

Ordonnance du DFI
sur les arômes et les additifs alimentaires ayant
des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les
denrées alimentaires
(Ordonnance sur les arômes)

du 16 décembre 2016 (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,
arrête:

Section 1 Dispositions générales

Art. 1 Champ d'application

¹ La présente ordonnance est applicable:

- a. aux arômes et arômes de fumée qui sont utilisés ou destinés à être utilisés dans ou sur des denrées alimentaires;
- b. aux ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont utilisés ou destinés à être utilisés dans ou sur des denrées alimentaires;
- c. aux denrées alimentaires contenant des arômes ou des ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes;
- d. aux matériaux de base des arômes et aux matériaux de base des ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes.

² Elle n'est pas applicable:

- a. aux substances ayant exclusivement un goût sucré, acide ou salé;
- b. aux denrées alimentaires brutes;
- c. aux herbes, aux épices, aux mélanges de thés et aux produits similaires, dans la mesure où ils ne sont pas utilisés comme ingrédients.

Art. 2 Définitions

¹ En complément des définitions de l'art. 2 ODAIous, on entend dans la présente ordonnance par:

- a. *substance aromatisante*: une substance chimique définie possédant des propriétés aromatisantes;

- b. *substance aromatisante naturelle*: une substance aromatisante naturellement présente et identifiée dans la nature, obtenue par des procédés physiques, enzymatiques ou microbiologiques appropriés, à partir de matières d'origine végétale, animale ou microbiologique; les matériaux de base doivent être pris en l'état ou après leur transformation pour la consommation humaine par un ou plusieurs des procédés traditionnels de préparation des denrées alimentaires dont la liste figure à l'annexe 1;
- c. *préparation aromatisante*: un produit autre qu'une substance aromatisante et obtenu par un procédé physique, enzymatique ou microbiologique approprié, à partir:
 - 1. de denrées alimentaires prises en l'état ou après leur transformation pour la consommation humaine par un ou plusieurs des procédés traditionnels de préparation des denrées alimentaires dont la liste figure à l'annexe 1, ou
 - 2. de substances d'origine végétale, animale ou microbiologique, autres que des denrées alimentaires, prises en l'état ou après leur transformation par un ou plusieurs des procédés traditionnels de préparation des denrées alimentaires dont la liste figure à l'annexe 1;
- d. *arôme obtenu par traitement thermique*: un produit obtenu par traitement thermique à partir d'un mélange d'ingrédients ne possédant pas nécessairement eux-mêmes des propriétés aromatisantes, dont au moins un ingrédient contient de l'azote (amino) et un autre sert de sucre réducteur; les ingrédients utilisés pour la production d'arômes obtenus par traitement thermique peuvent être:
 - 1. des denrées alimentaires, ou
 - 2. d'autres matériaux de base que des denrées alimentaires;
- e. *arôme de fumée*: un produit obtenu par fractionnement et purification d'une fumée condensée conduisant à des condensats de fumée primaires, des fractions de goudron primaires ou des arômes de fumée dérivés, tels que définis à l'art. 3, ch. 1, 2 et 4 du règlement (CE) n° 2065/2003²;
- f. *précurseur d'arôme*: un produit ne possédant pas nécessairement lui-même des propriétés aromatisantes, ajouté intentionnellement à une denrée alimentaire dans le seul but de produire un arôme par décomposition ou par réaction avec d'autres composants pendant la transformation alimentaire; il peut être obtenu à partir:
 - 1. de denrées alimentaires, ou
 - 2. d'autres matériaux de base que des denrées alimentaires;
- g. *autre arôme*: un arôme ne relevant pas de l'une des définitions énoncées aux let. a à f;
- h. *ingrédient alimentaire possédant des propriétés aromatisantes*: un ingrédient alimentaire, qui:

² Règlement (CE) n° 2065/2003 du Parlement européen et du Conseil du 10 novembre 2003 relatif aux arômes de fumée utilisés ou destinés à être utilisés dans ou sur les denrées alimentaires, version du JO L 309 du 26.11.2003, p. 1.

1. n'est pas un arôme,
 2. peut être ajouté à des denrées alimentaires dans le but principal de les aromatiser ou de modifier leur arôme, et qui
 3. contient certaines substances naturelles mais indésirables;
- i. *matériau de base*: une substance d'origine végétale, animale, microbiologique ou minérale à partir de laquelle sont produits des arômes ou des ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes; il peut s'agir dans ce cas:
 1. de denrées alimentaires, ou
 2. d'autres matériaux de base que des denrées alimentaires;
 - j. *procédé physique approprié*: un procédé physique:
 1. qui n'est pas mentionné à l'annexe 1,
 2. qui est effectué sans l'emploi d'oxygène singulet, d'ozone, de catalyseurs inorganiques, de catalyseurs métalliques, de réactifs organométalliques ou de rayons ultraviolets, et
 3. qui ne modifie pas intentionnellement la nature chimique des composants de l'arôme.

² Les matériaux de base dont l'utilisation dans la production d'arômes est jusqu'à présent clairement démontrée sont considérés comme des denrées alimentaires dans la présente ordonnance, même s'ils ne sont pas utilisés seuls comme denrées alimentaires.

Section 2

Exigences applicables à l'utilisation d'arômes, d'ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes et de matériaux de base

Art. 3 Principes d'utilisation

Les arômes et les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes peuvent uniquement être utilisés pour autant:

- a. qu'ils ne présentent aucun danger pour la santé des consommateurs selon les données scientifiques disponibles, et
- b. que leur utilisation n'induisse pas les consommateurs en erreur.

Art. 4 Arômes, ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes, substances et matériaux de base autorisés

¹ Les arômes et ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes suivants peuvent être utilisés dans ou sur des denrées alimentaires, si les exigences énoncées à l'art. 3 sont remplies:

- a. les préparations aromatisantes au sens de l'art. 2, al. 1, let. c, ch. 1;
- b. les arômes obtenus par traitement thermique:

1. qui satisfont aux conditions de production des arômes obtenus par traitement thermique définies à l'annexe 2, et
2. qui ne dépassent pas les quantités maximales en certaines substances dans les arômes obtenus par traitement thermique fixées à l'annexe 2;
- c. les précurseurs d'arôme au sens de l'art. 2, al. 1, let. f, ch. 1;
- d. les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes.

² Les arômes et matériaux de base suivants peuvent être utilisés uniquement s'ils sont énumérés à l'annexe 3:

- a. les substances aromatisantes;
- b. les préparations aromatisantes au sens de l'art. 2, al. 1, let. c, ch. 2;
- c. les arômes obtenus par traitement thermique:
 1. qui relèvent partiellement ou entièrement de l'art. 2, al. 1, let. d, ch. 2, ou
 2. qui ne satisfont pas aux conditions de production fixées à l'annexe 2 des arômes obtenus par traitement thermique ou aux quantités maximales de certaines substances indésirables;
- d.³ ...
- e. les précurseurs d'arôme au sens de l'art. 2, al. 1, let. f, ch. 2;
- f. les autres arômes;
- g. les matériaux de base au sens de l'art. 2, al. 1, let. i, ch. 2.

³ Par dérogation à l'al. 2, let. a, les substances aromatisantes sont autorisées:

- a. dans les denrées alimentaires composées, lorsque l'utilisation de la substance aromatisante est autorisée dans ou sur l'un des ingrédients qui constituent cette denrée alimentaire composée;
- b. dans les denrées alimentaires exclusivement destinées à la préparation d'une denrée alimentaire composée, pour autant que cette dernière satisfasse aux conditions énoncées à l'annexe 3.

⁴ Les substances figurant à l'annexe 4, ch. 1, ne peuvent pas être ajoutées en l'état aux denrées alimentaires.

⁵ Pour la production d'arômes et d'ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes, aucun matériau de base au sens de l'annexe 5, ch. 1, ne peut être utilisé.

⁶ Les arômes et les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes produits à partir des matériaux de bases au sens de l'annexe 5, ch. 2, peuvent uniquement être utilisés dans les conditions énoncées dans ladite annexe.

⁷ Aucun arôme ne peut être ajouté aux denrées alimentaires mentionnées à l'annexe 6.

³ Abrogée par le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020, avec effet au 1^{er} juil. 2020 (RO 2020 2403).

⁸ Les arômes peuvent contenir des substances figurant dans l'ordonnance du DFI du 25 novembre 2013 sur les additifs admis dans les denrées alimentaires (OAdd)⁴ ou d'autres ingrédients alimentaires ajoutés à des fins technologiques.

⁹ Les arômes de fumée peuvent être utilisés uniquement si les conditions de production définies à l'art. 5, par. 1 et 2, du règlement (CE) n° 2065/2003⁵ sont remplies.⁶

Art. 5 Quantités maximales admises

¹ Sous réserve de l'annexe 9 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les contaminants⁷, les quantités maximales de certaines substances naturellement présentes dans les arômes ou dans les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes ne doivent pas être dépassées dans les denrées alimentaires composées prêtes à consommer figurant à l'annexe 4, ch. 2.

² Les restrictions d'utilisation (quantités maximales) énoncées à l'annexe 3, partie B, s'appliquent aux substances aromatisantes dont l'utilisation dans ou sur certaines catégories de denrées alimentaires est soumise à des restrictions.

³ Sauf réglementation contraire, les quantités maximales s'appliquent toujours à la date de mise en circulation de la denrée alimentaire concernée.

⁴ Lorsqu'il s'agit de denrées alimentaires concentrées ou déshydratées qui doivent être reconstituées, les quantités maximales déterminantes sont celles de la denrée alimentaire reconstituée. La reconstitution doit intervenir selon les instructions figurant sur l'étiquette, sachant que le facteur de dilution minimal doit être pris en compte.

Section 3 Nouveaux arômes et matériaux de base admis

Art. 6

¹ L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) peut, sur demande motivée, ajouter d'autres arômes ou matériaux de base à l'annexe 3.

² La demande doit démontrer que les conditions suivantes sont remplies:

- a. la quantité proposée ne présente pas de risque sanitaire;
- b. une nécessité technologique suffisante est établie;
- c. les consommateurs ne sont pas induits en erreur par l'utilisation des arômes ou des matériaux de base.

³ Une demande selon l'al. 1 n'est pas nécessaire pour les arômes ou les matériaux de base dont la quantité utilisée peut légalement être mise en circulation selon les

⁴ RS 817.022.31

⁵ Règlement (CE) n° 2065/2003 du Parlement européen et du Conseil du 10 novembre 2003 relatif aux arômes de fumée utilisés ou destinés à être utilisés dans ou sur les denrées alimentaires, JO L 309 du 26.11.2003, p. 1

⁶ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO 2020 2403).

⁷ RS 817.022.15

prescriptions de l'Union européenne déterminantes en la matière. Les restrictions d'utilisation spécifiques sont réservées.

Section 4 Étiquetage

Art. 7 Dénomination spécifique

La dénomination spécifique selon l'art. 3, al. 1, let. a, de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDA)⁸ est «arôme» pour les arômes. Elle peut contenir en plus des informations plus détaillées ou une description de l'arôme utilisé. Si le terme «naturel» est utilisé, l'art. 10 s'applique.

Art. 8 Étiquetage d'arômes remis aux consommateurs en l'état

Pour les arômes remis aux consommateurs en l'état, l'emballage ou l'étiquette doit porter, en plus des informations mentionnées à l'art. 3 OIDA⁹, la mention «pour denrées alimentaires», la mention «pour denrées alimentaires, utilisation limitée» ou une indication plus précise de l'usage alimentaire auquel l'arôme est destiné.

Art. 9 Étiquetage d'arômes non remis aux consommateurs en l'état

¹ Pour les arômes non destinés à la remise aux consommateurs en l'état et délivrés seuls ou mélangés avec d'autres arômes ou avec des ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes ou auxquels sont ajoutés des substances selon l'art. 4, al. 8, l'emballage ou le récipient doit porter, en plus des informations mentionnées à l'art. 3, al. 1, let. a, c, e à g et m, OIDA¹⁰, les informations suivantes:

- a. la mention «pour denrées alimentaires» ou «pour denrées alimentaires, utilisation limitée» ou une indication plus précise de l'usage alimentaire auquel l'arôme est destiné;
- b. l'énumération par ordre décroissant d'importance pondérale:
 1. des catégories d'arômes présentes, et
 2. du nom de chacune des autres substances ou matières contenues dans le produit ou, le cas échéant, de leur numéro E;
- c. toutes les indications nécessaires pour respecter les prescriptions concernant les quantités maximales d'arômes et d'ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes.

² Il suffit de faire figurer les informations selon l'al. 1, let. b et c, sur les documents commerciaux relatifs au lot qui doivent être fournis lors de la livraison ou avant celle-ci, à condition que l'emballage ou le récipient du produit en question porte la mention

⁸ RS 817.022.16

⁹ RS 817.022.16

¹⁰ RS 817.022.16

«destiné à la fabrication de denrées alimentaires et non à la vente au détail» à un endroit bien visible.

³ Pour la fourniture d'arômes en camions-citernes, il suffit de faire figurer les informations selon l'al. 1 sur les documents commerciaux relatifs au lot, à fournir lors de la livraison.

Art. 10 Conditions spécifiques pour l'emploi du qualificatif «naturel»

Pour les arômes, les conditions suivantes s'appliquent au qualificatif «naturel»:

- a. le qualificatif «naturel» ne peut être utilisé pour désigner un arôme que si l'agent aromatisant se compose exclusivement de préparations aromatisantes ou de substances aromatisantes naturelles;
- b. la désignation «substance(s) aromatisante(s) naturelle(s)» ne peut être utilisée que pour les arômes dont la partie aromatisante se compose exclusivement de substances aromatisantes naturelles;
- c. le qualificatif «naturel» ne peut être utilisé en référence à une denrée alimentaire, une catégorie de denrées alimentaires ou une source d'arôme végétale ou animale que si la partie aromatisante a été obtenue exclusivement ou à au moins 95 % à partir du matériau de base considéré; la désignation est formulée comme suit: «arôme naturel de X», où «X» doit être utilisé pour la denrée alimentaire, la catégorie de denrées alimentaires ou le matériau de base;
- d. la désignation «arôme naturel de X avec autres arômes naturels» ne peut être utilisée que si la partie aromatisante provient en partie du matériau de base visé et si l'arôme de celui-ci est facilement reconnaissable;
- e. le terme «arôme naturel» ne peut être utilisé que si la partie aromatisante est issue de différents matériaux de base et si la mention des matériaux de base ne reflète pas leur arôme ou leur goût.

Section 5 Actualisation des annexes

Art. 11

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

² Il peut édicter des dispositions transitoires.

Section 6 Dispositions finales¹¹

Art. 11a¹² Disposition transitoire de la modification du 12 mars 2018

Les denrées alimentaires non conformes à la modification du 12 mars 2018 de la présente ordonnance peuvent être importées et fabriquées selon l'ancien droit jusqu'au 30 avril 2019; elles peuvent être remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

Art. 11b¹³ Disposition transitoire de la modification du 27 mai 2020

Les denrées alimentaires non conformes à la modification du 27 mai 2020 peuvent encore être importées et fabriquées selon l'ancien droit jusqu'au 30 juin 2021 et remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks. Aucun délai transitoire ne s'applique aux substances de l'annexe 3, partie B, qui sont supprimées dans le cadre de la présente modification.

Art. 11c¹⁴ Disposition transitoire de la modification du 8 décembre 2023

Les denrées alimentaires non conformes à la modification du 8 décembre 2023 peuvent encore être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 31 janvier 2025 et remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

Art. 11d¹⁵ Disposition transitoire relative à la modification du 2 juin 2025

Les denrées alimentaires non conformes à la modification du 2 juin 2025 peuvent encore être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 30 juin 2026 et remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

Art. 11e¹⁶ Disposition transitoire relative à la modification du 19 juin 2026

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 janvier 2027 et remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

Art. 12 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} mai 2017.

¹¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O de l'OSAV du 12 mars 2018, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2018 (RO 2018 1549).

¹² Introduit par le ch. I de l'O de l'OSAV du 12 mars 2018, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2018 (RO 2018 1549).

¹³ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO 2020 2403).

¹⁴ Introduit par le ch. I de l'O de l'OSAV du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2023 828).

¹⁵ Introduit par le ch. I de l'O de l'OSAV du 2 juin 2025, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2025 (RO 2025 393).

¹⁶ 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 372).

Annexe 1

(art. 2, al. 1, let. b, c, ch. 1 et 2, et j, ch. 1)

Liste des procédés traditionnels de préparation de denrées alimentaires

1. Hachage
2. Enrobage
3. Chauffage, cuisson, friture (jusqu'à 240 °C sous pression atmosphérique) et cuisson en autocuiseur (jusqu'à 120 °C)
4. Refroidissement
5. Découpage
6. Distillation/rectification
7. Séchage
8. Émulsification
9. Évaporation
10. Extraction, y compris extraction à l'aide de solvants conformément à l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les processus et auxiliaires technologiques utilisés pour la fabrication de denrées alimentaires¹⁷
11. Fermentation
12. Filtration
13. Broyage
14. Infusion
15. Macération
16. Processus microbiologiques
17. Mélange
18. Épluchage
19. Percolation
20. Pressurage
21. Réfrigération/congélation
22. Torréfaction/grillage
23. Pressage
24. Trempage

¹⁷ RS 817.022.42

Annexe 2

(art. 4, al. 1, let. b, ch. 1 et 2, et 2, let. c, ch. 2)

Conditions de production des arômes obtenus par traitement thermique et quantités maximales en certaines substances de ces arômes

1 Conditions de production des arômes obtenus par traitement thermique

La température atteinte par les produits pendant le traitement ne doit pas dépasser 180 °C.

La durée du traitement thermique ne doit pas dépasser 15 minutes à 180 °C; elle peut augmenter proportionnellement à la réduction de la température, avec par ex. un doublement de la durée du chauffage à chaque diminution de 10 °C, jusqu'à une durée maximale de 12 heures.

La valeur de pH atteinte pendant le traitement ne dépasse pas 8,0.

2 Quantités maximales en certaines substances des arômes obtenus par traitement thermique

Substance	Quantité maximale µg/kg
2-amino-3,4,8-triméthylimidazo-(4,5-f)-quinoxaline (4,8-DiMeIQx)	50
2-amino-1-méthyl-6-phénylimidazol-(4,5-b)-pyridine (PhIP)	50

*Annexe 3*¹⁸

(art. 4, al. 2 et 3, let. b, 5, al. 2, et 6, al. 1)

Liste des substances aromatisantes admises¹⁹

¹⁸ Nouvelle teneur selon le ch. II de l'O de l'OSAV du 19 juin 2026, en vigueur depuis le 1^{er} août 2026 (RO **2026** 372).

¹⁹ 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/2026/372> > Informations générales > Étendue de la publication > Publication d'une partie d'un texte sous la forme d'un renvoi.

Annexe 4²⁰
(art. 4, al. 4, et 5, al. 1)

Liste des substances interdites et quantités maximales admises

1 Substances ne pouvant pas être ajoutées en tant que telles
aux denrées alimentaires

numéro	Désignation
1.1	Acide agarique
1.2	Aloïne
1.3	Capsaïcine
1.4	1,2-benzopyrone, coumarine
1.5	Hypéricine
1.6	Bêta-asarone
1.7	1-allyl-4-méthoxybenzène, estragol
1.8	Acide cyanhydrique
1.9	Menthofurane
1.10	4-allyl-1,2-diméthoxybenzène, méthyleugénol
1.11	Pulégone
1.12	Quassine
1.13	1-allyl-3,4-méthylènedioxy-benzène, safrole
1.14	Teucrine A
1.15	Thuyone (alpha et bêta)

²⁰ Mise à jour par le ch. II al. 2 de l’O de l’OSAV du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2023 828).

2 Quantités maximales admises de certaines substances, naturellement présentes dans les arômes et dans les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes, dans certaines denrées alimentaires composées prêtes à consommer auxquelles des arômes ou des ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes ont été ajoutés

numéro	Dénomination de la substance	Denrée alimentaire composée dans laquelle la présence de la substance est soumise à restriction	Quantité maximale mg/kg
2.1	Bêta-asarone	Boissons alcoolisées	1.0
2.2	1-allyl-4-méthoxybenzène Estragol ²¹	Produits laitiers	50
		Fruits et légumes transformés, y compris champignons, légumineuses, noix et semences	50
		Produits à base de poisson	50
		Boissons non alcoolisées	10
2.3	Aloïne	Boissons alcoolisées	50
		Toutes denrées alimentaires	0.1
2.4	Acide cyanhydrique	Nougat, massepain et ses succédanés ou produits similaires	50
		Conserves de fruits à noyaux	5
		Boissons alcoolisées	35
2.5	...		
2.6	Menthofurane	Confiseries contenant de la menthe ou de la menthe poivrée, à l'exception des micro-confiseries destinées à rafraîchir l'haleine	500
		Micro-confiseries destinées à rafraîchir l'haleine	3000
		Chewing-gum	1000
		Boissons alcoolisées contenant de la menthe ou de la menthe poivrée	200

²¹ Les quantités maximales ne s'appliquent pas lorsqu'une denrée alimentaire composée ne contient aucun arôme ajouté et lorsque les seuls ingrédients possédant des propriétés aromatisantes qui lui ont été ajoutés sont des herbes fraîches, séchées ou surgelées, ou des épices.

numéro	Dénomination de la substance	Denrée alimentaire composée dans laquelle la présence de la substance est soumise à restriction	Quantité maximale mg/kg
2.7	4-allyl-1,2- diméthoxybenzène, méthyleugénol ²²	Produits laitiers	20
		Préparations et produits à base de viande, y compris volaille et gibier	15
		Préparations et produits à base de poisson	10
		Potages et sauces	60
		Amuses gueules épicés prêts à consommer	20
		Boissons non alcoolisées	1
2.8	Pulégone	Confiseries contenant de la menthe ou de la menthe poivrée, à l'exception des micro-confiseries destinées à rafraîchir l'haleine	250
		Micro-confiseries destinées à rafraîchir l'haleine	2000
		Gommes à mâcher	350
		Boissons non alcoolisées contenant de la menthe ou de la menthe poivrée	20
		Boissons alcoolisées contenant de la menthe ou de la menthe poivrée	100
2.9	Quassine	Boissons non alcoolisées	0.5
		produits de boulangerie	1
		Boissons alcoolisées	1.5
2.10	1-allyl-3,4-méthylènedioxybenzène, safrole ²³	Préparations et produits à base de viande, y compris volaille et gibier	15
		Préparations et produits à base de poisson	15
		Potages et sauces	25
		Boissons non alcoolisées	1
2.11	Teucrine A	Boissons spiritueuses au goût amer, ou bitters ²⁴	5
		Liqueurs ²⁵ au goût amer	5
		Autres boissons alcoolisées	2

²² Les quantités maximales ne s'appliquent pas lorsqu'une denrée alimentaire composée ne contient aucun arôme ajouté et lorsque les seuls ingrédients possédant des propriétés aromatisantes qui lui ont été ajoutés sont des herbes fraîches, séchées ou surgelées, ou des épices.

²³ Les quantités maximales ne s'appliquent pas lorsqu'une denrée alimentaire composée ne contient aucun arôme ajouté et lorsque les seuls ingrédients possédant des propriétés aromatisantes qui lui ont été ajoutés sont des herbes fraîches, séchées ou surgelées, ou des épices.

²⁴ Tels que définis à l'art. 149 de l'ordonnance du DFI du 16 déc. 2016 sur les boissons (RS 817.022.12)

²⁵ Telles que définies à l'art. 149 de l'ordonnance du DFI du 16 déc. 2016 sur les boissons (RS 817.022.12)

numéro	Dénomination de la substance	Denrée alimentaire composée dans laquelle la présence de la substance est soumise à restriction	Quantité maximale mg/kg
2.12	Thuyone (alpha et bêta)	Boissons alcoolisées, à l'exception de celles produites à partir des espèces d'Artemisia	10
		Boissons alcoolisées produites à partir des espèces d'Artemisia	35
		Boissons non alcoolisées produites à partir des espèces d'Artemisia	0.5
2.13	Coumarine	Produits de boulangerie traditionnels et/ou saisonniers dont l'étiquetage indique qu'ils contiennent de la cannelle	50
		Céréales pour petit déjeuner, y compris les muesli	20
		Produits de boulangerie fine excepté les produits de boulangerie traditionnels et/ou saisonniers dont l'étiquetage indique qu'ils contiennent de la cannelle	15
		Desserts	5

Annexe 5²⁶
(art. 4, al. 5 et 6)

Liste des matériaux de base dont l'utilisation dans la production d'arômes et d'ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes est interdite ou soumise à certaines conditions

1 Matériaux de base ne pouvant pas être utilisés pour la production d'arômes et d'ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes

numéro	Matériau de base	
	Désignation latine	Désignation courante
1.1	<i>Acorus calamus</i> L. – forme tétraploïde	Acore calame – forme tétraploïde

2 Conditions d'utilisation des arômes et ingrédients possédant des propriétés aromatisantes produits à partir de certains matériaux de base

Numéro	Matériau de base		Conditions d'utilisation
	Désignation latine	Désignation courante	
2.1	<i>Quassia amara</i> L. et <i>Picrasma excelsa</i> (Sw)	Quassia	Les arômes et ingrédients possédant des propriétés aromatisantes produits à partir de ce matériau de base ne peuvent être utilisés que pour la production de boissons et de produits de boulangerie.
2.2	<i>Laricifomes officinales</i> (Villars: Fries) Kotl. et Pouz ou <i>Fomes officinalis</i>	Polypore officinal	Les arômes et ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes produits à partir de ces matériaux de base ne peuvent être utilisés que pour la production de boissons alcoolisées.
2.3	<i>Hypericum perforatum</i> L.	Millepertuis	Les arômes et ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes produits à partir de ces matériaux de base ne peuvent être utilisés que pour la production de boissons alcoolisées.

²⁶ Nouvelle teneur selon le ch. II al. 2 de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO 2020 2403).

Numéro	Matériau de base		Conditions d'utilisation
	Désignation latine	Désignation courante	
2.4	<i>Teucrium chamaedrys</i> L.	Germandrée petit-chêne	Les arômes et ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes produits à partir de ces matériaux de base ne peuvent être utilisés que pour la production de boissons alcoolisées.
2.5	<i>Rheum officinale</i> BAILLON ou <i>Rheum palmatum</i> L.	Rhubarbe	Les arômes et ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes produits à partir de la racine de ces matériaux de base ne peuvent être utilisés que pour la production de boissons alcoolisées.

Annexe 6²⁷
art. 4, al. 7)

Liste des denrées alimentaires dans lesquelles les arômes ne sont pas autorisés

Numéro	Denrée alimentaire	Remarque
1	Préparations pour nourrissons et préparations de suite	seuls l'extrait de vanille et la vanilline sont autorisés
2	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons	seuls l'extrait de vanille et la vanilline sont autorisés

²⁷ Nouvelle teneur selon le ch. II al. 2 de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO 2020 2403).