

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

**Modification du ...**

---

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

*arrête :*

I

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

*Préambule*

vu les art. 23 et 35, al. 4 et 5, de l'ordonnance du ... sur les denrées alimentaires et les objets usuels<sup>2</sup> (ODAIous)

*Titre précédant l'art. 1*

**Section 1 Définitions**

*Art. 1*

<sup>1</sup> Les définitions de l'ODAIous sont complétées par les suivantes :

- a. *catégorie fonctionnelle*: un des catégories établies dans l'annexe 7 sur la base de la fonction technologique exercée par l'additif 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 qui est utilisée pour ses propriétés édulcorantes ;
- 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. *édulcorant de table* : toute préparation à partir d'édulcorants autorisés

<sup>1</sup> RS 817.022.31

<sup>2</sup> RS ...

1. susceptible de contenir d'autres additifs visés dans l'annexe 3, ch. 11.4 et/ou ingrédients alimentaires; et
2. destinée à être utilisée en tant que substitut des sucres visés à l'art. 81 de l'ordonnance du DFI du ...<sup>3</sup> sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible.

*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 1 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 lorsque:

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

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

- 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 la production d'eau potable;
- e. les monosaccharides, disaccharides et oligosaccharides et 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 l'aliment et n'étant pas destinée à être consommée en même temps que cet aliment;

<sup>3</sup> RS ...

- h. les produits contenant de la pectine obtenus à partir de résidus séchés de pommes ou de zestes d'agrumes ou de coings, 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 («pectine liquide»);
- i. les bases (masses) de gommes 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 physiquement modifié 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 qui n'ont pas de fonction technologique;
- 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 ...sur les procédés et auxiliaires technologiques utilisés pour la fabrication de 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, autoriser d'autres additifs dans les annexes 1 à 3 et 5.

<sup>2</sup> La demande d'autorisation doit contenir la preuve que les conditions suivantes sont remplies :

- a. la dose proposée ne présente aucun danger pour la santé;
- 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;
- 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;

<sup>4</sup> RS ...

- c. L'additif sert à fabriquer les denrées alimentaires visées à l'art. 2, let. d, e et g de l'ordonnance du DFI du ...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>2<sup>bis</sup></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 alimentaire a une fonction technologique dans la denrée alimentaire à laquelle il est adjoint, il est considéré comme additif de cette denrée alimentaire, et non de l'arôme, de l'additif ou de l'enzyme alimentaire ajouté et doit dès lors remplir les conditions d'emploi définies pour la denrée en question

*Art. 6 et 7*

*Abrogés*

*Art. 8* Additifs dans 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.

<sup>5</sup> RS ...

4

*Titre précédant l'article 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 ...<sup>6</sup> concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDA)<sup>7</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. la catégorie fonctionnelle selon l'annexe 7;
- c. les composants selon la dénomination fixée et par ordre décroissant de poids; pour les additifs il faut indiquer leur nom 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, alors 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 sa désignation p. ex. «saccharine». En lieu et place d'«agents édulcorants», on peut utiliser les termes «édulcorants» ou «édulcorants de table».

<sup>2</sup> Il faut fournir sur l'emballage ou l'étiquette des préparations d'édulcorants les informations suivantes en plus des indications prescrites à l'art. 9 et à l'art. 3 OIDA<sup>7</sup> :

- a. le pouvoir édulcorant par rapport au sucre (saccharose), p. ex. « 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 succédanés du sucre.

*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>7</sup> ...<sup>8</sup> :

<sup>6</sup> RS...  
<sup>7</sup> RS...  
<sup>8</sup> RS...

- 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 nom et 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 l'indication «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*

*Titre précédant l'article 11*

#### **Section 5 Modification des annexes**

*Art. 11, titre*

*Abrogé*

*Titre précédant l'article 12*

#### **Section 6 Dispositions finales**

*Art. 13a* Dispositions transitoires de la modification du ...

Les dispositions transitoires sont régies par l'art. 90, al. 1, ODA10US.

II

<sup>1</sup> Les annexes 1, 2, 3 et 5 sont modifiées conformément au texte ci-joint.

<sup>2</sup> Les annexes 4, 6 et 7 sont remplacées par le texte ci-joint.

III

La présente ordonnance entre en vigueur le ... .

...

Département fédéral de l'intérieur :  
Alain Berset

PROJET

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

*Renvoi à la disposition mentionné en tête de l'annexe*  
(Art. 1a, al. 2 et 2, al. 1)

### Liste des additifs autorisés

N° E	Additif	Remarques
<b>a. Colorants</b>		
...		
151	Noir brillant PN	sont également autorisées les laques aluminiques préparées à partir de ces colorants
...		
<b>b. Édulcorants</b>		
...		
969	Advantam	
<b>c. Additifs autres que les colorants et les édulcorants</b>		
...		
243	Arginate d'éthyle laurique	
...		
423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	
...		
466	Carboxyméthyl cellulose de sodium	Carboxyméthyl cellulose, gomme de cellulose
...		
1206	Copolymère de méthacrylate neutre	
1207	Copolymère de méthacrylate anionique	
1208	Copolymère d'acétate de vinyle et de polyvinylpyrrolidone	
...		



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

*Renvoi à la disposition mentionné en tête de l'annexe*  
(Art. 1a, al. 3 et 2, al. 1)

### **Groupes d'additifs**

*Groupes I et III*

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

N° E	Additif	Quantité maximale-Remarques
...		
466	Carboxyméthyl cellulose de sodium (carboxyméthyl cellulose, gomme de cellulose)	BPF
...		

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

N° E	Additif
...	
151	Noir brillant PN
...	

*Renvoi à la disposition mentionné en tête de l'annexe*  
(Art. 1a, al. 4 et 2, al. 1)

*Chap. A, ch. 8*

### **A. Liste des catégories de denrées alimentaires**

Chiffre	Denrées alimentaires
<b>08.</b>	<b>Viande</b>
08.1	Viandes fraîches, à l'exception des préparations de viande
08.2	Préparations de viande
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 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).
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).

*Chap. B, introduction, ch. 01.4., 01.6.1., 01.6.2., 03., 04.2.2., 04.2.3., 04.2.4.1., 04.2.5.1., 04.2.5.2., 04.2.5.3., 05.1., 05.2., 05.3., 05.4., 06.3., 07.2., 08., 09.2., 11.4.1.–11.4.3., 12.4., 12.5., 12.6., 12.7., 13.1.5.1., 13.1.5.2., 13.2., 13.3., 14.1.3., 14.1.4., 14.2.1., 14.2.3., 14.2.7.1.–14.2.7.3., 14.2.8., 15.1., 15.2.2., 16., 17.1., 17.2. et 17.3. ainsi que les notes en bas de page 81 et 82.*

### B. Liste des applications autorisées

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 en bas de page	Restrictions / exceptions
<b>01.4.</b>		<b>Produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement</b>			
...	E 969	Advantam	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 de la crème à teneur réduite en matières grasses)</b>			
...	E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium (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 de sodium (gomme de cellulose)	BPF		

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
	...				
<b>03.</b>		<b>Glace comestible</b>			
	...				
	E 969	Advantam	10		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqué sans sucres ajoutés
<b>04.2.2.</b>		<b>Fruits et légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure</b>			
	...				
	E 969	Advantam	3		Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
<b>04.2.3.</b>		<b>Conserves de fruits ou de légumes</b>			
	...				
	E 969	Advantam	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	Advantam	10		Uniquement produits à valeur énergétique réduite
<b>04.2.5.1</b>		<b>Confitures extra et gelées extra</b>			
	...				
	E 969	Advantam	10		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
<b>04.2.5.2.</b>		<b>Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons</b>			
	...				
	E 524	Hydroxyde de sodium	BPF		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 950	Acésulfame-K			
	...				
	E 969	Advantam	10		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
<b>04.2.5.3.</b>		<b>Autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits ou de légumes</b>			
	...				
	E 524	Hydroxyde de sodium	BPF		Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits et de légumes
	E 950	Acésulfame-K	1000		

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
					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 et 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 et 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 et de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits et 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 et de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	... E 969	Advantam	10		Uniquement 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	Advantam	20		Uniquement 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 noix 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 noix ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage.
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	35	(61) (72)	A l'exception des fruits et des légumes confits; confiseries

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
					traditionnelles à base de noix 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 noix 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 noix ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage.
	E 124	Rouge cochenille A (Ponceau 4R)	50	(61) (72)	Uniquement les confiseries traditionnelles à base de noix ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage.
	...				
	E 969	Advantam	20		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés,
	E 969	Advantam	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	Advantam	20		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 969	Advantam	10		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 969	Advantam	60		Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine fabriquées sans sucres ajoutés
	E 969	Advantam	20		Uniquement pastilles fortement aromatisées pour rafraîchir l'haleine fabriquées sans sucres ajoutés
	...				
<b>05.3.</b>	<b>Chewing-gum</b>				
	...				
	E 969	Advantam	200		Uniquement comme exhausteur de goût avec sucres ou polyols ajoutés
	E 969	Advantam	400		Uniquement 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	10000		Uniquement glaçages

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
		octénylsuccinique			
	...				
	E 969	Advantam	20		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 969	Advantam	10		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 969	Advantam	20		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
	E 969	Advantam	4		Uniquement sauces
<b>06.3.</b>		<b>Céréales pour petit-déjeuner</b>			
	...				
	E 969	Advantam	10		Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
<b>07.2.</b>		<b>Produits de boulangerie fine</b>			
	...				
	E 969	Advantam	10		Uniquement feuilles azymes, papiers hosties
	E 969	Advantam	17		Uniquement produits de boulangerie fine à des fins alimentaires spécifiques
<b>08.</b>		<b>Viande</b>			
<b>08.1.</b>		<b>Viandes fraîches, à l'exception des préparations de viande</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 viande</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		Uniquement <i>breakfast sausages</i> avec une part de céréales d'au moins 6 % et <i>burger meat</i> avec une part de légumes et/ou de céréales d'au moins 4 % (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 caractéris-

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
E 129		Rouge allura AC	25		Uniquement 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> Uniquement <i>breakfast sausages</i> avec une part de céréales d'au moins 6 % et <i>burger meat</i> avec une part de légumes et/ou de céréales d'au moins 4 %. 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 150a à d		Caramels	BPF		Uniquement <i>breakfast sausages</i> avec une part de céréales d'au moins 6 % et <i>burger meat</i> avec une part de légumes et/ou de céréales d'au moins 4 %. (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> et <i>chorizo fresco</i>
E 160c		Extrait de paprika	10		Uniquement produits <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		Rouge de betterave	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		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 wolowy</i> ( <i>danie</i>



Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
					<i>tatarskie)</i>
	E 260	Acide acétique	BPF		Uniquement les préparations de viande hachée fraîche emballées 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 emballées 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 emballées 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 emballées 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 emballées 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 emballées 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 emballées 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 emballées 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 emballées 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 emballées 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 emballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
	E 330	Acide citrique	BPF		Uniquement les préparations de viande hachée fraîche emballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel. Uniquement les préparations de viande hachée fraîche emballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel. Uniquement les préparations de viande hachée fraîche emballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel. Uniquement les préparations de viande hachée fraîche emballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel. 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> avec une part de légumes et/ou de céréales d'au moins 4 %, <i>Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlökk et ahjupraad</i>
	E 331	Citrates de sodium	BPF		
	E 332	Citrates de potassium	BPF		
	E 333	Citrates de calcium	BPF		
	E 338 – E 341, E 343 et E 450 – E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) (4)	
	E 401	Alginate de sodium	BPF		
	E 402	Alginate de potassium	BPF		
	E 403	Alginate d'ammonium	BPF		

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
	E 404	Alginate de calcium	BPF		Uniquement préparations auxquels des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi un traitement différent (fragmentées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> et du <i>souvlaki</i> Uniquement préparations auxquels des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi un traitement différent (fragmentées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> et du <i>souvlaki</i> Uniquement préparations auxquels des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi un traitement différent (fragmentées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> et du <i>souvlaki</i> Uniquement préparations auxquels des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi un traitement différent (fragmentées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> et du <i>souvlaki</i> Uniquement préparations auxquels des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi un traitement différent (fragmentées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> et du <i>souvlaki</i> Uniquement préparations auxquels des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi un traitement différent (fragmentées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> et du <i>souvlaki</i> Uniquement préparations auxquels des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi un traitement différent (fragmentées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> et du <i>souvlaki</i> Uniquement préparations auxquels des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi un traitement différent (fragmentées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> et du <i>souvlaki</i>
	E 407	Carraghénanes	BPF		
	E 407a	Algues Euchema transformées	BPF		
	E 410	Farine de graines de caroube	BPF		
	E 412	Gomme guar	BPF		
	E 413	Gomme adragante	BPF		
	E415	Gomme xanthane	BPF		

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
	E 500	Carbonates de sodium	BPF		tion du <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> et du <i>souvlaki</i> 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> Uniquement traitement en surface des saucisses Uniquement préparations auxquels des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi un traitement différent (fragmentées, 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> Uniquement préparations auxquels des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi un traitement différent (fragmentées, 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 553b	Talc	BPF		
	E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF		
	E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF		
<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
	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
	E 120	Cochénille	BPF	(66)	Uniquement <i>pasturmas</i>
	E 120	Cochénille	200		Uniquement saucisse de <i>chorizo/salchichon</i>
	E 124	Rouge de cochenille A (Ponceau 4R)	50		Uniquement saucisse de <i>chorizo/salchichon</i>
	E 124	Rouge de cochenille A (Ponceau 4R)	50		Uniquement <i>sobrasada</i>
	E 150a à d	Caramels	BPF		Uniquement saucisses
	E 160a	Caroténoïdes	20		Uniquement saucisses
	E 160c	Extrait de paprika (capsanthine, capso- rubine)	10		Uniquement saucisses
	E 162	Bétanine (rouge de betterave)	BPF		Uniquement saucisses
	E 200 – E 219	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates; p-	BPF	(1) (2)	Uniquement traitement en surface des produits de viande séchée

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
	E 235	hydroxybenzoates Natamycine	1	(8)	Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons secs
	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		Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve
	E 315	Acide érythorbique	500	(9)	Uniquement produits de salaison et produits en conserve
	E 316	Erythorbate de sodium	500		Uniquement produits de salaison et produits de viande 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 poly- phosphates	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 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 saucissons secs
	E 392	Extraits de romarin	150	(46)	Uniquement viande déshydratée
	E 392	Extraits de romarin	100	(46)	Uniquement saucissons secs
	E 553b	Talc	BPF		Uniquement traitement en surface des saucisses
	E 959	Néohespéridine DC	5		Uniquement comme exhausteur de goût
<b>08.3.2.</b>	<b>Produits à base de viande qui ont subi un traitement thermique</b>				
	Groupe I	Additifs			Sauf foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben
	E 100	Curcumine	20		Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
	E 120	Cochenille	100	(66)	Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
	E 129	Rouge allura AC	25		Uniquement <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, capso-	10		Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
		rubine)			
	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 aspic
	E 200 – E 219	Acide sorbique - sorbates acide benzoïque - benzoates p-hydroxybenzoates	BPF	(1)(2)	Uniquement traitement en surface des produits de viande séchée
	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 aspic
	E 235	Natamycine	1	(8)	Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons secs
	E 243	Arginate d'éthyle laurique	160		Excepté les saucisses et saucissons émulsionnés, fumés et les pâtés de foie fumés.
	E 249 – E 250	Nitrites	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	Erythorbate de sodium	500	(9)	Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve
	E 338 – E 341, E 343 et E 450 – E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et poly- phosphates	5000	(1) (4)	Sauf <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 d'une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 10 %, à l'exception des saucissons secs

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 d'une teneur en matières grasses supérieure à 10 %, à l'exception des saucissons secs
	E 392	Extraits de romarin	150	(46)	Uniquement viande déshydratée
	E 392	Extraits de romarin	100	(46)	Uniquement saucissons secs
	E 427	Gomme cassia	1500		
	E 473 – E 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5000	(1) (41)	Sauf <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 481 – E 482	Stéaroyl-2-lactylate de sodium et stéaroyl-2-lactylate de calcium	4000	(1)	Uniquement produits de viande hachée et en cubes en conserve
	E 553b	Talc	BPF		Uniquement traitement en surface des saucisses
	E 959	Néohespéridine DC	5		Uniquement comme exhausteur de goût, sauf <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, 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	Cochénille	BPF	(78)	Uniquement partie externe comestible des <i>pasturmas</i>
	E 124	Rouge de 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>

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
	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
	E 200 – E 203, E 214 – E 219	Acide sorbique - sorbates; p-hydroxybenzoates	1000	(1) (2)	Uniquement enrobages de gelée pour produits à base de viande (cuite, saumurée ou séchée)
	E 338 – E 341, E 343 et E 450 – E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et poly-phosphates	4000	(1) (4)	Uniquement enrobages pour viandes
	E 339	Phosphates de sodium	12600	(4) (82)	Uniquement dans les enveloppes à saucisse obtenues à partir de boyaux naturels
<b>08.3.4. 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. 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 précuisson
	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 et s'élève approximativement à 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 la saumure. Le saumurage dure 14 à 21 jours et est suivi d'une maturation avec fumage à froid pendant 4 à 5 semaines



Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
	E 249 – E 250	Nitrites	150	(7)	Uniquement <i>bacon, 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, soumis à une maturation habituellement pendant 24 à 40 heures à une température de 22 °C, éventuellement fumé pendant 24 heures à une température de 20 à 25 °C et 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/kallrokt renkött</i> : injection de saumure dans la viande suivi d'une immersion dans de la saumure. Le saumurage dure 14 à 21 jours, il est suivi d'une maturation par fumage à froid de 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, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), 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 251 – E 252	Nitrates	250	(7) (40) (49)	Uniquement <i>bacon, 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, soumis à une maturation habituellement pendant 24 à 40 heures à une température de 22 °C, éventuellement fumé pendant 24 heures à une tempéra-

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
	E 251 – E 252	Nitrates	250	(39)	ture de 20 à 25 °C et entreposé pendant 3 à 6 semaines à une température de 12 à 14 °C. Uniquement jambon cru saumuré par immersion et produits similaires; la durée de saumurage dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et s'élève approximativement à 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 pré cuisson
<b>08.3.4.2. 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 salé 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.
	E 249 – E 250	Nitrites	100	(39)	Uniquement <i>presunto, 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) (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, paleta curada, 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, presunto da pá et paio do lombo</i> et

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
	E 251 – E 252	Nitrates	250	(39) (40) (59)	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. Uniquement <i>jambon sec, jambon sel sec</i> et autres pièces mûries séchées similaires: 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 salé 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.
<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 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.)</b>				
	E 249 – E 250	Nitrites	50	(39)	Uniquement <i>jambon cru, soumis à un processus de salaison à sec ou par immersion</i> , 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 et est approximativement de 14 à 35 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation.
	E 249 – E 250	Nitrites	50	(39)	Uniquement <i>jellied veal</i> et <i>brisket</i> : une saumure est injectée dans la viande qui, après une période minimale de 2 jours est cuite dans de l'eau bouillante pendant 3 heures au maximum.
	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 : cuisson du produit sec à 70 °C, suivie d'un processus de séchage et de fumage de 8 à 12 jours. Les produits fermentés sont soumis à un processus de fermentation en trois étapes de 14 à 30 jours suivie du fumage.
	E 251 – E 252	Nitrates	300	(7) (40)	Uniquement <i>Saucissons crus (Salami et Kantwurst)</i> : Le produit a une période minimale de maturation de 4 semaines et un rapport eau/protéines inférieur à 1.7.
	E 251 – E 252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement <i>jambon cru, soumis à un processus de salaison</i>

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
					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 et elle est approximativement de 14 à 35 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation
	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 sans ajout de nitrites, crus, fermentés et séchés. Le produit fermente à une température comprise entre 18 et 22 °C ou inférieure (10 à 12 °C) et est soumis 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 <i>brisket</i> : une saumure est injectée dans la viande qui, après une période minimale de 2 jours est cuite dans de l'eau bouillante pendant 3 heures au maximum.
<b>09.2.</b>		<b>Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés</b>			
...					
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
...					
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
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

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
	...				d'au moins 18%, suivie de fréquents salages à sec
	E 969	Advantam	3		Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
<b>11.4.1.</b>		<b>Edulcorants de table sous forme liquide</b>			
	...				
	E 460(i)	Cellulose microcristalline (gel de cellulose)	BPF		
	...				
	E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium (gomme de cellulose)	BPF		
	...				
	E 969	Advantam	BPF		
<b>11.4.2.</b>		<b>Edulcorants de table sous forme de poudre</b>			
	...				
	E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium (gomme de cellulose)	BPF		
	...				
	E 969	Advantam	BPF		
	...				
<b>11.4.3.</b>		<b>Edulcorants 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 969	Advantam	BPF		
	...				
<b>12.4.</b>		<b>Moutarde</b>			
	...				

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
	E 969	Advantam	4		
<b>12.5.</b>		<b>Soupes, potages et bouillons</b>			
	E 969	Advantam	2		Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
<b>12.6.</b>		<b>Sauces</b>			
	E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylesuccinique	10000		
	E 969	Advantam	4		
<b>12.7.</b>		<b>Salades et pâtes à tartiner épicées</b>			
	E 969	Advantam	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>			
	E 969	Advantam	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	Advantam	8		
<b>14.1.3.</b>		<b>Nectars de fruits, nectars de légumes et produits similaires</b>			

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
	E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium, gomme de cellulose	BPF		Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise ou finlandaise à base d'agrumes
	... E 969	Advantam	6		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
<b>14.1.4.</b>	<b>Boissons aromatisées</b>				
	... 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 969	Advantam	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 200 – E 203	Acide sorbique - sorbates	200	(1) (2)	Uniquement bière en fût contenant plus de 0.5 % de sucre fermentescible ajouté et/ou de jus ou de concentrés de fruits ajoutés
	... E 969	Advantam	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>
	E 969	Advantam	0.5		Uniquement bière 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
<b>14.2.3.</b>		<b>Cidre et poiré</b>			
...					
	E 969	Advantam	6		
<b>14.2.7.1.</b>		<b>Vins aromatisés</b>			
...					
	E 200 – E 203	Acide sorbique - sorbates	200	(1) (2)	
	E 220 – E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	(3)	
...					
	E 338 – E 341, E 343 et E 450 – E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et poly- phosphates	1000	(1) (4)	
	E 473 – E 474	sucroesters d'acides gras, sucroglycéri- des	5000	(1)	
<b>14.2.7.2.</b>		<b>Boissons aromatisées à base de vin</b>			
...					
	E 220 – E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	(3)	
...					
<b>14.2.7.3.</b>		<b>Cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles</b>			
...					
	E 220 – E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	(3)	E
...					
<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>			
...					
	E 969	Advantam	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	Advantam	5		
<b>15.2.</b>		<b>Fruits à coque transformés</b>			
...					
	E 969	Advantam	5		



Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
<b>16.</b>		<b>Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4</b>			
...	E 969	Advantam	10		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqué 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 969	Advantam	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		
<b>17.2.</b>		<b>Compléments alimentaires sous la forme liquide</b>			
...	E 969	Advantam	6		
<b>17.3.</b>		<b>Compléments alimentaires sous forme de sirop ou sous une forme à mâcher</b>			
...	E 969	Advantam	55		

*Notes*

- (81) La teneur maximale s'applique à la somme des additifs E 450, E 451 et E 452 individuellement ou en combinaison.  
 (82) Le transfer au produit final ne doit pas dépasser 250 mg/kg.



*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>9</sup>.

PROJET

<sup>9</sup> Règlement (UE) n° 231/2012 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° 506/2014, JO L 145 du 16.5.2014, p. 35.

Renvoi à la disposition mentionné en tête de l'annexe

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

Titre

**Listes des additifs, y compris les supports, autorisés dans les additifs, les enzymes, les arômes, les vitamines, les sels minéraux et certaines autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique**

Ch. 1

**1. Supports dans les additifs**

No 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
...			

Ch. 3

**3. Additifs, y compris les supports, dans les enzymes\***

N° 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

**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: Glace comestible; 07.2: Produits de boulangerie fine; 08.2: Viande transformée, uniquement viande de volailles transformée; 09.2: Poisson 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 l'émulsion d'arômes
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 l'émulsion d'arômes
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 l'émulsion d'arômes
423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans la catégorie 01.7.5: Fromage fondu	120 mg/kg dans l'émulsion d'arômes
423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans la catégorie 05.3: Chewing-gum	60 mg/kg dans l'émulsion d'arômes
423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans les catégories 01.8: Succédanés de produits laitiers, y compris blanchisseurs de boissons 04.2.5: Confitures, gelées, marmelades et produits similaires; 04.2.5.4: Beurre de fruits à coque et pâtes à tarti-	240 mg/kg dans l'émulsion d'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	ner à base de fruits à coque; 08.2: Viande transformée; 12.5 soupes, potages et bouillons, 14.1.5.2: Autres, uniquement thé et café instantanés ainsi que plats cuisinés à base de céréales	140 mg/kg dans l'émulsion d'arômes
423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans les catégories 10.2: Oeufs transformés et ovoproduits	400 mg/kg dans l'émulsion d'arômes
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.	440 mg/kg dans l'émulsion d'arômes
...			
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, titre***5. Additifs dans les vitamines, les sels minéraux et certaines autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique***Ch. 5, partie A, titre*

**Partie A: Additifs dans les vitamines, les sels minéraux et certaines autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique, sauf les substances dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge listés au ch. 13.1 de l'annexe 3**

Ordonnance sur les additifs

N° 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	Carboxyméthylcellulose de sodium Gomme de cellulose	BPF	Tous les nutriments	Oui
...					

*Ch. 5, partie B, titre*

**Partie B: Vitamines, sels minéraux et certaines autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge listés au ch. 13.1 de l'annexe 3**

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Quantité maximale	Nutriment auquel l'additif alimentaire peut être ajouté	Catégorie de denrées alimentaires	
...	E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium, 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
...					

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

### 1. Denrées alimentaires dans lesquelles la présence d'additifs transférés n'est pas admise

- Aliments non transformés, sauf préparations de viande visées à l'art. 4, al. 4 de l'ordonnance du DFI du ...<sup>10</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 matière grasse)
  - Produits laitiers fermentés non aromatisés qui n'ont pas subi de traitement thermique après la fermentation
  - Baveurre non aromatisé (sauf le baveurre 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 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 sèches.

### 2. Denrées alimentaires dans lesquelles tout transfert de colorants est interdit

- 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)
- Lait chocolaté
- Lait fermentés (non aromatisés)
- Lait de conserve (non aromatisés)
- Baveurre (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 et 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 les disaccharides
- Purée et conserves de tomate
- Sauces à base de tomates

<sup>10</sup> RS...



- Jus et nectars de fruits ainsi que jus et nectars de légumes
- Fruits, légumes (y compris pommes de terre) et champignons, en conserve ou deshydratés; fruits, légumes (y compris pommes de terre) et champignons, transformés
- Confitures extra, gelées extra et crème de marrons, crème de pruneaux
- Poisson, 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 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 raisin sec ou *raisin brandy*, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, *Hefebrand*, *Bierbrand* ou eau-de-vie de bière, *Topinambur* ou eau de vie de topinambour, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation 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

### **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 un aliment 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 et/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.

PROJET