	Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA)	100		Uniquement matières grasses tartinables d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 41 %
	E 392	Extraits de romarin	100	(41) (46)	Uniquement matières grasses tartinables d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 80 %
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	3000		
	E 432–E 436	Polysorbates	10000	(1)	Uniquement émulsions de matières grasses pour pâtisserie
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	10000	(1)	Uniquement émulsions de matières grasses pour pâtisserie
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5000		



Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
	E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	4000		Uniquement matières grasses tartinables d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 41 % et produits tartinables analogues d'une teneur en matières grasses inférieure à 10 % Uniquement émulsions de matières grasses pour pâtisserie
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acide gras	10000		
	E 479b	Huile de soja oxydée par chauffage ayant réagi avec des mono- et diglycérides d'acides gras	5000		Uniquement émulsions de matières grasses pour friture
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylate de sodium et stéaroyl-2-lactylate de calcium	10000	(1)	
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	10000	(1)	
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	30000	(1)	Uniquement matières grasses pour enduire les moules à pâtisserie
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10		Uniquement huiles et matières grasses destinées à la friture
	E 959	Néohespéridine DC	5		Uniquement comme exhausteur de goût; sauf matières grasses laitières à tartiner
<b>04.1.1.</b>	<b>Fruits et légumes frais entiers</b>				
	E 172	Oxydes et hydroxydes de fer	6		Uniquement comme amplificateurs de contraste pour l'étiquetage des agrumes, melons et grenades dans le but suivant: <ul style="list-style-type: none"> <li>– reproduction de toutes ou de certaines mentions obligatoires de l'étiquetage des produits alimentaires exigées par l' OIDA<sup>9</sup>, ou</li> <li>– mention facultative de la marque, de la méthode de production, du code PLU, du code QR ou du code-barres.</li> </ul>
	E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	20		Uniquement traitement en surface d'agrumes frais non pelés
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100	(3)	Uniquement maïs doux emballé sous vide
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	10	(3)	Uniquement raisins de table, litchis frais (mesurée sur les parties comestibles) et myrtilles ( <i>Vaccinium corymbosum</i> )

<sup>9</sup> RS 817.022.16

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
E 445		Esters glycériques de résines de bois	50		Uniquement traitement en surface des agrumes
E 464		Hydroxypropyl méthylcellulose	10		Uniquement pour l'étiquetage des agrumes, melons et grenades dans le but suivant: <ul style="list-style-type: none"> <li>– reproduction des informations d'étiquetage obligatoires exigées par l' OIDA1 ou</li> <li>– mention facultative de la marque, de la méthode de production, du code PLU, du code QR ou du code-barres</li> </ul>
E 473–E 474		Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	BPF	(1)	Uniquement traitement en surface de fruits frais
E 901		Cire d'abeille blanche et jaune	BPF		Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, pommes, poires, pêches, ananas, bananes, mangues, avocats et grenades et comme agent d'enrobage pour fruits à coque
E 902		Cire de candelilla	BPF		Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, pommes, poires, pêches et ananas et comme agent d'enrobage pour fruits à coque
E 903		Cire de carnauba	200		Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, pommes, poires, pêches, ananas, grenades, mangues, avocats et papayes et comme agent d'enrobage pour fruits à coque
E 904		Shellac	BPF		Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, pommes, poires, pêches, ananas, grenades, mangues, avocats et papayes et comme agent d'enrobage pour fruits à coque
E 905		Cire microcristalline	BPF		Uniquement traitement en surface des melons, papayes, mangues, avocats et ananas
E 912		Ester de l'acide montanique	BPF		Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, papayes, mangues, avocats et ananas
E 914		Cire de polyéthylène oxydée	BPF		Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, papayes, mangues, avocats et ananas

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
<b>04.2.5.2. Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons</b>					
Groupe IV		Polyols	BPF		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 100		Curcumine	BPF		À l'exception de la crème de marrons
E 120		Cochenille	100	(31) (66)	À l'exception de la crème de marrons
E 140		Chlorophylles, chlorophyllines	BPF		À l'exception de la crème de marrons
E 141		Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	BPF		À l'exception de la crème de marrons
E 142		Vert S	100	(31)	À l'exception de la crème de marrons
E 150a-d		Caramels	BPF		À l'exception de la crème de marrons
E 160a		Caroténoïdes	BPF		À l'exception de la crème de marrons
E 160c		Extrait de paprika, capsanthine, cap-sorubine	BPF		À l'exception de la crème de marrons
E 160d		Lycopène	10	(31)	À l'exception de la crème de marrons
E 161b		Lutéine	100	(31)	À l'exception de la crème de marrons
E 162		Rouge de betterave, bétanine	BPF		À l'exception de la crème de marrons
E 163		Anthocyanes	BPF		À l'exception de la crème de marrons
E 200–E 213		Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	1000	(1) (2)	Uniquement produits/pâtes à tartiner à faible teneur ou à teneur réduite en sucre et produits similaires à faible teneur en calories ou sans sucre; crème de marrons, <i>marmeladas</i>
E 210–E 213		Acide benzoïque - benzoates	500	(1) (2)	Uniquement produits à faible teneur ou à teneur réduite en sucre et produits similaires à faible teneur en calories ou sans sucre, <i>marmeladas</i>
E 220–E 228		Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	
E 220–E 228		Anhydride sulfureux - sulfites	100	(3)	Uniquement confitures, gelées et marmelades contenant des fruits sulfités
E 270		Acide lactique	BPF		
E 296		Acide malique	BPF		
E 300		Acide L-ascorbique	BPF		
E 327		Lactate de calcium	BPF		
E 330		Acide citrique	BPF		

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
	E 331	Citrates de sodium	BPF		
	E 333	Citrates de calcium	BPF		
	E 334	Acide tartrique, (L+)	BPF		
	E 335	Tartrates de sodium	BPF		
	E 350	Malates de sodium	BPF		
	E 400–E 404	Acide alginique - alginates	10000	(32)	
	E 406	Agar-agar	10000	(32)	
	E 407	Carraghénanes	10000	(32)	
	E 410	Farine de graines de caroube	10000	(32)	
	E 412	Gomme guar	10000	(32)	
	E 415	Gomme xanthane	10000	(32)	
	E 418	Gomme Gellane	10000	(32)	
	E 440	Pectines	BPF		
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF		
	E 493	Monolaurate de sorbitane	25		Uniquement marmelades et gelées
	E 509	Chlorure de calcium	BPF		
	E 524	Hydroxydes de sodium	BPF		
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10		
	E 950	Acésulfame-K	1000		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 951	Aspartame	1000		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	1000	(51)	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	200	(52)	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 955	Sucralose	400		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 959	Néohespéridine DC	5		Uniquement gelées de fruits, en tant qu'exhausteur de goût
	E 960	Glycosides de stéviol	200	(60)	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
	E 961	Néotame	32		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 961	Néotame	2		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite, en tant qu'exhausteur de goût
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1000	(11)b (49) (50)	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 964	Sirop de polyglycol	500000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
<b>04.2.6.</b>	<b>Produits de pommes de terre transformés</b>				
	Groupe I	Additifs			
	E 100	Curcumine	BPF		Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchées
	E 101	Riboflavines	BPF		Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchées
	E 160a	Caroténoïdes	BPF		Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchées
	E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	2000	(1) (2)	Uniquement pâte de pommes de terre et tranches de pommes de terre pré-frites
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	400	(3)	Uniquement produits à base de pommes de terre déshydratées
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100	(3)	
	E 310–E 320	Gallates, BHQT et BHA	25	(1)	Uniquement pommes de terre déshydratées
	E 338 – E 341,	Acide phosphorique - phosphates –	5000	(1) (4)	Y compris les pommes de terre pré-frites congelées ou surgelées
	E 343 et E 450 –	diphosphates, triphosphates et poly-			
	E 452	phosphates			
	E 392	Extraits de romarin	200	(46)	Uniquement produits à base de pommes de terre déshydratées
	E 426	Hémicellulose de soja	10000		Uniquement produits à base de pommes de terre transformées préemballés

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
<b>0.7.1.</b>		<b>Pain et petits pains</b>			
	Groupe I	Additifs			À l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 et 7.1.2
	E 150a-d	Caramels	BPF		Uniquement <i>malt bread</i>
	E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	2000	(1) (2)	Uniquement pain tranché préemballé et pain de seigle, produits de boulangerie précuits et préemballés destinés à la vente au détail et pain à valeur énergétique réduite destiné à la vente au détail
	E 280–E 283	Acide propionique - propionates	3000	(1) (6)	Uniquement pain tranché préemballé et pain de seigle
	E 280–E 283	Acide propionique - propionates	2000	(1) (6)	Uniquement pain à valeur énergétique réduite, pain précuit et préemballé, <i>rolls</i> , <i>buns</i> , <i>tortilla</i> et <i>pita</i> préemballés, <i>pølsebrød</i> , <i>boller</i> et <i>dansk flutes</i> préemballés
	E 280–E 283	Acide propionique - propionates	1000	(1) (6)	Uniquement pain préemballé
	E 338 – E 341, E 343 et E 450 – E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et poly- phosphates	20000	(1) (4)	Uniquement <i>soda bread</i>
	E 450	Diphosphates	12000	(4)	Uniquement pâtes levées réfrigérées, préemballées, destinées à la préparation de pizzas, de quiches, de tartes et de produits similaires
	E 450 (ix)	Dihydrogéné-diphosphate de magnésium	15000	(4) (90)	Uniquement pâte à pizza (surgelée ou réfrigérée) et «tortilla»
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates de sodium et stéaroyl-2-lactylates de calcium	3000	(1)	À l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 et 7.1.2
	E 483	Tartrate de stéaryle	4000		À l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 et 7.1.2

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
<b>08.3.1. 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 150a–E 150d	Caramels	BPF		Uniquement saucisses et saucissons
	E 160a	Caroténoïdes	20		Uniquement saucisses et saucissons
	E 160c	Extrait de paprika (capsanthine, cap-sorubine)	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-hydroxybenzoates	BPF	(1) (2)	Uniquement traitement en surface des produits de viande séchés
	E 235	Natamycine	1	(8)	Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons séchés, 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	Erythorbate 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)	
	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

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
	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>12.</b>	<b>Sels, épices, soupes, potages, sauces, salades et produits protéiques</b>				
<b>12.1.1.</b>	<b>Sel</b>				
	E 170	Carbonate de calcium	BPF		
	E 338 – E 341, E 343 et E 450 – E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et poly- phosphates	10000	(1) (4)	
	E 500	Carbonates de sodium	BPF		
	E 504	Carbonates de magnésium	BPF		
	E 511	Chlorure de magnésium	BPF		Uniquement sel marin
	E 530	Oxyde de magnésium	BPF		
	E 534	Tartrate de fer	110	(92)	
	E 535–E 538	Ferrocyanures	20	(1) (79)	
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calci- um, talc, silicate de magnésium	10000		
	E 554	Silicate aluminosodique	20 dans le fromage après transfert	(38)	Uniquement pour le sel destiné au traitement en surface des fromages affinés, produits relevant de la catégorie 01.7.2
<b>12.1.2.</b>	<b>Produits de substitution du sel de cuisine</b>				
	Groupe I	Additifs			
	E 338 – E 341, E 343 et E 450 – E 452	Acide phosphorique - phosphates - di-, tri- et polyphosphates	10000	(1) (4)	
	E 534	Tartrate de fer	110	(92)	



Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
	E 535–E 538	Ferrocyanures	20	(1) (79)	
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	20000		
	E 620–E 625	Acide glutamique - glutamates	BPF		
	E 626–E 635	Ribonucléotides	BPF		
<b>12.3.</b>	<b>Vinaigres et acide acétique dilué (dans de l'eau à 4-30 % en volume)</b>				
<b>12.4.</b>	<b>Moutarde</b>				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants BPF	BPF		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300		
	Groupe IV	Polyols	BPF		
	E 104	Jaune de quinoléine	10	(61)	
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	50	(61)	
	E 124	Rouge cochenille A (Ponceau 4R)	35	(61)	
	E 200–E 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	1000	(1) (2)	
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	500	(3)	Uniquement moutarde de Dijon
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	250	(3)	A l'exception de la moutarde de Dijon
	E 392	Extraits de romarin	100	(41) (46)	
	E 950	Acésulfame-K	350		
	E 951	Aspartame	350		
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	320	(52)	
	E 955	Sucralose	140		
	E 959	Néohespéridine DC	50		
	E 960	Glycosides de stéviol	120	(60)	
	E 961	Néotame	12		
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)b (49) (50)	
	E 969	Advantam	4		

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
<b>12.6.</b>		<b>Sauces</b>			
<b>13.1.</b>		<b>Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge</b>			
		PARTIE INTRODUCTIVE, S'APPLIQUE A TOUTES LES SOUS-CATEGORIES.			
		Les quantités maximales d'utilisation indiquées se rapportent aux denrées alimentaires prêtes à la consommation, préparées conformément aux instructions du fabricant.			
		Les additifs E 307, E 325, E 330, E 331, E 332, E 333, E 338, E 340, E 410, E472c et E 1450 doivent être utilisés conformément aux limites prévues dans les annexes 2, 3, 5 ou 6 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers <sup>10</sup> .			
<b>14.1.5.2.</b>		<b>Autres</b>			
	Groupe I	Additifs			À l'exclusion du thé en feuilles non aromatisé; y compris le café instantané aromatisé; les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés dans les boissons.
	E 200–E 213	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates	600	(1) (2)	Uniquement concentrés liquides de thé et d'infusions de fruits et de plantes
	E 242	Dicarbonat de diméthyle	250	(24)	Uniquement concentré liquide de thé
	E 297	Acide fumarique	1000		Uniquement préparations instantanées pour thé aromatisé et infusions de plantes
	E 338 – E 341, E 343 et E 450 – E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2000	(1) (4)	Uniquement boissons à base de café pour distributeurs automatiques; thé instantané et infusions de plantes instantanées
	E 355–E 357	Acide adipique - adipates	10000	(1)	Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons
	E 363	Acide succinique	3000		Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	10000	(1)	Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes

<sup>10</sup> RS 817.022.104

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérines	1000	(1)	Uniquement café liquide conditionné
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylate de sodium et stéaroyl-2-lactylate de calcium	2000	(1)	Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	500	(1)	Uniquement concentrés liquides de thé et d'infusions de fruits et de plantes
	E 960	Glycosides de stéviol	30	(60) (93)	Uniquement café, thé, infusions de plantes à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 960	Glycosides de stéviol	30	(60) (93)	Uniquement café instantané et cappuccino instantané aromatisés, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 960	Glycosides de stéviol	20	(60) (93)	Uniquement boissons à base de malt aromatisées au chocolat/cappuccino, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

*Notes*

...

(92) rapporté à la matière sèche

(93) Les quantités maximales s'appliquent aux produits prêts à boire (par exemple en canettes) et aux mélanges et concentrés de ces produits prêts à boire après préparation.

*Annexe 4*  
(art. 3)**Critères de pureté spécifiques pour les additifs***Note*

Les additifs doivent satisfaire aux critères de pureté spécifiques fixés dans le règlement (UE) n° 231/2012<sup>11</sup>.

<sup>11</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) 2015/1739, JO L 253 du 30.09.2015, p. 3.

*Annexe 5*

## Listes des additifs, y compris les supports, autorisés dans les additifs, les enzymes, les arômes et les substances essentielles ou physiologiquement utiles

*Renvoi introductif de l'annexe*

(art. 2, al. 1, 4, al. 5, 5 et 8)

*Titre de l'annexe (ne concerne que les textes allemand et italien)*

*Ch. 2, n<sup>os</sup> E 432 à 436*

N <sup>o</sup> E de l'additif utilisé	Dénomination de l'additif utilisé	Quantité maximale	Préparations d'additifs auxquelles l'additif peut être ajouté
...			
E 432 à 436	Polysorbates	BPF	Préparations de colorants, d'amplificateurs de contraste, d'antioxydants liposolubles et d'agents d'enrobage pour fruits
...			

*Ch. 5, titre (ne concerne que les textes allemand et italien)*

*Partie A, titre (ne concerne que les textes allemand et italien)*

*Partie B, titre (ne concerne que les textes allemand et italien)*

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

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

*Ch. 1, titre et nouvelle ligne à la fin du tableau*

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

...

- Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, y compris les aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge

*Ch. 2, titre*

### **2. Liste des denrées alimentaires dans lesquelles les colorants ne sont pas autorisés**