

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

817.022.31

du 25 novembre 2013 (État le 1^{er} août 2026)

Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),

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 (ODAIous)^{1,2}

arrête:

Section 1 Définitions³

Art. 1⁴

Les définitions de l'art. 2 ODAIous 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;
- 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 comestible⁵.

RO 2013 5091

¹ RS 817.02

² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

³ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

⁵ RS 817.022.17

Section 2 Exigences auxquelles doivent satisfaire les additifs et utilisation de ces derniers⁶

Art. 1a⁷ Principes

¹ 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.

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

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

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

⁵ 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.

⁶ 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;
- 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;

⁶ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

⁷ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

- 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 alimentaires⁸.

Art. 2⁹ Nouveaux additifs

¹ 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.

² 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;
- d. l'additif présente des avantages pour le consommateur;
- e. la personne requérante présente un dossier analytique.

³ 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;

⁸ RS 817.022.42

⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

- 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 particuliers¹⁰.

⁴ 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.

⁵ 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. 3 Critères de pureté

Les additifs doivent satisfaire aux critères de pureté spécifiques fixés dans les règlements de l'Union européenne cités à l'annexe 4.

Art. 4 Additifs transférés

¹ Les additifs transférés sont des additifs provenant des différents ingrédients d'une denrée alimentaire composée.

² Le transfert («carry-over») est admis si l'additif:

- a. est autorisé dans l'ingrédient utilisé et que la denrée alimentaire composée n'est pas répertoriée à l'annexe 6, ch. 1 ou 2;
- b. est autorisé dans l'additif, l'enzyme ou l'arôme alimentaires ajoutés et a été transféré dans la denrée alimentaire par leur intermédiaire, et qu'il n'a aucune fonction technologique dans la denrée alimentaire finale;
- c. est utilisé dans une denrée alimentaire exclusivement destinée à la préparation d'une denrée alimentaire composée et que l'utilisation dans la denrée alimentaire composée est autorisée en vertu de la présente ordonnance.

^{2bis} 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;

¹⁰ RS 817.022.104

- e. il s'agit de denrées alimentaires composées à durée de conservation prolongée.¹¹

³ 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 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.¹²

⁴ Les additifs transférés ne sont pas autorisés dans:

- a. les préparations pour nourrissons et les préparations de suite;
- b. les préparations à base de céréales et autres aliments pour nourrissons et enfants en bas âge;
- c. les aliments diététiques pour nourrissons et enfants en bas âge utilisés à des fins médicales spéciales.

⁵ Les exceptions concernant l'al. 4 sont énumérées à l'annexe 5, ch. 5, partie B.

Art. 5 Préparations d'additifs, d'arômes et d'enzymes

Seuls les additifs alimentaires cités à l'annexe 5 peuvent être utilisés dans les additifs, arômes et enzymes alimentaires, compte tenu des conditions qui y sont précisées.

Art. 6 et 7¹³

Art. 8¹⁴ 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.

¹¹ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

¹² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

¹³ Abrogés par le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, avec effet au 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

¹⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

Section 3 Étiquetage¹⁵

Art. 9¹⁶ 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)¹⁷:

- 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. 9a¹⁸ Préparations d'édulcorants destinées à être remises comme telles aux consommateurs

¹ Si des préparations d'édulcorants sont remises comme telles aux consommateurs, leur dénomination spécifique au sens de l'art. 3, al. 1, let. a, OIDA¹⁹ 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».

² 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 OIDA:

- 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.

¹⁵ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

¹⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

¹⁷ RS 817.022.16

¹⁸ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

¹⁹ RS 817.022.16

Art. 9b²⁰ Additifs et préparations d'additifs qui ne sont pas destinés à être remis comme tels aux consommateurs

¹ 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, OIDA²¹:

- 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.

² 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.

Section 4 Obligation d'information²²

Art. 10 ...²³

Le fabricant et l'utilisateur d'un additif alimentaire sont tenus:

- a. de transmettre à l'OSAV toute nouvelle information scientifique ou technique susceptible d'influer sur l'évaluation de la sécurité de cet additif, et
- b. d'informer l'OSAV, sur demande, des usages de l'additif concerné.

²⁰ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

²¹ RS 817.022.16

²² Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

²³ Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, avec effet au 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

Section 5 Actualisation des annexes²⁴

Art. 11 ...²⁵

¹ L'OSAV adapte régulièrement les annexes de la présente ordonnance à l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

² Il peut fixer des dispositions transitoires.²⁶

Section 6 Dispositions finales²⁷

Art. 12 Abrogation d'un autre acte

L'ordonnance du 22 juin 2007 sur les additifs²⁸ est abrogée.

Art. 13 Dispositions transitoires

¹ Les denrées alimentaires peuvent encore être fabriquées, importées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 31 décembre 2015. Elles peuvent être remises au consommateur conformément à l'ancien droit jusqu'à épuisement des stocks.

² Les denrées alimentaires qui contiennent du jaune de quinoléine (E 104), du jaune orangé S (E 110) ou du rouge cochenille A (ponceau 4R) (E 124) peuvent encore être remises au consommateur conformément à l'ancien droit jusqu'à épuisement des stocks.

³ Les additifs admis provisoirement selon l'ancien droit peuvent encore être fabriqués, importés, étiquetés et remis au consommateur jusqu'à l'expiration de l'autorisation.

²⁴ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO **2017** 1465).

²⁵ Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, avec effet au 1^{er} mai 2017 (RO **2017** 1465).

²⁶ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO **2020** 2365).

²⁷ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO **2017** 1465).

²⁸ [RO **2007** 2977, **2008** 1291, **2009** 2047]

Art. 13a²⁹

Art. 13b³⁰

Art. 13c³¹

Art. 13d³²

Art. 13e³³ Dispositions transitoires relatives à la modification du 19 juin 2026

¹ Les denrées alimentaires non conformes à la modification du 19 juin 2026 peuvent encore être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 31 juillet 2027 et remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

² Les denrées alimentaires contenant de l'octényle succinate d'amidon sodique E 1450 qui relèvent des catégories 13.1.5.1 (Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons) et 13.1.5.2 (Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons à partir de quatre mois et enfants en bas âge) peuvent encore être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 18 février 2028 et remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

Art. 14 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 2014.

²⁹ Introduit par le ch. I de l'O de l'OSAV du 14 sept. 2015 (RO 2015 3409). Abrogé par le ch. I de l'O de l'OSAV du 19 juin 2026, avec effet au 1^{er} août 2026 (RO 2026 371).

³⁰ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020 (RO 2020 2365). Abrogé par le ch. I de l'O de l'OSAV du 19 juin 2026, avec effet au 1^{er} août 2026 (RO 2026 371).

³¹ Introduit par le ch. I de l'O de l'OSAV du 14 fév. 2022 (RO 2022 124). Abrogé par le ch. I de l'O de l'OSAV du 19 juin 2026, avec effet au 1^{er} août 2026 (RO 2026 371).

³² Introduit par le ch. I de l'O de l'OSAV du 8 déc. 2023 (RO 2023 827). Abrogé par le ch. I de l'O de l'OSAV du 19 juin 2026, avec effet au 1^{er} août 2026 (RO 2026 371).

³³ Introduit par le ch. I de l'O de l'OSAV du 19 juin 2026, en vigueur depuis le 1^{er} août 2026 (RO 2026 371).

*Annexe I*³⁴

(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.

³⁴ Introduite par le ch. II al. 3 de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

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.

*Annexe 1a*³⁵
(art. 1a, al. 2, et 2, al. 1)

Liste des additifs autorisés³⁶

³⁵ Anciennement annexe 1. Mise à jour par le ch. II al. 1 de l'O de l'OSAV du 14 sept. 2015 (RO **2015** 3409), le ch. II al. 1 des O du DFI du 16 déc. 2016 (RO **2017** 1465), du 27 mai 2020 (RO **2020** 2365), le ch. II des O de l'OSAV du 14 fév. 2022 (RO **2022** 124), du 8 déc. 2023 (RO **2023** 827), le ch. I des O de l'OSAV du 29 mai 2024 (RO **2024** 248), du 2 juin 2025 (RO **2025** 392) et le ch. II al. 1 de l'O de l'OSAV du 19 juin 2026, en vigueur depuis le 1^{er} août 2026 (RO **2026** 371).

³⁶ Le contenu de la présente annexe est publié dans le RO et le RS uniquement sous forme de renvoi. Il peut être consulté à l'adresse suivante:
<https://fedlex.data.admin.ch/eli/oc/2026/371> > Informations générales > Étendue de la publication > Publication d'une partie d'un texte sous la forme d'un renvoi.

Annexe 2³⁷

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

Groupes d'additifs³⁸

³⁷ Mise à jour par le ch. II al. 1 de l'O de l'OSAV du 14 sept. 2015 (RO **2015** 3409), le ch. II al. 2 de l'O du DFI du 16 déc. 2016 (RO **2017** 1465), le ch. II al. 1 de l'O du DFI du 27 mai 2020 (RO **2020** 2365), le ch. II des O de l'OSAV du 14 fév. 2022 (RO **2022** 124), du 8 déc. 2023 (RO **2023** 827) et le ch. I des O de l'OSAV du 29 mai 2024 (RO **2024** 248), du 2 juin 2025 (RO **2025** 392) et le ch. II al. 1 de l'O de l'OSAV du 19 juin 2026, en vigueur depuis le 1^{er} août 2026 (RO **2026** 371).

³⁸ Le contenu de la présente annexe est publié dans le RO et le RS uniquement sous forme de renvoi. Il peut être consulté à l'adresse suivante:
<https://fedlex.data.admin.ch/eli/oc/2026/371> > Informations générales > Étendue de la publication > Publication d'une partie d'un texte sous la forme d'un renvoi.

*Annexe 3*³⁹

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

Liste d'application⁴⁰

³⁹ Mise à jour par le ch. II al. 1 de l'O de l'OSAV du 14 sept. 2015 (RO **2015** 3409), le ch. II al. 2 de l'O du DFI du 16 déc. 2016 (RO **2017** 1465), le ch. II al. 1 de l'O du DFI du 27 mai 2020 (RO **2020** 2365), le ch. II des O de l'OSAV du 14 fév. 2022 (RO **2022** 124), du 8 déc. 2023 (RO **2023** 827) et le ch. I des O de l'OSAV du 29 mai 2024 (RO **2024** 248), du 2 juin 2025 (RO **2025** 392) et le ch. II al. 1 de l'O de l'OSAV du 19 juin 2026, en vigueur depuis le 1^{er} août 2026 (RO **2026** 371).

⁴⁰ Le contenu de la présente annexe est publié dans le RO et le RS uniquement sous forme de renvoi. Il peut être consulté à l'adresse suivante:
<https://fedlex.data.admin.ch/eli/oc/2026/371> > Informations générales > Étendue de la publication > Publication d'une partie d'un texte sous la forme d'un renvoi.

*Annexe 4*⁴¹
(art. 3)

Critères de pureté spécifiques pour les additifs

Les additifs doivent satisfaire aux critères de pureté spécifiques fixés dans le règlement (UE) n° 231/2012⁴².

⁴¹ Nouvelle teneur selon le ch. II al. 2 de l'O de l'OSAV du 19 juin 2026, en vigueur depuis le 1^{er} août 2026 (RO **2026** 371).

⁴² 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) 2025/666, JO L, 2025/666, 7.4.2025.

Annexe 5⁴³
(art. 2, al. 1, 4, al. 5, 5 et 8)

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

Définitions:

- *nutriments*: les vitamines, les minéraux et les autres substances ajoutées à des fins nutritionnelles ainsi que les substances ajoutées à des fins physiologiques;
- *préparation*: toute formulation composée d’un ou de plusieurs additifs alimentaires, enzymes ou nutriments auxquels ont été ajoutées des substances telles que des additifs alimentaires ou d’autres ingrédients alimentaires afin d’en faciliter le stockage, la vente, la normalisation, la dilution ou la dissolution.

1. Supports dans les additifs

N° E du support	Dénomination du support	Quantité maximale	Additifs alimentaires auxquels le support peut être ajouté
170	Carbonate de calcium	BPF	Tous les additifs alimentaires
263	Acétate de calcium	BPF	Tous les additifs alimentaires
322	Lécithines	BPF	Colorants et antioxydants liposolubles
322	Lécithines	BPF	Agents d’enrobage pour fruits
322	Lécithines	BPF	Agents d’enrobage pour manioc
331	Citrates de sodium	BPF	Tous les additifs alimentaires
332	Citrates de potassium	BPF	Tous les additifs alimentaires
341	Phosphates de calcium	BPF	Tous les additifs alimentaires
400–404	Acide alginique – alginates	BPF	Tous les additifs alimentaires
405	Alginate de propane-1,2-diol	BPF	Tous les additifs alimentaires
406	Agar-agar	BPF	Tous les additifs alimentaires
407	Carraghénanes	BPF	Tous les additifs alimentaires
410	Farine de graines de caroube	BPF	Tous les additifs alimentaires
412	Gomme guar	BPF	Tous les additifs alimentaires
413	Gomme adragante	BPF	Tous les additifs alimentaires
414	Gomme arabique ou gomme d’acacia	BPF	Tous les additifs alimentaires
415	Gomme xanthane	BPF	Tous les additifs alimentaires
420	Sorbitol	BPF	Tous les additifs alimentaires
421	Mannitol	BPF	Tous les additifs alimentaires
422	Glycérol	BPF	Tous les additifs alimentaires
425	Konjac	BPF	Tous les additifs alimentaires
432–436	Polysorbates	BPF	Antimoussants
432–436	Polysorbates	BPF	Tous les additifs alimentaires

⁴³ Nouvelle teneur selon le ch. II al. 2 de l’O de l’OSAV du 19 juin 2026, en vigueur depuis le 1^{er} août 2026 (RO 2026 371).

N° E du support	Dénomination du support	Quantité maximale	Additifs alimentaires auxquels le support peut être ajouté
432-436	Polysorbates	BPF	Tous les additifs alimentaires
440	Pectines	BPF	Tous les additifs alimentaires
442	Phosphatides d'ammonium	BPF	Antioxydants
459	Bêta-cyclodextrine	1000 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Tous les additifs alimentaires
460	Cellulose	BPF	Tous les additifs alimentaires
461	Méthylcellulose	BPF	Tous les additifs alimentaires
462	Éthylcellulose	BPF	Tous les additifs alimentaires
463	Hydroxypropylcellulose	BPF	Tous les additifs alimentaires
464	Hydroxypropylméthylcellulose	BPF	Tous les additifs alimentaires
465	Éthylméthylcellulose	BPF	Tous les additifs alimentaires
466	Carboxyméthylcellulose de sodium, gomme de cellulose	BPF	Tous les additifs alimentaires
468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée, Gomme de cellulose réticulée	BPF	Édulcorants
469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique	BPF	Tous les additifs alimentaires
470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
470b	Sels de magnésium d'acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
472e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
473	Sucroesters d'acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
475	Esters polyglycériques d'acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
491-495	Esters de sorbitane	BPF	Colorants et antimoussants
491-495	Esters de sorbitane	BPF	Tous les additifs alimentaires
501	Carbonates de potassium	BPF	Tous les additifs alimentaires
504	Carbonates de magnésium	BPF	Tous les additifs alimentaires
508	Chlorure de potassium	BPF	Tous les additifs alimentaires
509	Chlorure de calcium	BPF	Tous les additifs alimentaires

N° E du support	Dénomination du support	Quantité maximale	Additifs alimentaires auxquels le support peut être ajouté
511	Chlorure de magnésium	BPF	Tous les additifs alimentaires
514	Sulfates de sodium	BPF	Tous les additifs alimentaires
515	Sulfates de potassium	BPF	Tous les additifs alimentaires
516	Sulfate de calcium	BPF	Tous les additifs alimentaires
517	Sulfate d'ammonium	BPF	Tous les additifs alimentaires
551	Dioxyde de silicium	BPF	Émulsifiants et colorants
552	Silicate de calcium	BPF	Tous les additifs alimentaires
553b	Talc	50 mg/kg dans la préparation de colorants	Colorants
555	Silicate alumino-potassique	90 %, par rapport au pigment	E 172 (oxyde et hydroxyde de fer)
570	Acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
570	Acides gras	BPF	Agents d'enrobage pour manioc
577	Gluconate de potassium	BPF	Tous les additifs alimentaires
640	Glycine et son sel de sodium	BPF	Tous les additifs alimentaires
900	Diméthylpolysiloxane	BPF	Tous les additifs alimentaires
901	Cire d'abeille blanche et jaune	BPF	Colorants
953	Isomalt	BPF	Tous les additifs alimentaires
965	Maltitol	BPF	Tous les additifs alimentaires
966	Lactitol	BPF	Tous les additifs alimentaires
967	Xylitol	BPF	Tous les additifs alimentaires
968	Erythritol	BPF	Tous les additifs alimentaires
1200	Polydextrose	BPF	Tous les additifs alimentaires
1201	Polyvinylpyrrolidone	BPF	Édulcorants
1202	Polyvinylpolypyrrolidone	BPF	Tous les additifs alimentaires
1202	Polyvinylpolypyrrolidone	BPF	Pastilles de colorant pour la coloration décorative des coquilles d'œufs de volaille
1404	Amidon oxydé	BPF	Tous les additifs alimentaires
1410	Phosphate de monoa-midon	BPF	Tous les additifs alimentaires
1412	Phosphate de diamidon	BPF	Tous les additifs alimentaires
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF	Tous les additifs alimentaires
1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF	Tous les additifs alimentaires
1420	Amidon acétylé	BPF	Tous les additifs alimentaires
1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF	Tous les additifs alimentaires
1440	Amidon hydroxypropylé	BPF	Tous les additifs alimentaires
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF	Tous les additifs alimentaires
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF	Tous les additifs alimentaires
1451	Amidon oxydé acétylé	BPF	Tous les additifs alimentaires
1505*	Citrate de triéthyle	BPF	Tous les additifs alimentaires
1518*	Triacétate de glycéryle (triacétine)	BPF	Tous les additifs alimentaires

N° E du support	Dénomination du support	Quantité maximale	Additifs alimentaires auxquels le support peut être ajouté
1520	Propanediol-1,2 (propylène glycol)	1000 mg/kg dans la denrée alimentaire finale (après transfert)*	Colorants, émulsifiants et antioxydants
1521	Polyéthylène glycol	BPF	Édulcorants

* Quantité maximale à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires: 3000 mg/kg (seul ou en mélange avec 1505, 1517 et 1518). Dans le cas des boissons, à l'exception des liqueurs à base de crème, la quantité maximale de 1520 est de 1000 mg/l, à partir de toutes les sources.

2. Additifs autres que les supports dans les additifs*

Dispositions générales relatives aux conditions d'utilisation des additifs alimentaires:

1. Les additifs énumérés dans le groupe I de l'annexe 2 sont autorisés comme additifs (destinés à exercer une fonction autre que celle de support) dans les additifs alimentaires sur la base du principe général *BPF*, sauf indication contraire.
2. Pour les phosphates et les silicates, des quantités maximales sont fixées uniquement dans les préparations d'additifs alimentaires et non dans les denrées alimentaires finales.
3. Pour tous les autres additifs alimentaires faisant l'objet d'une DJA (dose journalière admissible) numérique, des quantités maximales sont fixées dans les préparations d'additifs alimentaires et dans les denrées alimentaires finales.
4. Aucun additif alimentaire n'est autorisé en tant que colorant, édulcorant ou exhausteur de goût.

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale	Préparations d'additifs auxquelles l'additif peut être ajouté
groupe I de l'annexe 2 200–202	Acide sorbate de potassium – sorbates	BPF 1500 mg/kg, seuls ou en mélange, dans la préparation 15 mg/kg, exprimés en acide libre, dans le produit final	Toutes les préparations d'additifs alimentaires Préparations de colorants
210	Acide benzoïque	1500 mg/kg, seuls ou en mélange, dans la préparation 15 mg/kg, exprimés en acide libre, dans le produit final	Préparations de colorants

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale	Préparations d'additifs auxquelles l'additif peut être ajouté
211	Benzoate de sodium	1500 mg/kg, seuls ou en mélange, dans la préparation	Préparations de colorants
212	Benzoate de potassium	1500 mg/kg, seuls ou en mélange, dans la préparation	Préparations de colorants
200	Acide sorbique	2500 mg/kg de préparation	Préparations de colorants liquides destinées à la vente au consommateur final pour la coloration décorative des coquilles d'œufs
220–228	Anhydride sulfureux – sulfites	100 mg/kg dans la préparation et 2 mg/kg, exprimés en SO ₂ , dans le produit final, comme calculé	Préparations de colorants (sauf E 163 – anthocyanes, E 150b – caramel de sulfite caustique et E 150d – caramel au sulfite d'ammonium)**
320	Butylhydroxy-anisol (BHA)	20 mg/kg (exprimés par rapport à la matière grasse), seuls ou en mélange, dans la préparation	Émulsifiants contenant des acides gras
321	Butylhydroxy-toluène (BHT)	0,4 mg/kg (seuls ou en mélange) dans le produit final	
334–337 et 354	Acide tartrique – tartrates)	20 mg/kg (exprimés par rapport à la matière grasse), seuls ou en mélange, dans la préparation	Émulsifiants contenant des acides gras
		0,4 mg/kg (seuls ou en mélange) dans le produit final	
		220 000 mg/kg, seuls ou en mélange, dans la préparation et 11 000 mg/kg, exprimés en acide libre, dans le produit final	E 440 Pectines utilisé dans les catégories de denrées alimentaires 05.2 (Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine) et 05.4 (Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4)

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale	Préparations d'additifs auxquelles l'additif peut être ajouté
338	Acide phosphorique	40 000 mg/kg (exprimés en P_2O_5), seuls ou en mélange, dans la préparation	Préparations du colorant E 163 – anthocyanes
339	Phosphates de sodium	40 000 mg/kg (exprimés en P_2O_5), seuls ou en mélange, dans la préparation	Préparations du colorant E 163 – anthocyanes
340	Phosphates de potassium	40 000 mg/kg (exprimés en P_2O_5), seuls ou en mélange, dans la préparation	Préparations du colorant E 163 – anthocyanes
343	Phosphates de magnésium	40 000 mg/kg (exprimés en P_2O_5), seuls ou en mélange, dans la préparation	Préparations du colorant E 163 – anthocyanes
450	Diphosphates	40 000 mg/kg (exprimés en P_2O_5), seuls ou en mélange, dans la préparation	Préparations du colorant E 163 – anthocyanes
451	Triphosphates	40 000 mg/kg (exprimés en P_2O_5), seuls ou en mélange, dans la préparation	Préparations du colorant E 163 – anthocyanes
341	Phosphates de calcium	40 000 mg/kg (exprimés en P_2O_5) dans la préparation	Préparations de colorants et d'émulsifiants
		10 000 mg/kg (exprimés en P_2O_5) dans la préparation	Préparations de polyols
		10 000 mg/kg (exprimés en P_2O_5) dans la préparation	Préparations de E 412 – gomme guar
392	Extraits de romarin	1000 mg/kg dans la préparation, 5 mg/kg dans le produit final, exprimant la somme de l'acide carnosique et du carnosol	Préparations de colorants
416	Gomme Karaya	50 000 mg/kg dans la préparation, 1 mg/kg dans le produit final	Préparations de colorants

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale	Préparations d'additifs auxquelles l'additif peut être ajouté
432–436	Polysorbates	BPF	Préparations de colorants, d'amplificateurs de contraste, d'antioxydants liposolubles et d'agents d'enrobage pour fruits
473	Sucroesters d'acides gras	BPF	Préparations de colorants et d'antioxydants liposolubles
475	Esters polyglycériques d'acides gras	BPF	Préparations de colorants et d'antioxydants liposolubles
476	Polyricinoléate de polyglycérol	50 000 mg/kg dans la préparation, 500 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Comme émulsifiant dans les préparations de colorants utilisées dans: – le surimi et les produits à base de poisson de type japonais (kama-boko) (E 120 – cochenille, acide carminique, carmins) – les produits à base de viande, les pâtes de poissons et les préparations à base de fruits utilisées dans les produits laitiers aromatisés et les desserts (E 163 – anthocyanes, E 100 – curcumine et E 120 – cochenille, acide carminique, carmins)
491–495	Esters de sorbitane	BPF	Préparations de colorants, d'anti-moussants et d'agents d'enrobage pour fruits
551	Dioxyde de silicium	50 000 mg/kg dans la préparation	Préparations de colorants sèches en poudre
551	Dioxyde de silicium	10 000 mg/kg dans la préparation	Préparations de E 508 – chlorure de potassium et de E 412 – gomme guar
551	Dioxyde de silicium	50 000 mg/kg dans la préparation	Préparations d'émulsifiants sèches en poudre
551	Dioxyde de silicium	10 000 mg/kg dans la préparation	Préparations de polyols sèches en poudre
551	Dioxyde de silicium	30 000 mg/kg dans la préparation	Extraits secs de romarin en poudre (392)
551	Dioxyde de silicium	5000 mg/kg dans la préparation	1209 copolymère greffé d'alcool polyvinylique et de polyéthylèneglycol
551	Dioxyde de silicium	10 000 mg/kg dans la préparation	Nitrate de potassium (252)
551	Dioxyde de silicium	10 000 mg/kg dans la préparation	E 252 Nitrate de potassium
552	Silicate de calcium	50 000 mg/kg dans la préparation	Préparations d'émulsifiants sèches en poudre
552	Silicate de calcium	10 000 mg/kg dans la préparation	Préparations de polyols sèches en poudre

N ^o E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale	Préparations d'additifs auxquelles l'additif peut être ajouté
553a	Silicate de magnésium	10 000 mg/kg dans la préparation	Préparations de polyols sèches en poudre
553b	Talc	10 000 mg/kg dans la préparation	Préparations de polyols sèches en poudre
900	Diméthylpolysiloxane	200 mg/kg dans la préparation, 0,2 mg/l dans la denrée alimentaire finale	Préparations des colorants E 160a – caroténoïdes, E 160b(i) – bixine de rocou, E 160b(ii) – norbixine de rocou, E 160c – extrait de paprika, capsanthine, capsorubine, E 160d – lycopène et E 160e – β -apo-8'-caroténal
903	Cire de carnauba	130 000 mg/kg dans la préparation, 1200 mg/kg dans le produit final, à partir de toutes les sources	Comme stabilisant dans les préparations d'édulcorants et/ou d'acides destinées à être utilisées dans les chewing-gums
943a	Butane	1 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Préparations de colorants du groupe II et du groupe III, tels que définis à l'annexe 2 (pour usage professionnel uniquement)
943b	Isobutane	1 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Préparations de colorants du groupe II et du groupe III, tels que définis à l'annexe 2 (pour usage professionnel uniquement)
944	Propane	1 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Préparations de colorants du groupe II et du groupe III, tels que définis à l'annexe 2 (pour usage professionnel uniquement)

* À l'exception des enzymes autorisées comme additifs alimentaires.

** Le colorant 163 – anthocyanes peut contenir jusqu'à 100 000 mg/kg de sulfites. Les colorants 150b – caramel de sulfite caustique et 150d – caramel au sulfite d'ammonium peuvent en contenir 2000 mg/kg, selon les critères de pureté (Annexe 4).

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

Dispositions générales relatives aux conditions d'utilisation des additifs alimentaires:

1. Les additifs énumérés dans le groupe I de l'annexe 2 sont autorisés comme additifs (destinés à exercer une fonction autre que celle de support) dans les additifs alimentaires sur la base du principe général *BPF*, sauf indication contraire.
2. Pour les phosphates et les silicates utilisés comme additifs, des quantités maximales sont fixées uniquement dans les préparations d'enzymes alimentaires et non dans les denrées alimentaires finales.

3. Pour tous les autres additifs alimentaires faisant l'objet d'une DJA numérique, des quantités maximales sont fixées dans les préparations d'enzymes alimentaires et dans les denrées alimentaires finales.
4. Aucun additif alimentaire n'est autorisé en tant que colorant, édulcorant ou exhausteur de goût.

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
170	Carbonate de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
200	Acide sorbique	20 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre)	20 mg/kg	10 mg/l	
202	Sorbate de potassium	20 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre)	20 mg/kg	10 mg/l	
210	Acide benzoïque	5000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre) 12 000 mg/kg dans la présure	1,7 mg/kg ou 5 mg/kg dans les fromages fabriqués à l'aide de présure	0,85 mg/l 2,5 mg/l dans les boissons à base de lactosérum fabriquées à l'aide de présure	
211	Benzoate de sodium	5000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre) 12 000 mg/kg dans la présure	1,7 mg/kg ou 5 mg/kg dans les fromages fabriqués à l'aide de présure	0,85 mg/l 2,5 mg/l dans les boissons à base de lactosérum fabriquées à l'aide de présure	
214	P-hydroxybenzoate d'éthyle	2000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre)	2 mg/kg	1 mg/l	
215	Dérivé sodique de l'ester éthyle de l'acide p-hydroxybenzoïque	2000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre)		1 mg/l	
218	P-hydroxybenzoate de méthyle	2000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre)		1 mg/l	
219	Dérivé sodique de l'ester méthyle de l'acide p-hydroxybenzoïque	2000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre)		1 mg/l	

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
220	Anhydride sulfureux	2000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en SO ₂) 5000 mg/kg uniquement dans les enzymes alimentaires destinées à être utilisées dans la fabrication de la bière 6000 mg/kg uniquement dans la bêta-amylase d'orge 10 000 mg/kg uniquement dans la papaïne sous la forme solide	2 mg/kg	2 mg/l	
221	Sulfite de sodium	2000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en SO ₂) 5000 mg/kg uniquement dans les enzymes alimentaires destinées à être utilisées dans la fabrication de la bière 6000 mg/kg uniquement dans la bêta-amylase d'orge 10 000 mg/kg uniquement dans la papaïne sous la forme solide	2 mg/kg	2 mg/l	
222	Sulfite acide de sodium	2000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en SO ₂) 5000 mg/kg uniquement dans les enzymes alimentaires destinées à être utilisées dans la fabrication de la bière 6000 mg/kg uniquement dans la bêta-amylase d'orge 10 000 mg/kg uniquement dans la papaïne sous la forme solide	2 mg/kg	2 mg/l	

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
223	Disulfite de sodium	2000 mg/kg (seuls 2 mg/kg ou en mélange, exprimés en SO ₂) 5000 mg/kg uniquement dans les enzymes alimentaires destinées à être utilisées dans la fabrication de la bière 6000 mg/kg uniquement dans la bêta-amylase d'orge 10 000 mg/kg uniquement dans la papaïne sous la forme solide	2 mg/kg	2 mg/l	
224	Disulfite de potassium	2000 mg/kg (seuls 2 mg/kg ou en mélange, exprimés en SO ₂) 5000 mg/kg uniquement dans les enzymes alimentaires destinées à être utilisées dans la fabrication de la bière 6000 mg/kg uniquement dans la bêta-amylase d'orge 10 000 mg/kg uniquement dans la papaïne sous la forme solide	2 mg/kg	2 mg/l	
250	Nitrite de sodium	500 mg/kg	0,01 mg/kg	Pas d'utilisation	
260	Acide acétique	BPF	BPF	BPF	Oui
261	Acétates de potassium	BPF	BPF	BPF	
262	Acétates de sodium	BPF	BPF	BPF	
263	Acétate de calcium	BPF	BPF	BPF	
270	Acide lactique	BPF	BPF	BPF	Oui
281	Propionate de sodium	100 000 mg/kg	100 mg/kg	50 mg/l	
290	Dioxyde de carbone	BPF	BPF	BPF	
296	Acide malique	BPF	BPF	BPF	Oui

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
300	Acide ascorbique	BPF	BPF	BPF	Oui
301	Ascorbate de sodium	BPF	BPF	BPF	Oui
302	Ascorbate de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	BPF	BPF	BPF	
306	Extrait riche en tocophérols	BPF	BPF	BPF	
307	Alpha-tocophérol	BPF	BPF	BPF	
308	Gamma-tocophérol	BPF	BPF	BPF	
309	Delta-tocophérol	BPF	BPF	BPF	
322	Lécithines	BPF	BPF	BPF	Oui
325	Lactate de sodium	BPF	BPF	BPF	
326	Lactate de potassium	BPF	BPF	BPF	
327	Lactate de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
330	Acide citrique	BPF	BPF	BPF	Oui
331	Citrates de sodium	BPF	BPF	BPF	Oui
332	Citrates de potassium	BPF	BPF	BPF	Oui
333	Citrates de calcium	BPF	BPF	BPF	
350	Malates de sodium	BPF	BPF	BPF	Oui
338	Acide phosphorique primés en P ₂ O ₅)	10 000 mg/kg (ex-BPF	BPF	BPF	
339	Phosphates de sodium	50 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅)	BPF	BPF	Oui
340	Phosphates de potassium	50 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅)	BPF	BPF	Oui
341	Phosphates de calcium	50 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅)	BPF	BPF	Oui
343	Phosphates de magnésium	50 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅)	BPF	BPF	Oui

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
351	Malate de potassium	BPF	BPF	BPF	Oui
352	Malates de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
380	Citrate de triammonium	BPF	BPF	BPF	
400	Acide alginique	BPF	BPF	BPF	Oui
401	Alginate de sodium	BPF	BPF	BPF	Oui
402	Alginate de potassium	BPF	BPF	BPF	Oui
403	Alginate d'ammonium	BPF	BPF	BPF	
404	Alginate de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
406	Agar-agar	BPF	BPF	BPF	Oui
407	Carrag-hénanes	BPF	BPF	BPF	Oui
407a	Algues Eucheima transformées	BPF	BPF	BPF	
410	Farine de graines de caroube	BPF	BPF	BPF	Oui
412	Gomme guar	BPF	BPF	BPF	Oui
413	Gomme adragante	BPF	BPF	BPF	Oui
414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	BPF	BPF	BPF	Oui
415	Gomme xanthane	BPF	BPF	BPF	Oui
417	Gomme Tara	BPF	BPF	BPF	Oui
418	Gomme Gellane	BPF	BPF	BPF	Oui
420	Sorbitol	BPF	BPF	BPF	Oui
421	Mannitol	BPF	BPF	BPF	Oui
422	Glycérol	BPF	BPF	BPF	Oui
440	Pectines	BPF	BPF	BPF	Oui
450	Diphosphates	50 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅)	BPF	BPF	
451	Triphosphates	50 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅)	BPF	BPF	
452	Polyphosphates	50 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅)	BPF	BPF	
460	Cellulose	BPF	BPF	BPF	Oui

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
461	Méthylcellulose	BPF	BPF	BPF	Oui
462	Éthylcellulose	BPF	BPF	BPF	Oui
463	Hydroxypropylcellulose	BPF	BPF	BPF	
464	Hydroxypropylméthylcellulose	BPF	BPF	BPF	
465	Éthylméthylcellulose	BPF	BPF	BPF	Oui
466	Carboxyméthylcellulose de sodium	BPF	BPF	BPF	
469	Gomme de cellulose	BPF	BPF	BPF	
470a	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique	BPF	BPF	BPF	Oui
470b	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	BPF	BPF	BPF	
471	Sels de magnésium d'acides gras	BPF	BPF	BPF	
472a	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	BPF	BPF	Oui
472b	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	BPF	BPF	Oui
472c	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	BPF	BPF	Oui
472d	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	BPF	BPF	Oui
	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	BPF	BPF	Oui

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
472 ^e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	BPF	BPF	Oui
472 ^f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	BPF	BPF	Oui
473	Sucroesters d'acides gras	50 000 mg/kg	50 mg/kg	25 mg/l	Oui, uniquement comme support
500	Carbonates de sodium	BPF	BPF	BPF	Oui
501	Carbonates de potassium	BPF	BPF	BPF	Oui, E 501(i) carbonate de potassium uniquement
503	Carbonates d'ammonium	BPF	BPF	BPF	Oui
504	Carbonates de magnésium	BPF	BPF	BPF	Oui
507	Acide chlorhydrique	BPF	BPF	BPF	Oui
508	Chlorure de potassium	BPF	BPF	BPF	Oui
509	Chlorure de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
511	Chlorure de magnésium	BPF	BPF	BPF	Oui
513	Acide sulfurique	BPF	BPF	BPF	Oui
514	Sulfates de sodium	BPF	BPF	BPF	Oui, E 514(i) – sulfate de sodium uniquement
515	Sulfates de potassium	BPF	BPF	BPF	Oui
516	Sulfate de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
517	Sulfate d'ammonium	100 000 mg/kg	100 mg/kg	50 mg/l	Oui
524	Hydroxyde de sodium	BPF	BPF	BPF	Oui

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
525	Hydroxyde de potassium		BPF	BPF	Oui
526	Hydroxyde de calcium		BPF	BPF	Oui
527	Hydroxyde d'ammonium	BPF	BPF	BPF	Oui
528	Hydroxyde de magnésium		BPF	BPF	Oui
529	Oxyde de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
530	Oxyde de magnésium	BPF	BPF	BPF	
551	Dioxyde de silicium	50 000 mg/kg dans la préparation sèche en poudre	BPF	BPF	Oui
570	Acides gras	BPF	BPF	BPF	
574	Acide gluconique	BPF	BPF	BPF	Oui
575	Glucono-delta-lactone	BPF	BPF	BPF	Oui
576	Gluconate de sodium	BPF	BPF	BPF	
577	Gluconate de potassium	BPF	BPF	BPF	
578	Gluconate de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
640	Glycine et son sel de sodium	BPF	BPF	BPF	
920	L-cystéine	10 000 mg/kg	10 mg/kg	5 mg/l	
938	Argon	BPF	BPF	BPF	
939	Hélium	BPF	BPF	BPF	
941	Azote	BPF	BPF	BPF	
942	Protoxyde d'azote	BPF	BPF	BPF	
948	Oxygène	BPF	BPF	BPF	
949	Hydrogène	BPF	BPF	BPF	
965	Maltitol	BPF	BPF	BPF	Oui
966	Lactitol	BPF	BPF	BPF	Oui (uniquement comme support)
967	Xylitol	BPF	BPF	BPF	Oui (uniquement comme support)
1200	Polydextrose	BPF	BPF	BPF	Oui
1404	Amidon oxydé	BPF	BPF	BPF	Oui
1410	Phosphate de monoamidon	BPF	BPF	BPF	Oui
1412	Phosphate de diamidon	BPF	BPF	BPF	Oui

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
1413	Phosphate de BPF diamidon		BPF	BPF	Oui
1414	Phosphate de BPF diamidon		BPF	BPF	Oui
1420	Amidon BPF acétylé		BPF	BPF	Oui
1422	Adipate de BPF diamidon		BPF	BPF	Oui
1440	Amidon hy- BPF droxypropylé		BPF	BPF	Oui
1442	Phosphate de BPF diamidon hy-		BPF	BPF	Oui
1450	Octényle BPF succinate		BPF	BPF	Oui
1451	d'amidon BPF sodique				
1451	Amidon BPF oxydé acétylé		BPF	BPF	Oui
1520	Propanediol- 500 g/kg 1,2 (propylène glycol)		**	**	Oui, uniquement comme support

* Y compris les enzymes autorisées comme additifs alimentaires.

** Quantité maximale à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires: 3000 mg/kg (seul ou en mélange avec 1505, 1517 et 1518). Dans le cas des boissons, à l'exception des liqueurs à base de crème, la quantité maximale de 1520 est de 1000 mg/l, à partir de toutes les sources.

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

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Catégories d'arômes auxquelles l'additif peut être ajouté	Quantité maximale
groupe I de l'annexe 2		Tous les arômes	quantum satis
420	Sorbitol	Tous les arômes	
421	Mannitol		
953	Isomalt		
965	Maltitol		
966	Lactitol		
967	Xylitol		
968	Érythritol		

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Catégories d'arômes auxquelles l'additif peut être ajouté	Quantité maximale
200–202	Acide sorbique et sorbate de potassium	Tous les arômes	1500 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre) dans les arômes
210	Acide benzoïque		
211	Benzoate de sodium		
212	Benzoate de potassium		
213	Benzoate de calcium		
310	Gallate de propyle	Huiles essentielles	1000 mg/kg (gallate de propyle, BHQT et BHA, seuls ou en mélange) dans les huiles essentielles
319	Butylhydro-quinone tertiaire (BHQT)		
320	Butylhydroxy-anisol (BHA)	Arômes autres que les huiles essentielles	100 mg/kg* (gallate de propyle) 200 mg/kg* (BHQT et BHA, seuls ou en mélange) dans les arômes
334–337 et 354	Acide tartrique – tartrates	Tous les arômes	20 000 mg/kg, seuls ou en mélange, dans l'arôme et 400 mg/kg, exprimés en acide libre, dans le produit final
338–452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates (tableau 6)	Tous les arômes	40 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅) dans les arômes
392	Extraits de romarin	Tous les arômes	1000 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique) dans les arômes
416	Gomme Karaya	Tous les arômes	50 000 mg/kg dans les arômes
423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans les catégories 03: Glaces de consommation; 07.2: Produits de boulangerie fine; 08.3: Produits à base de viande, uniquement de la volaille transformée; 09.2: Poissons et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés, et dans la catégorie 16: Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4	500 mg/kg dans le produit fini

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Catégories d'arômes auxquelles l'additif peut être ajouté	Quantité maximale
423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuc-cinique	Emulsions huile-arôme utilisées dans la catégorie 14.1.4: Boissons aromatisées, uniquement celles qui ne contiennent pas de jus de fruits, et dans les boissons aromatisées gazeuses qui contiennent du jus de fruits et dans la catégorie 14.2: Boissons alcoolisées, y compris les équivalents sans alcool ou à faible teneur en alcool	220 mg/kg dans le produit fini
423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuc-cinique	Emulsions huile-arôme utilisées dans les catégories 05,1: Produits de cacao et de chocolat; 05.2: Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine; 05.4: Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4 et dans la catégorie 06.3: Céréales pour petit-déjeuner	300 mg/kg dans le produit fini
423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuc-cinique	Emulsions huile-arôme utilisées dans la catégorie 01.7.5: Fromage fondu	120 mg/kg dans le produit fini
423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuc-cinique	Emulsions huile-arôme utilisées dans la catégorie 05.3: Chewing-gum	60 mg/kg dans le produit fini
423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuc-cinique	Emulsions huile-arôme utilisées dans les catégories 01,8: Succédanés de produits laitiers, y compris blanchisseurs de boissons 04.2.5: Confitures, gelées, marmelades et produits similaires; 04.2.5.4: Beurre de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque; 08.2: Viandes transformées; 12.5 soupes, potages et bouillons, 14.1.5.2: Autres, uniquement thé et café instantanés ainsi que plats cuisinés à base de céréales	240 mg/kg dans le produit fini
423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuc-cinique	Emulsions huile-arôme utilisées dans les catégories 10.2: Œufs et ovoproduits, transformés	140 mg/kg dans le produit fini

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Catégories d'arômes auxquelles l'additif peut être ajouté	Quantité maximale
423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Emulsions huile-arôme utilisées dans les catégories 14.1.4: Boissons aromatisées, uniquement boissons non gazeuses qui contiennent du jus de fruits; 14.1.2: Jus de fruits et jus de légumes, uniquement jus de légumes, et dans la catégorie 12.6: sauces, uniquement sauces à rôti et sauces douces.	400 mg/kg dans le produit fini
423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Emulsions huile-arôme utilisées dans les catégories 15: Amuse-gueule sucrés ou salés prêts à consommer	440 mg/kg dans le produit fini
425	Konjac	Tous les arômes	quantum satis
432-436	Polysorbates (tableau 4)	Tous les arômes, sauf les arômes de fumée liquides et les arômes à base d'oléorésines d'épices** Denrées alimentaires contenant des arômes de fumée liquides et des arômes à base d'oléorésines d'épices	10 000 mg/kg dans les arômes 1000 mg/kg dans la denrée alimentaire finale
459	Bêta-cyclodextrine	Arômes enrobés dans les: – thés aromatisés et boissons instantanées en poudre aromatisées – amuse-gueules aromatisés	500 mg/l dans la denrée alimentaire finale 1000 mg/kg dans les denrées alimentaires telles que consommées ou reconstituées selon les instructions du fabricant
473	Sucroesters d'acides gras	Arômes pour boissons clairement aromatisées à base d'eau appartenant à la catégorie 14.1.4	15 000 mg/kg dans les arômes, 30 mg/l dans le produit fini
551	Dioxyde de silicium	Tous les arômes	50 000 mg/kg dans les arômes
900	Diméthylpolysiloxane	Tous les arômes	10 mg/kg dans les arômes
901	Cire d'abeille	Arômes dans les boissons aromatisées sans alcool	200 mg/l dans les boissons aromatisées
999	Extrait de quillaia	Tous les arômes utilisés dans les catégories suivantes: 05.2: Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine 05.3: Chewing-gum 12.5: Soupes, potages et bouillons	4 mg/kg dans la denrée alimentaire finale (exprimé en saponines) 2 mg/kg dans la denrée alimentaire finale (exprimé en saponines) 2 mg/l dans la denrée alimentaire finale (exprimé en saponines)

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Catégories d'arômes auxquelles l'additif peut être ajouté	Quantité maximale
		14.1.5: Café, thé, infusions de plantes et de fruits, chicorée; extraits de thé, d'infusions de plantes et de fruits et de chicorée; préparations de thé, de plantes, de fruits et de céréales pour infusion, ainsi que mélanges et préparations instantanées de ces produits	1,2 mg/l dans la denrée alimentaire finale (exprimé en saponines)
		15.1: Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine, d'amidon ou de fécule	0,2 mg/kg dans la denrée alimentaire finale (exprimé en saponines)
1505	Citrate de triéthyle	Tous les arômes	3000 mg/kg à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires
1517	Diacétate de glycéryle (diacétine)		telles que consommées ou reconstituées selon les instructions du fabricant; seuls ou en mélange. Dans le cas des boissons, à l'exception des liqueurs à base de crème, la quantité maximale de E 1520 est de 1000 mg/l, à partir de toutes les sources.
1518	Triacétate de glycéryle (triacétine)		
1520	Propanediol-1,2 (propylène glycol)		
1519	Alcool benzylique	Arômes pour: – liqueurs, vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés de produits viticoles – confiserie, y compris le chocolat, et produits de boulangerie fine	100 mg/l dans la denrée alimentaire finale 250 mg/kg à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires telles que consommées ou reconstituées selon les instructions du fabricant
* La règle de proportionnalité: lorsque des mélanges de gallate de propyle, de BHQT et de BHA sont utilisés, les différentes doses doivent être réduites en proportion.			
** On entend par oléorésines d'épices les extraits d'épices à partir desquels le solvant d'extraction a été évaporé en laissant un mélange des matières huileuses et résineuses volatiles provenant de l'épice.			

5. Additifs dans les substances essentielles ou physiologiquement utiles

Dispositions générales relatives aux conditions d'utilisation des additifs alimentaires:

1. Les additifs énumérés dans le groupe I de l'annexe 2 sont autorisés comme additifs (destinés à exercer une fonction autre que celle de support) dans les

additifs alimentaires sur la base du principe général *BPF*, sauf indication contraire.

2. Pour les phosphates et les silicates utilisés comme additifs, des quantités maximales sont fixées uniquement dans les préparations de nutriments et non dans les denrées alimentaires finales.
3. Pour tous les autres additifs alimentaires faisant l'objet d'une DJA numérique, des quantités maximales sont fixées dans les préparations de nutriments et dans les denrées alimentaires finales.
4. Aucun additif alimentaire n'est autorisé en tant que colorant, édulcorant ou exhausteur de goût.

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

N° E de l'additif	Nom de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
170	Carbonate de calcium	BPF	Tous les nutriments	Oui
260	Acide acétique	BPF	Tous les nutriments	
261	Acétates de potassium	BPF	Tous les nutriments	
262	Acétates de sodium	BPF	Tous les nutriments	
263	Acétate de calcium	BPF	Tous les nutriments	
270	Acide lactique	BPF	Tous les nutriments	
290	Dioxyde de carbone	BPF	Tous les nutriments	
296	Acide malique	BPF	Tous les nutriments	
300	Acide ascorbique	BPF	Tous les nutriments	
301	Ascorbate de sodium	BPF	Tous les nutriments	
302	Ascorbate de calcium	BPF	Tous les nutriments	
304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	BPF	Tous les nutriments	
306	Extrait riche en tocophérols	BPF	Tous les nutriments	
307	Alpha-tocophérol	BPF	Tous les nutriments	
308	Gamma-tocophérol	BPF	Tous les nutriments	
309	Delta-tocophérol	BPF	Tous les nutriments	
322	Lécithines	BPF	Tous les nutriments	Oui
325	Lactate de sodium	BPF	Tous les nutriments	
326	Lactate de potassium	BPF	Tous les nutriments	
327	Lactate de calcium	BPF	Tous les nutriments	
330	Acide citrique	BPF	Tous les nutriments	
331	Citrates de sodium	BPF	Tous les nutriments	
332	Citrates de potassium	BPF	Tous les nutriments	
333	Citrates de calcium	BPF	Tous les nutriments	

N° E de l'additif	Nom de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
334–337 et 354	Acide tartrique – tartrates	1000 mg/kg, seuls ou en mélange, dans la préparation de nutriments	Tous les nutriments	
338–452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	40 000 mg/kg, exprimés en P ₂ O ₅ , dans la préparation de nutriments	Tous les nutriments	
350	Malates de sodium	BPF	Tous les nutriments	
351	Malate de potassium	BPF	Tous les nutriments	
352	Malates de calcium	BPF	Tous les nutriments	
380	Citrate de triammonium	BPF	Tous les nutriments	
392	Extraits de romarin	1000 mg/kg dans la préparation de bêta-carotène et de lycopène, 5 mg/kg dans le produit final, exprimant la somme de l'acide carnosique et du carnosol	Préparations de bêta-carotène et de lycopène	
400–404	Acide alginique – alginates (tableau 7)	BPF	Tous les nutriments	Oui
406	Agar-agar	BPF	Tous les nutriments	Oui
407	Carraghénanes	BPF	Tous les nutriments	Oui
407a	Algues Eucheuma transformées	BPF	Tous les nutriments	Oui
410	Farine de graines de caroube	BPF	Tous les nutriments	Oui
412	Gomme guar	BPF	Tous les nutriments	Oui
413	Gomme adragante	BPF	Tous les nutriments	Oui
414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	BPF	Tous les nutriments	Oui
415	Gomme xanthane	BPF	Tous les nutriments	Oui
417	Gomme Tara	BPF	Tous les nutriments	Oui
418	Gomme Gellane	BPF	Tous les nutriments	Oui
420	Sorbitol	BPF	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
421	Mannitol	BPF	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
422	Glycérol	BPF	Tous les nutriments	Oui
432–436	Polysorbates	BPF uniquement dans les préparations de bêta-carotène, de lutéine, de lycopène et de vitamine E. En ce qui concerne les préparations de vitamine A et de vitamine D, la quantité maximale dans la denrée alimentaire finale est de 2 mg/kg.	Préparations de bêta-carotène, de lutéine, de lycopène et de vitamines A, D et E	Oui

N° E de l'additif	Nom de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
440	Pectines	BPF	Tous les nutriments	Oui
459	Bêta-cyclodextrine	100 000 mg/kg dans la préparation, 1000 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Tous les nutriments	Oui
460	Cellulose	BPF	Tous les nutriments	Oui
461	Méthylcellulose	BPF	Tous les nutriments	Oui
462	Éthylcellulose	BPF	Tous les nutriments	Oui
463	Hydroxypropylcellulose	BPF	Tous les nutriments	Oui
464	Hydroxypropylméthylcellulose	BPF	Tous les nutriments	Oui
465	Éthylméthylcellulose	BPF	Tous les nutriments	Oui
466	Carboxyméthylcellulose sodique	BPF	Tous les nutriments	Oui
469	Gomme de cellulose Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique	BPF	Tous les nutriments	Oui
470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	BPF	Tous les nutriments	Oui
470b	Sels de magnésium d'acides gras	BPF	Tous les nutriments	Oui
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les nutriments	Oui
472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les nutriments	Oui
472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les nutriments	Oui
472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les nutriments	Oui
472d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les nutriments	Oui
472e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les nutriments	Oui
472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les nutriments	Oui
473	Sucroesters d'acides gras	BPF	Préparations de bêta-carotène, de lutéine, de lycopène et de vitamine E	Oui
		2 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Préparations de vitamine A et de vitamine D	

N° E de l'additif	Nom de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
475	Esters polyglycé- riques d'acides gras	BPF	Préparations de bêta-carotène, de lutéine, de lycopène et de vitamine E	Oui
491–495	Esters de sorbitane	2 mg/kg dans la denrée alimentaire finale BPF	Préparations de vitamine A et de vitamine D	Oui
		2 mg/kg dans la denrée alimentaire finale BPF	Préparations de bêta-carotène, de lutéine, de lycopène et de vitamine E	
500	Carbonates de sodium	2 mg/kg dans la denrée alimentaire finale BPF	Préparations de vitamine A et de vitamine D	Oui
501	Carbonates de potassium	BPF	Tous les nutriments	Oui
503	Carbonates d'ammonium	BPF	Tous les nutriments	Oui
504	Carbonates de magnésium	BPF	Tous les nutriments	Oui
507	Acide chlorhydrique	BPF	Tous les nutriments	Oui
508	Chlorure de potassium	BPF	Tous les nutriments	
509	Chlorure de calcium	BPF	Tous les nutriments	
511	Chlorure de magnésium	BPF	Tous les nutriments	
513	Acide sulfurique	BPF	Tous les nutriments	
514	Sulfates de sodium	BPF	Tous les nutriments	
515	Sulfates de potassium	BPF	Tous les nutriments	
516	Sulfate de calcium	BPF	Tous les nutriments	
524	Hydroxyde de sodium	BPF	Tous les nutriments	
525	Hydroxyde de potassium	BPF	Tous les nutriments	
526	Hydroxyde de calcium	BPF	Tous les nutriments	
527	Hydroxyde d'ammonium	BPF	Tous les nutriments	
528	Hydroxyde de magnésium	BPF	Tous les nutriments	
529	Oxyde de calcium	BPF	Tous les nutriments	Oui
530	Oxyde de magnésium	BPF	Tous les nutriments	Oui
551, 552	Dioxyde de silicium Silicate de calcium	50 000 mg/kg dans la préparation sèche en poudre (seuls ou en mélange) 10 000 mg/kg dans la préparation (E 551 uniquement)	Préparations sèches en poudre de tous les nutriments Préparations de chlorure de potassium utilisées dans les produits de remplacement du sel	
554	Silicate aluminosodique	15 000 mg/kg dans la préparation	Préparations de vitamines liposolubles	

N° E de l'additif	Nom de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
570	Acides gras	BPF	Tous les nutriments, sauf ceux contenant des acides gras insaturés	
574	Acide gluconique	BPF	Tous les nutriments	
575	Glucono-delta-lactone	BPF	Tous les nutriments	
576	Gluconate de sodium	BPF	Tous les nutriments	
577	Gluconate de potassium	BPF	Tous les nutriments	
578	Gluconate de calcium	BPF	Tous les nutriments	
640	Glycine et son sel de sodium	BPF	Tous les nutriments	
900	Diméthylpolysiloxane	200 mg/kg dans la préparation, 0,2 mg/l dans la denrée alimentaire finale	Préparations de bêta-carotène et de lycopène	
901	Cire d'abeille blanche et jaune	BPF	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
938	Argon	BPF	Tous les nutriments	
939	Hélium	BPF	Tous les nutriments	
941	Azote	BPF	Tous les nutriments	
942	Protoxyde d'azote	BPF	Tous les nutriments	
948	Oxygène	BPF	Tous les nutriments	
949	Hydrogène	BPF	Tous les nutriments	
953	Isomalt	BPF	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
965	Maltitol	BPF	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
966	Lactitol	BPF	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
967	Xylitol	BPF	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
968	Érythritol	BPF	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
1103	Invertase	BPF	Tous les nutriments	
1200	Polydextrose	BPF	Tous les nutriments	Oui
1404	Amidon oxydé	BPF	Tous les nutriments	Oui
1410	Phosphate de monoamidon	BPF	Tous les nutriments	Oui
1412	Phosphate de diamidon	BPF	Tous les nutriments	Oui

N° E de l'additif	Nom de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF	Tous les nutriments	Oui
1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF	Tous les nutriments	Oui
1420	Amidon acétylé	BPF	Tous les nutriments	Oui
1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF	Tous les nutriments	Oui
1440	Amidon hydroxypropylé	BPF	Tous les nutriments	Oui
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF	Tous les nutriments	Oui
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF	Tous les nutriments	Oui
1451	Amidon oxydé acétylé	BPF	Tous les nutriments	Oui
1452	Octényle succinate d'amidon d'aluminium	35 000 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE ⁴⁴ , en raison de son utilisation dans les préparations de vitamines à des fins d'encapsulation uniquement	Oui
1518	Triacétate de glycéryle (triacétine)	(voir la note*)	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
1520*	Propanediol-1,2 (propylène glycol)	1 000 mg/kg dans la denrée alimentaire finale (après transfert)	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support

* Quantité maximale de 1518 et de 1520 à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires: 3000 mg/kg (seuls ou en mélange avec 1505 et 1517). Dans le cas des boissons, à l'exception des liqueurs à base de crème, la quantité maximale de 1520 est de 1000 mg/l, à partir de toutes les sources.

⁴⁴ JO L 183 du 12.7.2002, p. 51.

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

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Catégorie de denrées alimentaires
301	Ascorbate de sodium	100 000 mg/kg de préparation de vitamine D et 1 mg/l de la denrée alimentaire finale après transfert total 50 000 mg/kg dans la préparation de vitamine A microencapsulée et transfert maximal de 1 mg/l dans la denrée alimentaire finale Transfert total: 75 mg/l dans le produit préparé.	Préparations de vitamine D Préparations de vitamine A microencapsulées Enrobages de préparations de nutriments contenant des acides gras polyinsaturés	Préparations pour nourrissons et préparations de suite Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge et les denrées alimentaires indiquées à l'annexe 3, point 01.10
304 (i)	Palmitate d'ascorbyle	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffres 01.10 et 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge et les denrées alimentaires indiquées à l'annexe 3, point 01.10
306	Extrait riche en tocophérols	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge et les denrées alimentaires indiquées à l'annexe 3, chiffre 01.10
307	Alpha-tocophérol	que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffres 01.10 et 13.1, ne soit pas dépassée		
308	Gamma-tocophérol			
309	Delta-tocophérol			
322	Lécithines	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffres 01.10 et 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge et les denrées alimentaires indiquées à l'annexe 3, chiffre 01.10

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Catégorie de denrées alimentaires
330	Acide citrique	quantum satis	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge et les denrées alimentaires indiquées à l'annexe 3, chiffre 01.10
331	Citrates de sodium	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffres 01.10 et 13.1, ne soit pas dépassée et pour autant que les conditions d'utilisation fixées audit point soient respectées	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge et les denrées alimentaires indiquées à l'annexe 3, chiffre 01.10
332	Citrates de potassium	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffres 01.10 et 13.1, ne soit pas dépassée et pour autant que les conditions d'utilisation fixées audit point soient respectées	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge et les denrées alimentaires indiquées à l'annexe 3, chiffre 01.10
333	Citrates de calcium	Transfert total: 0,1 mg/kg, exprimé en calcium, dans la limite de la quantité de calcium et du rapport calcium/phosphore fixés pour la catégorie de denrées alimentaires concernée	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge et les denrées alimentaires indiquées à l'annexe 3, chiffre 01.10

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Catégorie de denrées alimentaires
341(iii)	Phosphate tricalcique	Transfert maximal de 150 mg/kg sous forme de P_2O_5 , dans la limite de la quantité de calcium et de phosphore et du rapport calcium/phosphore fixés dans le règlement délégué (UE) 2016/127 ⁴⁵ La quantité maximale de 1000 mg/kg exprimée en P_2O_5 à partir de toutes les utilisations dans la denrée alimentaire finale, indiquée à l'annexe 3, ch. 13.1.3, doit être respectée.	Tous les nutriments	Préparations pour nourrissons et préparations de suite Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
401	Alginate de sodium	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1.3, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
402	Alginate de potassium	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
404	Alginate de calcium	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1.3, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge

⁴⁵ Règlement délégué (UE) n° 2016/127 de la Commission du 25 septembre 2015 complétant le règlement (UE) n° 609/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences spécifiques en matière de composition et d'information applicables aux préparations pour nourrissons et aux préparations de suite et les exigences portant sur les informations relatives à l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge, JO L, 25 du 2.2.2016, p. 1; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) n° 2025/2017, 12.12.2025

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Catégorie de denrées alimentaires
414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	150 000 mg/kg dans la préparation de nutriments, 10 mg/kg dans le produit final après transfert	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge et les denrées alimentaires indiquées à l'annexe 3, chiffre 01.10
415	Gomme xanthane	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1.3, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
421	Mannitol	1 000 fois plus que la vitamine B12 Transfert total: 3 mg/kg	Comme support de la vitamine B12	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge et les denrées alimentaires indiquées à l'annexe 3, chiffre 01.10
440	Pectines	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations de suite et préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffres 01.10 et 13.1, ne soit pas dépassée et pour autant que les conditions d'utilisation fixées audit point soient respectées	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge et les denrées alimentaires indiquées à l'annexe 3, chiffre 01.10
472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffres 01.10 et 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations pour nourrissons et préparations de suite pour nourrissons et enfants en bas âge en bonne santé

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Catégorie de denrées alimentaires
551	Dioxyde de silicium	10 000 mg/kg dans les préparations de nutriments	Préparations de nutriments sèches en poudre	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge et les denrées alimentaires indiquées à l'annexe 3, chiffre 01.10
1420	Amidon acétylé	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1.3, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	Transfert: 100 mg/kg	Préparations de vitamines	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge et les denrées alimentaires indiquées à l'annexe 3, chiffre 01.10
		Transfert: 1000 mg/kg	Préparations d'acides gras polyinsaturés	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge et les denrées alimentaires indiquées à l'annexe 3, chiffre 01.10
1451	Amidon oxydé acétylé	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1.3, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge

*Annexe 6*⁴⁶
(art. 4, al. 2, let. a)

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

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

- Aliments non transformés, sauf préparations de viandes visées à l'art. 3, al. 3 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires d'origine animale⁴⁷
- Miel
- Huiles et graisses d'origine animale ou végétale non émulsionnées
- Beurre
- Lait pasteurisé ou stérilisé (également par chauffage à très haute température) non aromatisé et crème entière pasteurisée non aromatisée (sauf crème à teneur réduite en matières grasses)
- Produits laitiers fermentés non aromatisés qui n'ont pas subi de traitement thermique après la fermentation
- Babeurre non aromatisé (sauf le babeurre stérilisé)
- Eau minérale naturelle et eau de source ainsi que toute eau mise en bouteille ou emballée d'une autre façon
- Café (sauf café instantané aromatisé) et extraits de café
- Thé en feuille non aromatisé
- Sucres
- Pâtes alimentaires sèches, à l'exclusion des pâtes sans gluten (en tant que denrées alimentaires spécialement produites pour réduire la teneur en gluten des ingrédients contenant du gluten ou pour remplacer des ingrédients contenant du gluten) et des pâtes destinées à un régime hypoprotidique. Les additifs pouvant être utilisés dans le sel peuvent être transférés dans les pâtes alimentaires sèches
- 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

⁴⁶ Nouvelle teneur selon le ch. II al. 2 de l'O de l'OSAV du 19 juin 2026, en vigueur depuis le 1^{er} août 2026 (RO 2026 371).

⁴⁷ RS 817.022.108

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

- Denrées alimentaires non transformées
- Toutes les eaux en bouteille ou conditionnées
- Lait entier, demi-écrémé ou écrémé, pasteurisé ou stérilisé (y compris stérilisé par procédé UHT) (non aromatisé)
- Lait chocolaté
- Laits fermentés (non aromatisés)
- Laits de conserve (non aromatisés)
- Babeurre (non aromatisé)
- Crème et crème en poudre (non aromatisées)
- Huiles et matières grasses d'origine animale ou végétale
- Fromages affinés et non affinés (non aromatisés)
- Beurre à base de lait de brebis ou de chèvre
- Œufs et ovoproduits
- Farines et autres produits de la minoterie; amidons et féculs
- Pain et produits apparentés
- Pâtes alimentaires et gnocchi
- Sucres, y compris tous les mono- et disaccharides
- Purée et conserves de tomate
- Sauces à base de tomate
- Jus et nectars de fruits ainsi que jus et nectars de légumes
- Fruits, légumes (y compris pommes de terre) et champignons, en conserve ou déshydratés; fruits, légumes (y compris pommes de terre) et champignons, transformés
- Confitures extras, gelées extras, crème de marrons, crème de pruneaux
- Poissons, mollusques et crustacés, viande, volaille et gibier ainsi que leurs préparations, mais à l'exclusion des plats préparés contenant ces ingrédients
- Produits de cacao et parties en chocolat des produits de chocolat
- Café torréfié, thé, infusions de plantes et de fruits, chicorée; extraits de thé, d'infusions de plantes et de fruits et de chicorée; préparations de thé, de plantes, de fruits et de céréales pour infusion, ainsi que mélanges et préparations instantanées de ces produits
- Sel, produits de substitution du sel, épices et mélanges d'épices
- Vins et boissons à base de vin

- Rhum, *whisky* ou *whiskey*, boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, *brandy* ou *Weinbrand*, eau-de-vie de marc de raisin ou marc, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de raisin sec ou *raisin brandy*, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, *eau-de-vie de lie*, *Topinambur* ou eau de vie de l'artichaut de Jérusalem, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation et *London gin*, *Sambuca*, *maraschino*, *marrasquino* ou *maraskino* et *mistrà*
- *Sangria*, *Clarea* et *Zurra*
- Vinaigre de vin
- Boissons à base de lait et produits similaires destinés aux enfants en bas âge⁴⁸ et denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge, y compris les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge
- Miel
- Malt et produits à base de malt

⁴⁸ Cette catégorie de produits a été créée exclusivement dans le but de réglementer l'utilisation d'additifs dans les denrées alimentaires concernées.

Annexe 7⁴⁹

⁴⁹ Abrogée par le ch. II al. 4 de l'O du DFI du 16 déc. 2016, avec effet au 1^{er} mai 2017 (RO **2017** 1465).