

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

du 27 mars 2002

Le Département fédéral de l'intérieur,

vu l'art. 8, al. 2, de l'ordonnance du 1^{er} mars 1995 sur les denrées alimentaires (ODA)¹,

arrête:

Art. 1 Principe

¹ Seules les substances citées à l'annexe 1 ainsi que les arômes au sens de l'art. 8, al. 1, let. b, ODAI peuvent être utilisées comme additifs. Leur autorisation est régie par les annexes 2, 3, 4 et 7.

² Les substances citées à l'annexe 2 sont des additifs autorisés sans aucune restriction dans toutes les denrées alimentaires.

³ Les substances citées à l'annexe 3 sont des additifs autorisés de manière générale dont l'adjonction aux denrées alimentaires est soumise aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) ou à des restrictions quantitatives, sauf dispositions contraires de la liste d'application de l'annexe 7.

⁴ Les substances citées à l'annexe 4 sont des additifs autorisés de manière générale dont l'adjonction aux poudres et aux comprimés alimentaires est soumise aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) ou à des restrictions quantitatives, sauf dispositions contraires de l'annexe 7.

⁵ L'annexe 7 (liste d'application) règle l'emploi de tous les additifs dans les denrées alimentaires, à l'exception des additifs cités à l'annexe 2, et définit les exceptions aux dispositions des annexes 3 et 4.

⁶ Ne sont pas considérés comme additifs:

- a. les substances utilisées pour la production d'eau potable;
- b. les produits contenant de la pectine et obtenus à partir de résidus séchés de pommes ou de zestes d'agrumes, ou d'un mélange des deux, par l'action d'un acide dilué suivie d'une neutralisation partielle au moyen de sels de sodium ou de potassium («pectine liquide»);
- c. les gommes bases pour gommes à mâcher;

RS 817.021.22

¹ RS 817.02

- d. la dextrine blanche ou jaune, l'amidon torréfié ou dextrinisé, l'amidon modifié par traitement acide ou alcalin, l'amidon blanchi, l'amidon physiologiquement modifié et l'amidon traité au moyen d'enzymes amylolytiques;
- e. le chlorure d'ammonium;
- f. le plasma sanguin, la gélatine alimentaire, les hydrolysats de protéines et leurs sels, l'albumine du lait et le gluten;
- g. les acides aminés et leurs sels (à l'exclusion de l'acide glutaminique, la glycine, la cystéine, la cystine et leurs sels) qui ne répondent pas à la définition fonctionnelle des additifs;
- h. les caséinates et la caséine;
- i. l'inuline;
- j. les enzymes, à l'exception de celles qui sont mentionnées dans les annexes.

Art. 2 Autorisation provisoire

¹ Dans l'attente d'une modification des annexes de la présente ordonnance par le DFI, l'Office fédéral de la santé publique (office) peut, sur demande motivée, autoriser d'autres additifs et en fixer la dose maximale dans les denrées alimentaires concernées. L'autorisation est temporaire et est publiée dans la Feuille officielle suisse du commerce.

² L'autorisation est accordée pour autant:

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

Art. 3 Additifs transférés et transfert

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

² Selon le principe du «carry-over», le transfert est admis pour autant:

- a. que l'additif soit autorisé dans l'ingrédient utilisé;
- b. que sa teneur dans le produit fini ne dépasse pas la dose maximale autorisée pour l'ingrédient entrant dans la composition du produit fini.

³ L'al. 2 ne s'applique pas aux aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge.

Art. 4 Préparations d'additifs

¹ Les additifs peuvent être utilisés sous forme de préparations, c'est-à-dire en combinaison avec des supports ou des solvants porteurs.

² Les supports et les solvants porteurs sont des substances:

- a. qui sont utilisées pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier de toute autre manière l'état physique d'un additif alimentaire afin d'en faciliter le manie-ment, l'application ou l'utilisation;
- b. qui ne modifient pas la fonction technologique de l'additif considéré;
- c. qui n'ont pas d'effet d'ordre technologique ni organoleptique dans le produit fini, et
- d. qui ne modifient pas la composition fondamentale du produit fini.

³ Les préparations d'additifs ne peuvent contenir que les supports et les solvants porteurs cités à l'annexe 5, compte tenu des conditions qui y sont précisées. Cette disposition ne s'applique pas aux préparations d'édulcorants (al. 4) ni aux poudres à lever (al. 5).

⁴ Outre les additifs cités à l'annexe 5, les préparations d'édulcorants mises en vente sous forme de poudre ou de comprimés (édulcorants de table) peuvent contenir des agents de charge (p. ex. dextrines); sous forme de comprimés, elles peuvent de surcroître contenir du lactose. Les préparations mises sur le marché sous forme de solutions aqueuses peuvent être additionnées de sorbates (E 200 à 203), de benzoates (E 210 à 213) ou de p-hydroxybenzoates (E 214 à 219) jusqu'à concurrence de 1 g/l à titre d'agents conservateurs.

⁵ Les poudres à lever peuvent contenir de la farine et de l'amidon en poudre à titre de supports. La dose de poudre à lever requise pour 1 kg de farine doit dégager au moins 1500 cm³ d'acide carbonique actif. Son excédent en hydrogénocarbonate de sodium ne doit toutefois pas dépasser 3 g. 100 g de poudre à lever doivent dégager au moins 4500 cm³ d'acide carbonique actif.

Art. 5 Critères de pureté

¹ Les additifs ne doivent pas présenter une teneur en composés organiques ou inorganiques, en particulier en métaux lourds, entraînant un risque pour la santé.

² L'office définit les normes techniques à respecter pour satisfaire aux critères de pureté au sens de l'al. 1. Le titre de ces normes est publié dans la Feuille fédérale, avec mention d'une référence ou de l'organisme auprès duquel le texte correspondant peut être obtenu.

Art. 6 Catégories d'additifs et indication des additifs sur l'emballage des denrées alimentaires préemballées

¹ Les additifs doivent être classés dans l'une des catégories figurant à l'annexe 6, selon leur fonction dans la denrée alimentaire considérée.

² Dans le cas des denrées alimentaires préemballées, ils doivent être indiqués dans la liste des ingrédients (art. 28 ODAI) sous le nom de leur catégorie, avec mention de leur nom spécifique ou du numéro E.

³ L'étiquetage doit être conforme aux dispositions suivantes:

- a. si un additif remplit la fonction de plusieurs catégories, il y a lieu de le mentionner sous le nom de la catégorie qui correspond à la fonction principale de l'additif dans la denrée alimentaire concernée;
- b. les additifs qui ne peuvent être classés dans aucune catégorie doivent être indiqués par leur nom spécifique ou par leur numéro E;
- c. pour les amidons modifiés (E 1404, 1410, 1412, 1413, 1414, 1420, 1422, 1440, 1442, 1450, 1451), le nom de la catégorie («amidons modifiés») n'est pas obligatoirement suivi du nom spécifique ou du numéro E. Si l'amidon modifié est susceptible de contenir du gluten, le nom de la catégorie doit être suivi de l'indication de l'espèce végétale dont il provient (p. ex. «amidon de blé, modifié»);
- d. les additifs transférés (art. 3) ne doivent être indiqués que s'ils remplissent encore une fonction spécifique dans le produit fini. L'indication demeure toutefois obligatoire pour les additifs incorporés à un ingrédient composé lorsque ce dernier figure dans la liste des ingrédients sous sa dénomination spécifique (art. 30, al. 1 et 2, ODAI), ainsi que pour l'anhydride sulfureux et les sulfites (E 220 à 224, 226 à 228) lorsque leur concentration est égale ou supérieure à 10 mg SO₂/kg. L'art. 30, al. 3, ODAI s'applique par analogie;
- e. les supports et les solvants porteurs ajoutés aux préparations d'additifs ainsi que les additifs utilisés comme adjuvants technologiques ne sont pas soumis à la déclaration obligatoire; font exception les additifs visés à l'art. 28, al. 1^{bis}, ODAI ainsi que l'anhydride sulfureux et les sulfites (E 220–224, 226–228) lorsque leur concentration est égale ou supérieure à 10 mg SO₂/kg. L'art. 30, al. 3, ODAI s'applique par analogie;
- f. la déclaration des gaz d'emballage (annexe 6, ch. 16) n'est pas obligatoire;
- g. les succédanés du sucre ajoutés à titre d'édulcorant peuvent aussi être indiqués sans indication du nom de catégorie «Edulcorants».

⁴ Les arômes doivent être indiqués au moyen du terme «arôme», d'une dénomination plus précise ou d'une description de l'arôme. En outre:

- a. le terme «naturel» de même que toute autre indication équivalente ne peuvent être utilisés pour caractériser un arôme que si les composants de l'arôme proviennent exclusivement d'arômes naturels ou de préparations aromatisantes (annexe 6, ch. 24 a et d);
- b. pour les arômes dont la dénomination contient une référence à une denrée alimentaire ou à une source d'arôme déterminée, le terme «naturel» de même que toute autre indication équivalente ne peuvent être utilisés que lorsque le produit satisfait aux exigences de la let. a et lorsque ses composants aromatisants ont été isolés exclusivement ou presque exclusivement à partir de la denrée alimentaire ou de la source d'arôme concernée.

⁵ L'art. 7 et les remarques figurant à l'annexe 7 sont réservés.

Art. 7 Dispositions particulières concernant l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées

¹ Les denrées alimentaires qui contiennent de l'aspartame (E 951) doivent porter la mention «contient une source de phénylalanine».

² L'étiquetage des denrées alimentaires qui contiennent un ou plusieurs édulcorants servant à leur conférer un goût sucré doit porter l'indication «contient un (ou des) édulcorant(s)». L'étiquetage des produits qui, outre des édulcorants, contiennent du sucre (saccharose) ou d'autres types de sucres doit porter la mention telle que «contient du sucre et un (ou des) édulcorant(s)».

³ L'étiquetage des denrées alimentaires dont la teneur en succédanés du sucre (E 420, 421, 953, 965, 966 et 967) est supérieure à 100 g par kilogramme ou par litre doit porter la mention «peut avoir des effets laxatifs en cas de consommation excessive» à titre d'avertissement.

⁴ L'étiquetage des denrées alimentaires dont la durée de conservation a été prolongée grâce à l'emploi de gaz d'emballage doit porter la mention «conditionné sous atmosphère protectrice».

Art. 8 Etiquetage des additifs ou des préparations d'additifs destinés à la vente en l'état au consommateur

¹ Lorsque les additifs ou les préparations d'additifs sont destinés à la vente en l'état au consommateur, les indications suivantes doivent figurer sur l'emballage ou sur l'étiquette:

- a. le nom de la catégorie selon l'annexe 6;
- b. la destination, le mode d'emploi et le dosage;
- c. les composants, conformément à la dénomination établie, dans l'ordre décroissant d'importance pondérale; pour les additifs, il y a lieu de mentionner le nom spécifique et le numéro E;
- d. la date de durabilité minimale (art. 25, al. 1, ODAI);
- e. le nom ou la raison sociale ainsi que l'adresse du fabricant, de l'importateur, de l'entreprise de conditionnement ou du vendeur;
- f. le lot de fabrication;
- g. le poids net de conditionnement.

² L'emballage de même que l'étiquette des préparations d'édulcorants (édulcorants de table) doivent porter les indications suivantes:

- a. la dénomination spécifique «édulcorant (édulcorant de table) à base de ...» suivie du nom de la substance édulcorante entrant dans sa composition, (p. ex. «saccharine»);
- b. le pouvoir édulcorant par rapport au sucre (saccharose), p. ex. «le pouvoir édulcorant d'un comprimé correspond à celui d'un morceau de sucre (4g)»;
- c. la mention «contient une source de phénylalanine» pour les préparations d'édulcorants contenant de l'aspartame;

- d. a mention «peut avoir des effets laxatifs en cas de consommation excessive» pour les préparations d'édulcorants qui contiennent des succédanés de sucre;
- e. les indications visées à l'al. 1, let. c à g; pour les préparations d'édulcorants sous forme de comprimés, l'indication de la quantité nette peut être remplacée par l'indication du nombre de comprimés par unité de conditionnement.

Art. 9 Etiquetage des additifs et des préparations d'additifs non destinés à la vente en l'état au consommateur

¹ L'emballage ou l'étiquette des additifs et des préparations d'additifs destinés non pas à la vente en l'état au consommateur, mais à la fabrication de denrées alimentaires, doit porter les indications suivantes:

- a. la mention «pour utilisation dans les denrées alimentaires» ou une mention plus spécifique au sujet de l'utilisation alimentaire à laquelle l'additif est destiné;
- b. le cas échéant, les conditions particulières de conservation et d'utilisation;
- c. le mode d'emploi, au cas où son omission ne permettrait pas de faire un usage approprié de l'additif;
- d. toutes les indications permettant de respecter les prescriptions concernant les teneurs maximales applicables aux additifs et aux ingrédients dans le produit fini;
- e. les indications visées à l'art. 8, al. 1, let. c à g; pour les additifs, il y a lieu de mentionner le nom spécifique et le numéro E.

² Lorsque l'emballage ou le récipient contenant un produit visé à l'al. 1 porte de manière bien visible la mention «destiné à la fabrication de denrées alimentaires et non à la vente au détail», les indications visées à l'al. 1, let. c et d, ainsi qu'à l'art. 8, al. 1, let. c et e, peuvent également figurer sur les documents de livraison.

Art. 10 Dispositions finales

¹ L'ordonnance du 26 juin 1995 sur les additifs² est abrogée.

² Les denrées alimentaires peuvent encore être fabriquées, importées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 30 avril 2004. Passé ce délai, elles peuvent encore être remises au consommateur jusqu'à expiration du délai de conservation.

³ La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} mai 2002.

27 mars 2002

Département fédéral de l'intérieur:

Ruth Dreifuss

² RO 1995 3218, 1997 1481, 1998 530, 2000 351

Annexe I
(art. 1, al. 1)

Liste des additifs autorisés

a. Colorants³⁾

E 100	Curcumine
E 101	Riboflavine, riboflavine-5'-phosphate
E 102	Tartrazine
E 104	Jaune de quinoléine
E 110	Sunset Yellow FCF, jaune orangé S
E 120	Cochénille, acide carminique, carmins
E 122	Azorubine, carmoisine
E 123 ⁴⁾	Amarante
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A
E 127 ⁴⁾	Erythrosine
E 128 ⁴⁾	Rouge 2G
E 129	Rouge allura AC
E 131	Bleu patenté V
E 132	Indigotine, carmin d'indigo
E 133	Bleu brillant FCF
E 140	Chlorophylles, chlorophyllines
E 141	Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines
E 142	Vert S
E 150a	Caramel ordinaire
E 150b	Caramel de sulfite caustique
E 150c	Caramel ammoniacal
E 150d	Caramel au sulfite d'ammonium
E 151	Noir brillant BN, noir PN
E 153	Charbon végétal médicinal
E 154 ⁴⁾	Brun FK
E 155	Brun HT
E 160a	Carotènes mélangés, β -carotène
E 160b ⁴⁾	Extraits d'Annatto, bixine, norbixine
E 160c	Extrait de paprika, capsanthéine, capsorubine
E 160d	Lycopène
E 160e	β -apo-8'-caroténal (C 30)
E 160f	Ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque (C 30)
E 161b	Lutéine
E 161g ⁴⁾	Canthaxanthine
E 162	Rouge de betterave, bétanine
E 163	Anthocyanes
E 170	Carbonate de calcium
E 171	Dioxyde de titane
E 172	Oxydes et hydroxydes de fer
E 173 ⁴⁾	Aluminium

E.174	Argent
E 175	Or
E 180 ⁴⁾	Litholrubine BK

- 3) Sont également autorisées les laques aluminiques résultant du processus de solidification des colorants au moyen d'hydroxyde d'aluminium en milieu aqueux.
- 4) Ne doivent pas être remis directement au consommateur.

b. Conservateurs et antioxydants⁵⁾

E 200	Acide sorbique
E 202	Sorbate de potassium
E 203	Sorbate de calcium
E 210	Acide benzoïque
E 211	Benzoate de sodium
E 212	Benzoate de potassium
E 213	Benzoate de calcium
E 214	p-hydroxybenzoate d'éthyle
E 215	Ethyl p-hydroxybenzoate de sodium
E 216	p-hydroxybenzoate de propyle
E 217	Propyl p-hydroxybenzoate de sodium
E 218	p-hydroxybenzoate de méthyle
E 219	Méthyl p-hydroxybenzoate de sodium
E 220	Anhydride sulfureux (dioxyde de soufre)
E 221	Sulfite de sodium
E 222	Sulfite acide de sodium
E 223	Disulfite de sodium
E 224	Disulfite de potassium
E 226	Sulfite de calcium
E 227	Sulfite acide de calcium
E 228	Sulfite acide de potassium
E 230	Biphényle (diphényle)
E 231	Orthophénylphénol
E 232	Orthophénylphénate de sodium
E 234	Nisine
E 235	Natamycine
E 236	Acide formique
E 237	Formiate de sodium
E 238	Formiate de calcium
E 239	Hexaméthylènetétramine
E 242	Dicarbonate de diméthyle
E 249 ⁶⁾	Nitrite de potassium
E 250 ⁶⁾	Nitrite de sodium
E 251	Nitrate de sodium
E 252	Nitrate de potassium
E 280	Acide propionique
E 281	Propionate de sodium
E 282	Propionate de calcium

E 283	Propionate de potassium
E 284	Acide borique
E 285	Tétraborate de sodium (borax)
E 310	Gallate de propyle
E 311	Gallate d'octyle
E 312	Gallate de dodécyle
E 315	Acide érythorbique
E 316	Erythorbate de sodium
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)
E 321	Butylhydroxytoluène (BHT)
E 1105	Lysozyme
-- -----	Ethanol

- 5) Excepté les antioxydants autorisés de manière générale selon l'annexe 3.
 6) Ne peuvent être utilisés que sous forme de sel nitraté pour la rubéfaction (à savoir le mélange homogène de sel comestible et de nitrite de potassium ou de nitrite de sodium à raison de 0,6 % masse max.).

c. Edulcorants

1. Edulcorants non calorigènes

E 950 ⁷⁾	Acésulfame-K
E 951 ⁷⁾	Aspartame
E 952	Acide cyclamique et ses sels de sodium ou de calcium (cyclamate)
E 954	Saccharine et ses sels de sodium, de potassium et de calcium
E 957 ⁷⁾	Thaumatine
E 959 ⁷⁾	Dihydrochalcone de néohespéridine

2. Edulcorants calorigènes (succédanés du sucre, polyols)

E 420 ⁷⁾	Sorbitol, sirop de sorbitol
E 421 ⁷⁾	Mannitol
E 953 ⁷⁾	Isomaltol
E 965 ⁷⁾	Maltitol, sirop de maltitol
E 966 ⁷⁾	Lactitol
E 967 ⁷⁾	Xylitol

- 7) Peuvent également être autorisés à d'autres fins que l'édulcoration.

d. Autres additifs

E 170	Carbonates de calcium (carbonate de calcium, carbonate acide de calcium)
E 260	Acide acétique
E 261	Acétate de potassium
E 262	Acétates de sodium (acétate de sodium, diacétate de sodium)
E 263	Acétate de calcium
E 270	Acide lactique
E 290	Anhydride carbonique (dioxyde de carbone)

E 296	Acide malique
E 297	Acide fumarique
E 300	Acide ascorbique
E 301	Ascorbate de sodium
E 302	Ascorbate de calcium
E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique (palmitate d'ascorbyle, stéarate d'ascorbyle)
E 306	Extrait riche en tocophérols
E 307	Alpha-tocophérol
E 308	Gamma-tocophérol
E 309	Delta-tocophérol
E 322	Lécithines
E 325	Lactate de sodium
E 326	Lactate de potassium
E 327	Lactate de calcium
E 330	Acide citrique
E 331	Citrates de sodium (monosodique, disodique, trisodique)
E 332	Citrates de potassium (monopotassique, tripotassique)
E 333	Citrates de calcium (monocalcique, dicalcique, tricalcique)
E 334	Acide tartrique (L(+)-)
E 335	Tartrates de sodium (monosodique, disodique)
E 336	Tartrates de potassium (monopotassique, dipotassique)
E 337	Tartrate double de sodium et de potassium
E 338	Acide orthophosphorique
E 339	Orthophosphates de sodium (monosodique, disodique, trisodique)
E 340	Orthophosphates de potassium (monopotassique, dipotassique, tripotassique)
E 341	Orthophosphates de calcium (monocalcique, dicalcique, tricalcique)
E 343	Phosphates de magnésium (monomagnésique, dimagnésique)
E 350	Malates de sodium (malate de sodium, malate acide de sodium)
E 351	Malates de potassium
E 352	Malates de calcium (malate de calcium, malate acide de calcium)
E 353	Acide méatartrique
E 354	Tartrate de calcium
E 355	Acide adipique
E 356	Adipate de sodium
E 357	Adipate de potassium
E 363	Acide succinique
E 380	Citrate de triammonium
E 385	Ethylènediaminetétracétate de calcium disodium (EDTA de calcium disodium)
E 400	Acide alginique
E 401	Alginate de sodium
E 402	Alginate de potassium
E 403	Alginate d'ammonium
E 404	Alginate de calcium
E 405	Alginate de propane-1,2-diol
E 406	Agar-agar

E 407	Carraghénanes
E 407a	Algues Eucheuma transformées
E 410	Farine de graines de caroube
E 412	Farine de graines de guar
E 413	Gomme tragacathe
E 414	Gomme arabique
E 415	Gomme xanthane
E 416	Gomme Karaya
E 417	Gomme Tara
E 418	Gomme Gellane
E 422	Glycérol
E 425	Konjac (gomme de konjac, glucomannane de konjac)
E 432	Monolaurate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 20)
E 433	Monooléate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 80)
E 434	Monopalmitate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 40)
E 435	Monostéarate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 60)
E 436	Tristéarate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 65)
E 440	Pectine, pectine amidée
E 442	Phosphatides d'ammonium
E 444	Acétate isobutyrate de saccharose
E 445	Esters glycériques de résine de bois
E 450	Diphosphates (disodique, trisodique, tétrasodique, dipotassique, tétrapotassique, dicalcique, dihydrogéo-diphosphate de calcium)
E 451	Triphosphates (pentasodique, pentapotassique)
E 452	Polyphosphates (sodique, potassique, calco-sodique, calcique)
E 459	Bêta-cyclodextrine
E 460	Cellulose (cellulose microcristalline, cellulose en poudre)
E 461	Méthylcellulose
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose
E 465	Ethylméthylcellulose
E 466	Carboxyméthylcellulose sodique
E 469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée par voie enzymatique
E 470a	Stéarates de sodium, de potassium et de calcium
E 470b	Stéarates de magnésium
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras
E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472e	Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 473	Sucroesters d'acides gras
E 474	Sucroglycérides
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras
E 476	Polyricinoléates de polyglycérol

E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras
E 479b	Huile de soja oxydée par chauffage ayant réagi avec des mono- et diglycérides d'acides gras
E 481	Stéaroyl-2-lactylate de sodium
E 482	Stéaroyl-2-lactylate de calcium
E 483	Tartrate de stéaryle
E 491	Monostéarate de sorbitane
E 492	Tristéarate de sorbitane
E 493	Monolaurate de sorbitane
E 494	Monooléate de sorbitane
E 495	Monopalmitate de sorbitane
E 500	Carbonates de sodium (carbonate de sodium, carbonate acide de sodium, sesquicarbonates de sodium)
E 501	Carbonates de potassium (carbonate de potassium, carbonate acide de potassium)
E 503	Carbonates d'ammonium (carbonate d'ammonium, carbonate acide d'ammonium)
E 504	Carbonates de magnésium (carbonate de magnésium, carbonate acide de magnésium)
E 507	Acide chlorhydrique
E 508	Chlorure de potassium
E 509	Chlorure de calcium
E 511	Chlorures de magnésium
E 512	Chlorures d'étain II
E 513	Acide sulfurique
E 514	Sulfates de sodium (sulfate de sodium, sulfate acide de sodium)
E 515	Sulfates de potassium (sulfate de potassium, sulfate acide de potassium)
E 516	Sulfate de calcium
E 520	Sulfates d'aluminium
E 521	Sulfates d'aluminium sodique
E 522	Sulfates d'aluminium potassique
E 523	Sulfates d'aluminium ammonique
E 524	Hydroxyde de sodium
E 525	Hydroxyde de potassium
E 526	Hydroxyde de calcium
E 527	Hydroxyde d'ammonium
E 528	Hydroxyde de magnésium
E 529	Oxyde de calcium
E 530	Oxyde de magnésium
E 535	Ferrocyanures de sodium
E 536	Ferrocyanures de potassium
E 538	Ferrocyanures de calcium
E 541	Phosphates d'aluminium sodique acide
E 551	Dioxydes de silicium
E 552	Silicates de calcium
E 553a	Silicate de magnésium, trisilicate de magnésium
E 553b	Talc

E 554	Silicate alumino-sodique
E 555	Silicate alumino-potassique
E 556	Silicate alumino-calcique
E 559	Silicate d'aluminium (kaolin)
E 570	Acides gras
E 574	Acide gluconique
E 575	Glucono-delta-lactone
E 576	Gluconate de sodium
E 577	Gluconate de potassium
E 578	Gluconate de calcium
E 579	Gluconate ferreux
E 585	Lactate ferreux
E 620	Acide glutamique
E 621	Glutamate monosodique
E 622	Glutamate monopotassique
E 623	Diglutamate de calcium
E 624	Glutamate d'ammonium
E 625	Diglutamate de magnésium
E 626	Acide guanylique
E 627	Guanylate disodique
E 628	Guanylate dipotassique
E 629	Guanylate de calcium
E 630	Acide inosinique
E 631	Inosinate disodique
E 632	Inosinate dipotassique
E 633	Inosinate de calcium
E 634	5'-ribonucléotide calcique
E 635	5'-ribonucléotide disodique
E 640	Glycine et son sel de sodium
E 650	Acétate de zinc
E 900	Diméthylpolysiloxane
E 901	Cire d'abeille blanche et jaune
E 902	Cire de candelilla
E 903	Cire de carnauba
E 904	Shellac
E 905	Cire microcristalline
E 912	Esters de l'acide montanique
E 914	Cire de polyéthylène oxydée
E 920	L-cystéine
E 927b	Carbamide
E 938	Argon
E 939	Hélium
E 941	Azote
E 942	Protoxyde d'azote
E 948	Oxygène
E 949	Hydrogène
E 999	Extraits de quillaia
E 1103	Invertase

E 1200	Polydextrose
E 1201	Polyvinylpyrrolidone
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidone
E 1404	Amidon oxydé
E 1410	Phosphate d'amidon
E 1412	Phosphate de diamidon
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé
E 1420	Amidon acétylé
E 1422	Adipate de diamidon acétylé
E 1440	Amidon hydroxypropylé
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique
E 1451	Amidon oxydé acétylé
E 1505	Citrate de triéthyle
E 1518	Triacétate de glycéryle (triacétine)

Annexe 2
(art. 1, al. 2 et 5)

Additifs autorisés sans restriction dans toutes les denrées alimentaires

E 290	Anhydride carbonique (dioxyde de carbone)
E 938	Argon
E 939	Hélium
E 941	Azote
E 942	Protoxyde d'azote
E 948	Oxygène
E 949	Hydrogène

Annexe 3
(art. 1, al. 3)

Additifs autorisés de manière générale, sauf dispositions contraires de l'annexe 7 pour certaines denrées alimentaires

a. Additifs autorisés selon les BPF

E 170	Carbonates de calcium
E 260	Acide acétique
E 261	Acétate de potassium
E 262	Acétates de sodium
E 263	Acétate de calcium
E 270	Acide lactique
E 296	Acide malique
E 300	Acide ascorbique
E 301	Ascorbate de sodium
E 302	Ascorbate de calcium
E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique
E 306	Extrait riche en tocophérols
E 307	Alpha-tocophérol
E 308	Gamma-tocophérol
E 309	Delta-tocophérol
E 322	Lécithines
E 325	Lactate de sodium
E 326	Lactate de potassium
E 327	Lactate de calcium
E 330	Acide citrique
E 331	Citrates de sodium
E 332	Citrates de potassium
E 333	Citrates de calcium
E 334	Acide tartrique (L(+)-)
E 335	Tartrates de sodium
E 336	Tartrates de potassium
E 337	Tartrate double de sodium et de potassium
E 350	Malates de sodium
E 351	Malates de potassium
E 352	Malates de calcium
E 354	Tartrate de calcium
E 380	Citrate de triammonium
E 400	Acide alginique
E 401	Alginate de sodium
E 402	Alginate de potassium
E 403	Alginate d'ammonium
E 404	Alginate de calcium
E 406	Agar-agar
E 407	Carraghénanes
E 407a	Algues <i>Eucheuma</i> transformées

E 410 *	Farine de graines de caroube
E 412 *	Farine de graines de guar
E 413	Gomme tragacathe
E 414	Gomme d'acacia ou gomme arabique
E 415 *	Gomme xanthane
E 417 *	Gomme Tara
E 418	Gomme Gellane
E 420 **	Sorbitol, sirop de sorbitol
E 421 **	Mannitol
E 422	Glycérol
E 440	Pectine, pectine amidée
E 460	Cellulose
E 461	Méthylcellulose
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose
E 465	Ethylméthylcellulose
E 466	Carboxyméthylcellulose sodique
E 469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique
E 470a	Stéarates de sodium, de potassium et de calcium
E 470b	Stéarates de magnésium
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras
E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472e	Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 500	Carbonates de sodium
E 501	Carbonates de potassium
E 503	Carbonates d'ammonium
E 504	Carbonates de magnésium
E 507	Acide chlorhydrique
E 508	Chlorure de potassium
E 509	Chlorure de calcium
E 511	Chlorures de magnésium
E 513	Acide sulfurique
E 514	Sulfates de sodium
E 515	Sulfates de potassium
E 516	Sulfate de calcium
E 524	Hydroxyde de sodium
E 525	Hydroxyde de potassium
E 526	Hydroxyde de calcium
E 527	Hydroxyde d'ammonium
E 528	Hydroxyde de magnésium
E 529	Oxyde de calcium
E 530	Oxyde de magnésium

E 570	Acides gras
E 574	Acide gluconique
E 575	Glucono-delta-lactone
E 576	Gluconate de sodium
E 577	Gluconate de potassium
E 578	Gluconate de calcium
E 640	Glycine et son sel de sodium (glycinate de sodium)
E 920 ***	L-cystéine
E 953 **	Isomaltol
E 965 **	Maltitol, sirop de maltitol
E 966 **	Lactitol
E 967 **	Xylitol
E 1103	Invertase
E 1200	Polydextrose
E 1404	Amidon oxydé
E 1410	Phosphate d'amidon
E 1412	Phosphate de diamidon
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé
E 1420	Amidon acétylé
E 1422	Adipate de diamidon acétylé
E 1440	Amidon hydroxypropylé
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique
E 1451	Amidon oxydé acétylé

* Ne doit pas être employé pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.

** Ne doit pas être employé dans les boissons ni comme édulcorant.

*** Ne doit être employé que comme agent de traitement de la farine.

b. Additifs autorisés avec restrictions quantitatives

E 425	Konjac] au max. 10 g/kg, seuls ou mélangés
E 620	Acide glutamique	
E 621	Glutamate de sodium	
E 622	Glutamate de potassium	
E 623	Glutamate de calcium	
E 624	Glutamate d'ammonium	
E 625	Glutamate de magnésium] au max. 500 mg/kg, seuls ou mélangés
E 626	Acide guanylique	
E 627	Guanylate de sodium	
E 628	Guanylate de potassium	
E 629	Guanylate de calcium	

E 630	Acide inosinique	
E 631	Inosinate de sodium	
E 632	Inosinate de potassium	
E 633	Inosinate de calcium	
E 634	5'-ribonucléotide calcique	
E 635	5'-ribonucléotide disodique	

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

Additifs autorisés de manière générale dans les poudres et comprimés alimentaires, sauf dispositions contraires de l'annexe 7

E 338	Acide orthophosphorique] uniquement dans les poudres alimentaires: max. 10 g/kg
E 339	Orthophosphates de sodium	
E 340	Orthophosphates de potassium	
E 341	Orthophosphates de calcium	
E 343	Phosphates de magnésium	
E 450	Diphosphates	
E 451	Triphosphates] uniquement dans les comprimés alimentaires: selon BPF
E 452	Polyphosphates	
E 459	Bêta-cyclodextrine] dans les poudres alimentaires: max. 10 g/kg
E 551	Dioxyde de silicium	
E 552	Silicate de calcium	
E 553a	Silicate de magnésium, trisilicate de magnésium	
E 553b	Talc	
E 554	Silicate alumino-sodique	
E 555	Silicate alumino-potassique	
E 556	Silicate alumino-calcique	
E 559	Silicate d'aluminium (kaolin)	

Annexe 5
(art. 4, al. 3 et 5)

Supports et solvants porteurs d'additifs autorisés

Ne figurent pas dans cette liste:

- a. les substances réputées denrées alimentaires;
- b. les substances visées à l'art. 1, al. 6;
- c. les substances servant essentiellement d'acidifiant ou de correcteur d'acidité, telles que l'acide citrique et l'hydroxyde d'ammonium.

Numéro E	Désignation	Restriction d'emploi
-----	Polyéthylèneglycol 6000] préparations d'édulcorants (édulcorants de table)
-----	Alcool benzylique	
-----	Acétate d'éthyle] arômes
-----	2-propanol (isopropanol)	
E 170	Carbonates de calcium] colorants; antioxydants liposolubles; agents d'enrobage pour fruits
E 263	Acétate de calcium	
E 322	Lécithines	
E 331	Citrates de sodium] colorants et antioxydants liposolubles; agents d'enrobage pour fruits; antimoussant
E 332	Citrates de potassium	
E 341	Orthophosphates de calcium	
E 400-404	Acide alginique et ses sels de sodium, de potassium, de calcium et d'ammonium	
E 405	Alginate de propane-1,2-diol	
E 406	Agar-agar] colorants et antioxydants liposolubles; agents d'enrobage pour fruits; antimoussant
E 407	Carraghénanes	
E 410	Farine de graines de caroube	
E 412	Gomme guar	
E 413	Gomme adragante, tragacathe	
E 414	Gomme d'acacia ou gomme arabique	
E 415	Gomme xanthane	
E 420	Sorbitol	
E 421	Mannitol	
E 422	Glycérol	
E 425	Konjac] colorants et antioxydants liposolubles; agents d'enrobage pour fruits; antimoussant
E 432-436	Polysorbates (20, 40, 60, 65 et 80)	
E 440	Pectines] antioxydants
E 442	Phosphatides d'ammonium	
E 459	Bêta-cyclodextrine	max. 1 g/kg
E 460	Cellulose	
E 461	Méthylcellulose	

Numéro E	Désignation	Restriction d'emploi
E 463	Hydroxypropylcellulose	
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	
E 465	Ethylméthylcellulose	
E 466	Carboxyméthylcellulose (carboxyméthylcellulose de sodium)	
E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée	préparations d'édulcorants (édulcorants de table)
E 469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique	
E 470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	agents d'enrobage pour fruits; préparations d'édulcorants (édulcorants de table), sous forme de poudre
E 470b	Sels de magnésium d'acides gras	
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	colorants et antioxydants liposolubles; préparations d'édulcorants (édulcorants de table), sous forme de poudre
E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	colorants et antioxydants liposolubles
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	
E 472e	Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras	
E 473	Sucroesters d'acides gras	
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	
E 491	Monostéarate de sorbitane	colorants et antimoussants; agents d'enrobage pour fruits
E 492	Tristéarate de sorbitane	
E 493	Monolaurate de sorbitane	
E 494	Monooléate de sorbitane	
E 495	Monopalmitate de sorbitane	
E 501	Carbonates de potassium	
E 504	Carbonates de magnésium	
E 508	Chlorure de potassium	
E 509	Chlorure de calcium	
E 511	Chlorure de magnésium	
E 514	Sulfates de sodium	
E 515	Sulfates de potassium	
E 516	Sulfate de calcium	
E 517	Sulfate d'ammonium	
E 551	Dioxyde de silicium	émulsifiants et colorants, jusqu'à max. 5 %; préparations d'édulcorants (édulcorants de table), sous forme de poudre
E 552	Silicate de calcium	

Numéro E	Désignation	Restriction d'emploi	
E 553a	Silicate de magnésium, trisilicate de magnésium] préparations d'édulcorants (édulcorants de table), sous forme de poudre	
E 553b	Talc		
E 554	Silicate alumino-sodique] préparations d'édulcorants (édulcorants de table), sous forme de poudre	
E 555	Silicate alumino-potassique		
E 556	Silicate alumino-calcique		
E 558	Bentonite	colorants jusqu'à max. 5%	
E 559	Silicate d'aluminium (kaolin)] colorants, jusqu'à max. 5%; préparations d'édulcorants (édulcorants de table), sous forme de poudre	
E 570	Acides gras		
E 577	Gluconate de potassium	agents d'enrobage pour fruits	
E 640	Glycine et ses sels de sodium		
E 641	L-leucine] préparations d'édulcorants (édulcorants de table), sous forme de comprimés	
E 900	Diméthylpolysiloxane		
E 901	Cire d'abeilles	agent d'enrobage pour fruits	
E 953	Isomaltol] colorants	
E 965	Maltitol		
E 966	Lactitol		
E 967	Xylitol		
E 1200	Polydextrose		
E 1201	Polyvinylpyrrolidone		
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidone		
E 1404	Amidon oxydé] préparations d'édulcorants (édulcorants de table), sous forme de comprimés	
E 1410	Phosphate d'amidon		
E 1412	Phosphate de diamidon		
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté		
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé		
E 1420	Amidon acétylé		
E 1422	Adipate de diamidon acétylé		
E 1440	Amidon hydroxypropylé		
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé		
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique		
E 1451	Amidon oxydé acétylé		
E 1505	Citrate de triéthyle		
E 1518	Triacétate de glycéryle (triacétine)		
E 1520	Propylène glycol] colorants; émulsifiants; antioxydants; enzymes; arômes (max. 1 g/kg de produit fini)

Annexe 6
(art. 6, al. 1 et 3, let. a, et art. 8, al. 1, let. a)

Description des catégories d'additifs

1. «*Agents conservateurs*»: substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes.
2. «*Antioxydants*»: substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation (p. ex. rancissement des matières grasses ou modifications de la couleur).
3. «*Acidifiants*»: substances qui augmentent l'acidité d'une denrée alimentaire et/ou lui donnent un goût acide.
4. «*Correcteurs d'acidité*»: substances qui modifient ou limitent l'acidité ou l'alcalinité d'une denrée alimentaire.
5. «*Anti-agglomérants*»: substances qui limitent l'agglutination des particules dans les denrées alimentaires.
6. «*Antimoussants*»: substances qui empêchent ou limitent la formation de mousse.
7. «*Agents de charge*»: substances qui accroissent le volume d'une denrée alimentaire, sans pour autant augmenter de manière significative sa valeur énergétique.
8. «*Emulsifiants*»: 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 huile et eau.
9. «*Sels de fonte*»: substances qui dispersent les protéines contenues dans le fromage, entraînant ainsi une répartition homogène des matières grasses et des autres composants.
10. «*Affermissants*»: 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.
11. «*Exhausteurs de saveur*»: substances qui renforcent le goût et/ou l'odeur d'une denrée alimentaire.
12. «*Gélifiants*»: substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, lui confèrent une certaine consistance par la formation d'un gel.
13. «*Agents d'enrobage*» (y compris agents de glisse): substances qui, appliquées à la surface d'une denrée alimentaire, lui confèrent un aspect brillant ou constituent une couche protectrice.
14. «*Humectants*»: 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 milieux aqueux.

15. «*Amidons modifiés*»: substances obtenues au moyen d'un ou plusieurs traitements chimiques d'amidons alimentaires, qui peuvent avoir été soumis à un traitement physique ou enzymatique, et peuvent être fluidifiés par traitement acide ou alcalin ou blanchis.
16. «*Gaz d'emballage*»: gaz autres que l'air, placés dans un contenant avant, pendant ou après l'introduction d'une denrée alimentaire dans ce contenant.
17. «*Propulseurs*»: gaz autres que l'air qui ont pour effet d'expulser une denrée alimentaire d'un contenant.
18. «*Poudres à lever*»: substances ou combinaison de substances qui libèrent des gaz et de ce fait accroissent le volume d'une pâte.
19. «*Stabilisants*»: substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de maintenir son état physico-chimique. Les stabilisants comprennent les substances qui permettent de maintenir la dispersion homogène de deux ou plusieurs substances non miscibles, ainsi que les substances qui stabilisent, conservent ou intensifient la couleur d'une denrée alimentaire.
20. «*Epaississants*»: substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, en augmentent la viscosité.
21. «*Agents de traitement de la farine*» (sauf émulsifiants): substances qui, ajoutées à la farine ou à la pâte, en améliorent la qualité boulangère.
22. «*Colorants*»: 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 sources naturelles, qui ne sont pas normalement consommés comme aliments en soi et ne sont pas habituellement utilisés comme ingrédients caractéristiques dans l'alimentation.

Ne sont pas considérés comme colorants:

- a. les denrées alimentaires, séchées ou concentrées, et les arômes entrant dans la fabrication de denrées alimentaires composées, en raison de leurs propriétés aromatiques, sapides ou nutritives, tout en ayant un effet colorant secondaire, notamment le paprika, le curcuma et le safran;
 - b. les colorants utilisés pour la coloration des parties extérieures non comestibles de denrées alimentaires, telles que les croûtes et les boyaux de charcuterie.
23. «*Édulcorants*»: substances qui confèrent un goût sucré aux denrées alimentaires. Les édulcorants non calorigènes sont des substances n'appartenant pas au groupe des hydrates de carbone et dont le pouvoir édulcorant est nettement supérieur à celui du saccharose, mais dont la valeur nutritive est nulle ou quasi-nulle. Les édulcorants calorigènes ou succédanés du sucre sont des polyols pouvant se substituer au saccharose ou à d'autres sucres en raison de leur pouvoir édulcorant et de leur masse.

24. «*Arômes*»: substances ajoutées dans ou sur les denrées alimentaires pour leur conférer une sapidité particulière. On distingue:
- a. *les arômes naturels*: substances chimiques définies ayant des propriétés aromatisantes caractéristiques, obtenues par des procédés physiques appropriés (y compris distillation et extraction au solvant), par des procédés enzymatiques ou microbiologiques à partir d'une matière d'origine végétale ou animale, destinées à être consommées soit en l'état, soit après transformation selon les méthodes traditionnelles de préparation des denrées alimentaires (y compris le séchage, la torréfaction et la fermentation);
 - b. *les arômes identiques aux naturels*: substances chimiques définies ayant des propriétés aromatisantes caractéristiques, obtenues par synthèse chimique ou isolées par des procédés chimiques, chimiquement identiques à une substance présente naturellement dans une matière d'origine végétale ou animale au sens de la let. a;
 - c. *les arômes artificiels*: substances chimiques définies ayant des propriétés aromatisantes caractéristiques, obtenues par synthèse chimique, mais chimiquement non identiques à une substance présente naturellement dans une matière d'origine végétale ou animale au sens de la let. a;
 - d. *les préparations aromatisantes*: produits concentrés ou non, ayant des propriétés aromatisantes, obtenus par les procédés visés à la let. a, mais qui n'entrent toutefois pas dans la catégorie des arômes naturels;
 - e. *les arômes de transformation*: produits obtenus dans le respect des bonnes pratiques de fabrication (BPF), par chauffage à une température ne dépassant pas 180 °C, pendant 15 minutes max., d'un mélange d'ingrédients qui ne possèdent pas nécessairement des propriétés aromatisantes, et dont au moins un contient de l'azote (groupe amine) et un autre est un sucre réducteur;
 - f. *les arômes de fumée*: extraits de fumée utilisés dans les procédés traditionnels de fumaison des denrées alimentaires.

Annexe 7
(art. 1, al. 1, 3 à 5, et art. 6, al. 5)

Liste d'application

A. Explications et dispositions spéciales

1. Colonne «Denrée alimentaire»
L'ordre dans lequel les denrées alimentaires sont énumérées correspond à la systématique de l'ODAI.
2. Colonne «Additifs»
Les numéros des additifs énumérés correspondent aux numéros E. La dénomination spécifique des additifs cités figure à l'annexe 1.
3. Colonne «Quantité maximale»
Sauf indication contraire dans la colonne «Remarques», les quantités maximales représentent des valeurs de tolérance au sens de l'art. 10, al. 3, let. a, de la loi du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires⁸. Sauf indication contraire, la quantité maximale d'un additif autorisé s'entend par rapport au produit fini. Elle s'applique aussi bien aux additifs ajoutés directement qu'aux additifs de transfert, mais ne comprend pas les additifs présents naturellement dans les denrées alimentaires. Elle se rapporte en règle générale à l'additif ou aux additifs purs présents dans la denrée alimentaire considérée. Les exceptions doivent être mentionnées. Il faut en outre tenir compte des précisions suivantes:
 - a. lors de l'emploi combiné de plusieurs additifs d'un même groupe, pour lequel une seule quantité maximale est indiquée, celle-ci s'applique à la somme des différents additifs employés, sauf indication contraire;
 - b. les quantités maximales autorisées se rapportent aux acides libres pour les acides organiques, à l'anhydride sulfureux (SO₂) pour l'acide sulfureux et les sulfites, au pentoxyde de phosphore (P₂O₅) pour l'acide phosphorique et les phosphates, ainsi qu'au nitrite de sodium pour les nitrites et les nitrates. Pour les sels autorisés, il faut tenir compte des quantités équivalentes;
 - c. l'indication «Bonnes pratiques de fabrication» (BPF) signifie qu'on peut doser l'additif considéré selon des formules de composition permettant d'obtenir des produits de qualité conforme aux usages de la branche. La dose utilisée ne doit pas dépasser la dose requise pour obtenir l'effet recherché. De surcroît, le consommateur ne doit pas être induit en erreur;

- d. les additifs autorisés de manière générale selon annexe 2 ne figurent pas dans la liste d'application. Les additifs cités à l'annexe 3 ne figurent dans la liste d'application que s'ils sont interdits ou sujets à restriction.

B. Abréviations

Ca	=	calcium
prod.	=	produit
BPF	=	bonnes pratiques de fabrication
P	=	phosphore
MS	=	matière sèche
id. aux nat.	=	identiques aux naturels
natur.	=	naturels
artif.	=	artificiels
UHT	=	chauffé à ultra haute température (art. 13, ODAI)

C. Liste d'application

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
1. Lait (art. 38 à 48 ODAI)			
Lait, toute teneur en matière grasse, UHT ou stérilisé	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates Additifs selon annexe 3: interdits	1 g/l	
2. Produits laitiers (art. 49 à 81 ODAI)			
Fromage non affiné	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 234 Nisine 338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates Additifs selon annexe 3: seuls sont autorisés dans la mozzarella: 260 Acide acétique 270 Acide lactique 330 Acide citrique 575 Glucono-delta-lactone	1 g/kg 10 mg/kg 2 g/kg	dans le mascarpone sauf mozzarella
Fromage affiné	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 234 Nisine 235 Natamycine	1 g/kg BPF 12,5 mg/kg 1 mg/dm ² de surface, absent à 5 mm de profondeur	dans le fromage coupé et préemballé pour le traitement en surface des fromages pour le traitement en surface des fromages à pâte extra-dure, dure et mi-dure, interdit pour le traitement des surfaces de coupe

Dénrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
239 Hexaméthylènetétramine		25 mg/kg, taux résiduel exprimé en formaldéhyde	dans le fromage Provolone
251, 252 Nitrate de sodium, nitrate de potassium		50 mg/kg (teneur maximale à la vente au consommateur, exprimé en NaNO ₃)	dans le fromage à pâte extra-dure, dure ou mi-dure
280–283 Acide propionique et propionates		BPF	pour le traitement en surface
551–556, 559 Dioxyde de silicium et silicates		10 g/kg	dans le fromage à pâte extra-dure, dure ou mi-dure, râpé ou en tranches
1105 Lysozyme		BPF	
160a Carotènes		BPF	dans les fromages affinés à
160c Extrait de paprika		BPF	pâte orange, jaune ou blanc cassé
160b Annatto, bixine, norbixine		15 mg/kg	dans le fromage persillé à pâte
120 Cochenille		125 mg/kg	rouge
163 Anthocyanes		BPF	dans la croûte comestible de
160b Annatto, bixine, norbixine		20 mg/kg	fromage
101 Riboflavine			
140 Chlorophylles, chlorophyllines			
141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines			
150a–d Caramels			
153 Charbon végétal			
160a Carotènes			
160c Extrait de paprika			
162 Rouge de betterave, bétanine			
163 Anthocyanes			
170 Carbonate de calcium			
171 Dioxyde de titane			
172 Oxydes et hydroxydes de fer			

Dénrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	100 Curcumine 104 Jaune de quinoléine 120 Cochenille 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 160d Lycopène 160e β -apo-8'-caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque (C30) 161b Lutéine	BPF	dans la croûte comestible de fromage
	Additifs selon annexe 3: sont seulement autorisés:	BPF	dans le fromage râpé ou en tranches
	170 Carbonate de calcium 504 Carbonates de magnésium 509 Chlorure de calcium 575 Glucono-delta-lactone	BPF	dans le fromage râpé ou en tranches
Produits à base de fromage	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/kg 2 g/kg	dans le fromage fondu et les fromages fondus à tartiner
	234 Nisine	12,5 mg/kg	dans le fromage fondu et les fromages fondus à tartiner
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	30 g/kg	dans le fromage fondu et les fromages fondus à tartiner
	551–556, 559 Dioxyde de silicium et silicates	10 g/kg	dans le fromage fondu, râpé ou en tranches

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	160a Carotènes 160c Extrait de paprika 160b Annatto, bixine, norbixine 101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a-d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF BPF 15 mg/kg	fromages fondus à tartiner
	100 Curcumine 104 Jaune de quinoléine 120 Cochenille 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β -apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Arômes de fumée Arômes de transformation	BPF	à l'exclusion du fromage fondu et du fromage fondu à tartiner
		100 mg/kg	dans les préparations de fromage fondu
		BPF	à l'exclusion du fromage fondu et de la fondue prête à l'emploi

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
Crème	338–341, 343, 450–452, Acide phosphorique et phosphates	5 g/kg	à l'exclusion de la crème entière pasteurisée
	473 Sucroesters d'acides gras 474 Sucroglycérides	5g/kg	
Beurre (sauf beurre demi-gras et trois-quarts gras), préparations à base de beurre, fractions de beurre	Additifs selon annexe 3: seuls sont autorisés dans la crème pasteurisée:		
	401 Alginat de sodium	BPF	
	402 Alginat de potassium		
	407 Carraghénanes		
	466 Carboxyméthylcellulose sodique		
	471 Mono- et diglycérides d'acides gras		
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	2 g/kg	dans le beurre acidifié
	160a Carotènes	BPF	
	Préparations aromatisantes	BPF	dans les préparations à base de beurre
	Arômes naturels Arômes id. aux naturels		
Additifs selon annexe 3: interdits dans les fractions de beurre; seul est autorisé dans le beurre:			
500 Carbonates de sodium	BPF	pour la fabrication professionnelle de denrées subissant un traitement thermique et dans les produits qui sont spécifiquement destinés à la cuisson ou à la friture ou à la préparation de sauces	
310–312 Gallates			
320 BHA			
Beurre exempt d'eau	321 BHT 900 Diméthylpolysiloxane 100 Curcumine	100 mg/kg * 10 mg/kg BPF	

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
Produits à tartiner à base laitière, beurre demi-gras et trois-quarts gras	160a Carotènes	BPF	dans les produits qui sont spécifiquement destinés à la cuisson ou à la friture ou à la préparation de sauces
	160b Annatto, bixine, norbixine	10 mg/kg	
	Additifs selon annexe 3; seuls sont autorisés:		
	270 Acide lactique	BPF	
	300 Acide ascorbique		
	304 Esters d'acides gras de l'acide ascorbique		
	306–309 Tocophérols		
	322 Lécithines	30 g/kg	
	330–333 Acide citrique et citrates	BPF	
	471 Mono- et diglycérides d'acides gras	10 g/kg	
472c Esters citriques des mono-et diglycérides d'acides gras	BPF		
Produits à tartiner à base laitière, beurre demi-gras et trois-quarts gras	Sont autorisés les mêmes additifs que dans les produits à tartiner		
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	1 g/kg	
Lait acidulé, soumis à un traitement thermique après acidification	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/kg	
	Additifs selon annexe 3; sont autorisés uniquement après stérilisation.		
Lait acidifié	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	300 mg/kg	
	210–213 Acide benzoïque et benzoates		
Babeurre	297 Acide fumarique	4 g/kg	
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	3 g/kg	
Lait acidulé, yogourt, kéfir, avec ingrédients aromatisants	355–357 Acide adipinique et adipinates	1 g/kg	

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	363 Acide succinique	6 g/kg	
	416 Gomme Karaya	6 g/kg	
	432-436 Polysorbates	3 g/kg	
	473 Sucoesters d'acides gras	5 g/kg	
	474 Suco glycérides		
	475 Esters polyglycériques d'acides gras	2 g/kg	
	477 Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5 g/kg	
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium	5 g/kg	
	482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium		
	483 Tétrate de stéaryle	5 g/kg	
	491-495 Esters de sorbitane	5 g/kg	
	950 Acésulfame-K	5 mg/kg	
	951 Aspartame	5 mg/kg	
	957 Thaumatine	5 mg/kg	
	160b Annatto, bixine, norbixine	10 mg/l	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a-d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160e Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	100 Curcumine		
	104 Jaune de quinoléine		
	120 Cochenille		
		BPF	
			uniquement comme exhausteur de saveur

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
Sérac	131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 160d Lycopène 160e β-apo-8'-caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8'-caroténoïque (C30) 161b Lutéine	150 mg/kg	
	Préparations aromatisantes Aromes naturels Aromes id. aux naturels 160b Annatto, bixine, norbixine	BPF BPF BPF 20 mg/kg	dans la croûte comestible de fromage
	101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a-d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	dans la croûte comestible de fromage
	100 Curcumine 104 Jaune de quinoléine 120 Cochenille		

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
Lait concentré, toute teneur en matière grasse	131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 160d Lycopène 160e β-apo-8'-caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8'-caroténoïque (C30) 161b Lutéine Additifs selon annexe 3: seuls sont autorisés: 260 Acide acétique 270 Acide lactique 330 Acide citrique 575 Glucono-delta-lactone	BPF	dans la croûte comestible de fromage
Lait concentré, toute teneur en matière grasse	338–341, 343, 450–452, Acide phosphorique et phosphates 338–341, 343, 450–452, Acide phosphorique et phosphates	1,5 g/kg 1 g/kg	teneur en matière sèche supérieure à 28 % teneur en matière sèche inférieure à 28 %
Lait en poudre, toute teneur en matière grasse	Additifs selon annexe 3: seuls sont autorisés: 300 Acide ascorbique 301 Ascorbate de sodium 304 Esters d'acides gras de l'acide ascorbique 322 Lécithines 331 Citrates de sodium 332 Citrates de potassium 407 Carraghénanes 500 Carbonates de sodium 501 Carbonate de potassium 509 Chlorure de calcium 310–312 Gallates 320 BHA	BPF	dans les produits destinés aux distributeurs automatiques

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
338–341, 343, 450–452, Acide phosphorique et phosphates		2,5 g/kg	
Additifs selon annexe 3; seuls sont autorisés:		BPF	
300 Acide ascorbique			
301 Ascorbate de sodium			
304 Esters d'acides gras de l'acide ascorbique			
322 Lécithines			
331 Citrates de sodium			
332 Citrates de potassium			
407 Carraghénanes			
500 Carbonates de sodium			
501 Carbonate de potassium			
509 Chlorure de calcium			
Boissons à base de lait ou de produits laitiers 338–341, 343, 450–452, Acide phosphorique et phosphates		2 g/l	dans boissons chocolatées ou maltées
473 Sucroesters d'acides gras		5 g/l	
474 Sucroglycérides			
101 Riboflavine			
140 Chlorophylles, chlorophyllines			
141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines			
150a-d Caramels			
153 Charbon végétal		BPF	
160a Carotènes			
160c Extrait de paprika			
162 Rouge de betterave, bétanine			
163 Anthocyanes			
170 Carbonate de calcium			
171 Dioxyde de titane			
172 Oxydes et hydroxydes de fer			
Préparations aromatisantes		BPF	
Aromes naturels		BPF	

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	Arômes id. aux naturels Ethylmaltol Ethylvanilline	BPF 50 mg/l 100 mg/l	
3. Lait provenant d'autres mammifères que la vache et produits laitiers dérivés (art. 82 ODAI)			
Sont autorisés les mêmes additifs que dans le lait de vache et les produits laitiers dérivés du lait de vache. Exception: aucun colorant n'est autorisé dans le beurre de lait de chèvre ni dans le beurre de lait de brebis.			
5. Huile comestible, graisses comestibles (art. 98 à 105 ODAI)			
Huiles et graisses d'origine animale ou végétale, à l'exception des huiles natives	310-312 Gallates 320 BHA	200 mg/kg * * rapporté à la matière grasse, la règle de la proportionnalité doit être appliquée	pour la fabrication industrielle de denrées traitées thermiquement, dans les huiles et les graisses destinées à la friture (excepté l'huile de grignons d'olive) et dans l'huile de poisson, le saindoux et les graisses de bœuf, de volaille et de mouton
	321 BHT	100 mg/kg *	
	900 Diméthylpolysiloxane	10 mg/kg	dans les produits spécifiquement destinés à la cuisson ou à la friture ou à la préparation de sauces, à l'exception de l'huile d'olive
	100 Curcumine 160a Carotènes 160b Annatto, bixine, norbixine	BPF BPF 10 mg/kg	dans les graisses
	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels	BPF	dans les huiles et graisses aromatisées

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	Additifs selon annexe 3: seuls sont autorisés: 270 Acide lactique 300 Acide ascorbique	BPF	dans les produits spécifiquement destinés à la cuisson ou à la friture ou à la préparation de sauces, à l'exception de l'huile d'olive
	304 Esters d'acides gras de l'acide ascorbique 306–309 Tocophérols 322 Lécithine 330–333 Acide citrique et citrates 471 Mono- et diglycérides d'acides gras 307 Alpha-tocophérol	BPF BPF 30 g/l BPF 10 g/l 200 mg/l	excepté l'huile d'olive et l'huile de grignons d'olive dans l'huile d'olive raffinée, y compris l'huile de grignons d'olive
	472c Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	dans les produits spécifiquement destinés à la cuisson ou à la friture ou à la préparation de sauces, à l'exception de l'huile d'olive
6. Margarine, minarine, produits à tartiner (art. 106 à 109 ODAI)			
Margarine, toute teneur en matière grasse, minarine, produits à tartiner	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/kg	dans les produits dont la teneur en matière grasse est de 60 % ou plus
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	2 g/kg	dans les produits dont la teneur en matière grasse est inférieure à 60 %
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	5 g/kg	dans les produits à tartiner

Dénrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	385 EDTA de calcium disodium	100 mg/kg	dans les produits dont la teneur en matière grasse est égale ou inférieure à 41 %
	405 Alginate de propane-1,2-diol	3 g/kg	
	432-436 Polysorbates	10 g/kg	
	473 Sucoesters d'acides gras	10 g/kg	dans les produits spécifiquement destinés à la cuisson
	474 Sucroglycérides		
	475 Esters polyglycériques d'acides gras	5 g/kg	
	476 Polyticoléates de polyglycérol	4 g/kg	dans les produits dont la teneur en matière grasse est au max. de 41 %
	477 Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	10 g/kg	
	479b Huile de soja oxydée par chauffage ayant réagi avec des mono- et diglycérides d'acides gras	5 g/kg	dans les produits spécifiquement destinés à la friture
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium	10 g/kg	
	482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium		
	491-495 Esters de sorbitane	10 g/kg	
	959 Néohespéridine DC	5 mg/kg	comme exhausteur de saveur
	100 Curcumine	BPF	
	160a Carotènes	BPF	
	160b Annatto, bixine, norbixine	10 mg/kg	
	Préparations aromatisantes		
	Arômes naturels		
	Arômes id. aux naturels	BPF	

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
7. Mayonnaise, sauce à salade (art. 114 à 117 ODAI) Mayonnaise, mayonnaise pour salade, sauce à salade	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates 200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates	2 g/kg 1 g/kg 1 g/kg 0,5 g/kg	dans les produits dont la teneur en matière grasse est inférieure à 60%; si ces deux substances sont utilisées en mélange, la somme ne doit pas dépasser 2 g/kg dans les produits dont la teneur en matière grasse est de 60% ou plus; si ces deux substances sont utilisées en mélange, la somme ne doit pas dépasser 1 g/kg
	310–312 Gallates 320 BHA 338–341, 343, 450–452, Acide phosphorique et phosphates 385 EDTA de calcium disodium 405 Alginate de propane-1,2-diol 416 Gomme Karaya 432–436 Polysorbates 473 Sucroesters d'acides gras 474 Sucroglycérides 476 Polycinoléates de polyglycérol 491–495 Esters de sorbitane 420 Sorbitol 421 Mannitol 953 Isomaltol 965 Maltitol 966 Lactitol 967 Xylitol	200 mg/kg, rapporté à la matière grasse 5 g/kg 75 mg/kg 8 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 10 g/kg 4 g/kg 5 g/kg BPF	
			dans les sauces à salade

Dénrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	950 Acésulfame-K 951 Aspartame 954 Saccharine et ses sels 959 Néohespéridine DC	350 mg/kg 350 mg/kg 160 mg/kg 50 mg/kg	
	101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines 150a-d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT 160d Lycopène 160e β -apo-8' caroténal (C30)	500 mg/kg	

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8'-caroténoïque (C30) 161b Lutéine		
	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Arômes de fumée Arômes de transformation	BPF	dans les sauces à salade
8. Viande, produits à base de viande (art. 118 à 125 ODAI)			
Viande	129 Rouge allura AC 133 Bleu brillant FCF 155 Brun HT	BPF	pour le marquage et l'estampillage
Produits à base de viande	Additifs selon annexe 3: interdits 200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates 214–219 Parahydroxybenzoates (PHB) 235 Natamycine	1 g/kg BPF	dans les farces pour raviolis et produits similaires pour le traitement en surface des produits séchés pour le traitement en surface des saucisses rubéfiées et sèches
	249, 250 Nitrite de potassium, nitrite de sodium	150 mg/kg à la mise en œuvre (dose indicative); 50 mg/kg à la vente (dose résiduelle), exprimé en NaNO ₂	dans les produits non cuits, rubéfiés et séchés

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
249, 250 Nitrite de potassium, nitrite de sodium		150 mg/kg à la mise en œuvre (dose indicative); 100 mg/kg à la vente (dose résiduelle), exprimé en NaNO ₂	dans les autres produits rubéfiés, produits en conserve, foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras
249, 250 Nitrite de potassium, nitrite de sodium		175 mg/kg à la vente (dose résiduelle), exprimé en NaNO ₂	dans le lard rubéfié
251, 252 Nitrate de potassium, nitrate de sodium		300 mg/kg à la mise en œuvre (dose indicative); 250 mg/kg à la vente (dose résiduelle), exprimé en NaNO ₃	dans les produits rubéfiés et dans les produits en conserve
251, 252, Nitrate de potassium, nitrate de sodium		50 mg/kg à la vente (dose résiduelle), exprimé en NaNO ₃	foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras
310–312 Gallates 320 BHA		200 mg/kg, rapporté à la matière grasse	dans la viande séchée
315, 316 Acide érythorbique, érythorbate de sodium 338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates		500 mg/kg 5 g/kg	dans les produits de conserve
473 Sucroesters d'acides gras 474 Sucroglycérides		5 g/kg, rapporté à la matière grasse	dans les produits traités thermiquement
481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium 482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium		4 g/kg	dans la viande hachée ou coupée en dés des produits de conserve
553b Talc		BPF	pour le traitement en surface des saucisses et saucissons

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	959 Néohespéridine DC	5 mg/kg	comme exhausteur de saveur
	100 Curcumine	20 mg/kg	
	120 Cochenille	100 mg/kg	
	150a-d Caramels	BPF	dans les saucisses et sauces, les pâtés et les pains de viande
	160a Carotènes	20 mg/kg	
	160c Extrait de paprika,	10 mg/kg	
	162 Rouge de betterave, bêtaïne	BPF	
	120 Cochenille	100 mg/kg	dans la viande hachée contenant au min. 4 % de produits végétaux ou de céréales
	128 Rouge 2G	20 mg/kg	
	129 Rouge allura AC	25 mg/kg	
	150a-d Caramels	BPF	
	120 Cochenille	200 mg/kg	chorizo, salchichon
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A	250 mg/kg	
	Préparations aromatisantes *		
	Arômes naturels *		
	Arômes id. aux naturels *	BPF	* uniquement arômes d'épices
	Arômes de fumée		** dans les préparations à base de viande hachée et de soja
	Arômes de transformation **		
	Additifs selon annexe 3: seuls sont autorisés dans les préparations préemballées à base de viande hachée fraîche, dans le foie gras, le foie gras entier et les blocs de foie gras:		
	300 Acide ascorbique		
	301 Ascorbate de sodium	BPF	foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras
	300-302 Acide ascorbique et ascorbates		
	330-333 Acide citrique et citrates	BPF	dans les préparations préemballées de viande hachée fraîche

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
Enrobages pour produits à base de viande	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 214–219 Parahydroxybenzoates (PHB)	1 g/kg	dans les enrobages de gelée pour produits à base de viande cuite, rubéfiée ou séchée et pour pâtes
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	4 g/kg	
	101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a–d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT	500 mg/kg	

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
Boyaux comestibles	160d Lycopène 160e β -apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β -apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine	20 mg/kg	
	160b Annatto, bixine, norbixine 101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a-d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer		BPF
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT	BPF	

Dénrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
Poissons non transformés, y compris les poissons congelés ou surgelés	160d Lycopène 160e β -apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β -apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine	4 g/kg, exprimé en acide borique	dans les ceufs d'esturgeon (caviar)
	284, 285 Acide borique et borax 315, 316 Acide érythorbique, érythorbate de sodium 338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	1,5 g/kg 5 g/kg	dans les poissons à peau rouge congelés ou surgelés dans les filets de poisson non transformés, congelés ou surgelés
	420 Sorbitol 421 Mannitol 953 Isomaltol 965 Maltitol 966 Lactitol 967 Xylitol 123 Amarante	BPF 30 mg/kg	à des fins autres que l'édulcoration dans les produits congelés ou surgelés dans les ceufs de poisson
	101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a–d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	dans les ceufs de poisson

Dénrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT 160d Lycopène 160e β -apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β -apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine	300 mg/kg	dans les œufs de poisson
	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Arômes de fumée Arômes de transformation	BPF	dans le caviar et les œufs de poisson
Produits à base de poissons, excepté les poissons salés et les poissons séchés	Additifs selon annexe 3: seuls sont autorisés: 300–302 Acide ascorbique et ascorbates 330–333 Acide citrique et citrates 200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates	BPF BPF 2 g/kg	dans les produits de semi-conserve

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	251, 252 Nitrate de sodium, nitrate de potassium	200 mg/kg (dose résiduelle, y compris le nitrite formé à partir de nitrate, exprimé en NaNO ₂)	dans les harengs au vinaigre et les sprats
	315, 316 Acide érythorbique, érythorbate de sodium	1500 mg/kg	dans les produits de conserve et de semi-conserve
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	5 g/kg	dans les pâtés à base de poisson
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	1 g/kg	dans les surimis
	385 EDTA de calcium disodium	75 mg/kg	dans les conserves
	950 Acésulfame-K	200 mg/kg	dans les conserves et semi-conserves aigres-douces et dans les marinades
	951 Aspartame	300 mg/kg	
	954 Saccharine et ses sels	160 mg/kg	
	959 Néohespéridine DC	30 mg/kg	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a-d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160e Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
		BPF	dans les pâtés à base de poisson et dans les surimis

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
Poissons salés, séchés	<p>100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine</p> <p>Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Arômes de fumée Arômes de transformation</p>	<p>100 mg/kg *</p> <p>500 mg/kg **</p> <p>BPF</p> <p>200 mg/kg</p> <p>200 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p>	<p>* dans les pâtés à base de poisson</p> <p>** dans les surimis</p> <p>dans les poissons appartenant à la famille des gaidés dans le poisson fumé</p>

Dénrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a-d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	dans le poisson fumé
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine	100 mg/kg	dans le poisson fumé

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
Crustacés et mollusques non transformés, y compris les produits congelés ou surgelés	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Arômes de fumée Arômes de transformation 220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	BPF 150 mg/kg * *dans les parties comestibles	dans les crustacés des familles <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristeidae</i> : – moins de 80 unités – entre 80 et 120 unités – plus de 120 unités
338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates		5 g/kg	seulement dans les produits congelés ou surgelés
385 EDTA de calcium disodium		75 mg/kg	dans les crustacés congelés et surgelés
Additifs selon annexe 3; seuls sont autorisés:		BPF	
300–302 Acide ascorbique et ascorbates 330–333 Acide citrique et citrates		BPF	
420 Sorbitol 421 Mannitol 953 Isomaltol 965 Maltitol 966 Lactitol 967 Xylitol		BPF	seulement dans les produits congelés ou surgelés
Produits à base de crustacés ou de mollusques, sauf crustacés ou mollusques cuits	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	5 g/kg	seulement dans les produits congelés ou surgelés et les pâtes

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques		
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	1 g/kg	en conserve		
	385 EDTA de calcium disodium	75 mg/kg	en conserve		
	950 Acésulfame-K	200 mg/kg	dans les marinades aigres-douces		
	951 Aspartame	300 mg/kg			
	954 Saccharine et ses sels	160 mg/kg			
	959 Néohespéridine DC	30 mg/kg			
	101 Riboflavine	BPF	dans les pâtés		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines				
	141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines				
	150a–d Caramels				
	153 Charbon végétal				
	160a Carotènes				
	160c Extrait de paprika				
	162 Rouge de betterave, bétanine				
	163 Anthocyanes				
	170 Carbonate de calcium				
	171 Dioxyde de titane				
	172 Oxydes et hydroxydes de fer				
	100 Curcumine			100 mg/kg	dans les pâtés
	102 Tartrazine				
	104 Jaune de quinoléine				
	110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S				
	120 Cochenille				
	122 Azorubine, carmoisine				
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A				
	129 Rouge allura AC				
	131 Bleu patenté V				
	132 Indigotine, carmin d'indigo				
	133 Bleu brillant FCF				
	142 Vert S				
	151 Noir brillant BN, noir PN				

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
Crustacés et mollusques, cuits	155 Brun HT 160d Lycopène 160e β -apo-8'-caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque (C30) 161b Lutéine		
	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Arômes de fumée Arômes de transformation	BPF	
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates	2 g/kg	dans les crevettes
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates	6 g/kg	dans Crangon crangon et Crangon vulgaris
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	50 mg/kg, dans les parties comestibles	
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	5 g/kg	seulement dans les produits congelés ou surgelés
	101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a-d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160e Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium	BPF	dans les crustacés

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques	
Préparations pour paner la viande, les produits à base de viande et autres denrées alimentaires	171 Dioxyde de titane			
	172 Oxydes et hydroxydes de fer			
	100 Curcumine			
	104 Tartrazine			
	104 Jaune de quinoléine			
	110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S			
	120 Cochenille			
	122 Azorubine, carmoisine			
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A			
	129 Rouge allura AC			
	131 Bleu patenté V			
	132 Indigotine, carmin d'indigo			
	133 Bleu brillant FCF			
	142 Vert S			
	151 Noir brillant BN, noir PN			
155 Brun HT				
160d Lycopène				
160e β -apo-8'-caroténal (C30)				
160f Ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque (C30)				
161b Lutéine				
Préparations aromatisantes				
Arômes naturels				
Arômes id. aux naturels		BPF		
Arômes de fumée				
Arômes de transformation				
200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates		2 g/kg		
338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates		12 g/kg		
900 Diméthylpolysiloxane		10 mg/kg		

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a–d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer		BPF	
9. Extrait de viande, bouillon de viande, gelée de viande, gélatine alimentaire (art. 126 à 128 ODAI)			
Bouillon de viande	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates	500 mg/l	dans les produits liquides, à l'exception des conserves
	310–312 Gallates 320 BHA	200 mg/kg, rapporté à la matière grasse	dans les produits déshydratés
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates 363 Acide succinique	3 g/kg	
	473 Sucroesters d'acides gras 474 Sucroglycérides	5 g/kg 2g/kg	
	900 Diméthylpolysiloxane	10 mg/kg	
	101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a–d Caramels 153 Charbon végétal		

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
Gelée de viande	160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bêtaïne 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	
	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Arômes de transformation	BPF	
Gelée de viande	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates	1 g/kg 500 mg/kg	
	101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a–d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bêtaïne 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	
Gélatine alimentaire	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	50 mg/kg	
10. Condiment, bouillon, potage, sauce (art. 129 à 131 ODAI)	310–312 Gallates 320 BHA	200 mg/kg, rapporté à la matière grasse	
mélanges de condiments	551–556, 559 Dioxyde de silicium et silicates	30g/kg	

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques	
Soupes et bouillons	101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a-d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF		
	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Arômes de transformation	BPF		
	En dérogation à l'annexe 3, les dispositions suivantes sont applicables: 620-625 Acide glutamique et glutamates 626-629 Acide guanymique et gualynates 630-633 Acide inosinique et inosates 634-635 Ribonucléotides	BPF		
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	500 mg/kg		dans les produits liquides, à l'exception des conserves
	210-213 Acide benzoïque et benzoates			dans les produits déshydratés
	310-312 Gallates			
	320 BHA			
	338-341, 343, 450-452 Acide phosphorique et phosphates			
	363 Acide succinique			
	432-436 Polysorbates			dans les soupes

Dénrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	473 Sucroesters d'acides gras	2 g/kg	
	474 Sucroglycérïdes		
	900 Diméthylpolysiloxane	10 mg/kg	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophyllés, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivriques de chlorophyllés et de chlorophyllines		
	150a-d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	
	100 Curcumine		
	102 Tartrazine		
	104 Jaune de quinoléine		
	110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S		
	120 Cochenille		
	122 Azorubine, carmoisine		
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A		
	129 Rouge allura AC		
	131 Bleu patenté V		
	132 Indigotine, carmin d'indigo		
	133 Bleu brillant FCF		
	142 Vert S		
	151 Noir brillant BN, noir PN		
	155 Brun HT		
	160d Lycopène		
	160e β--apo-8' caroténal (C30)		
		50 mg/kg	dans les soupes

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
Sauces, sauces de soja	160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8'-caroténoïque (C30)		
	161b Lutéine		
	Préparations aromatisantes		
	Arômes naturels	BPF	
	Arômes id. aux naturels		
	Arômes de transformation		
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	2 g/kg	dans les sauces émulsionnées dont la teneur en matière grasse est inférieure à 60 %
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/kg	dans les sauces émulsionnées dont la teneur en matière grasse est d'au moins 60 %
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/kg	dans les sauces non émulsionnées
	210–213 Acide benzoïque et benzoates		
	310–312 Gallates	200 mg/kg, rapporté à la matière grasse	
	320 BHA		
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	5 g/kg	
385 EDTA de calcium disodium	75 mg/kg	dans les sauces émulsionnées	
405 Alginate de propane-1,2-diol	8 g/kg		
416 Gomme Karaya	10 g/kg	dans les sauces émulsionnées	
432–436 Polysorbates	5 g/kg	dans les sauces émulsionnées	
473 Sucoesters d'acides gras	10 g/kg		
474 Sucriglycérides			
491–495 Esters de sorbitane	5 g/kg	dans les sauces émulsionnées	
420 Sorbitol			
421 Mannitol			
953 Isomaltol	BPF		

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	965 Maltitol 966 Lactitol 967 Xylitol		
	950 Acésulfame-K 951 Aspartame 954 Saccharine et ses sels 959 Néohespéridine DC	350 mg/kg 350 mg/kg 160 mg/kg 50 mg/kg	
	101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a-d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes	BPF	à l'exception des sauces à base de tomates
	160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S	500 mg/kg	à l'exception des sauces à base de tomates

Dénrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine		
	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Arômes de transformation	BPF	
11. Céréales, légumineuses, produits de la minoterie (art. 132 à 142 ODAI)			
Orge perlée	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	30 mg/kg	
	Additifs selon annexe 3: interdits		
Farine	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	20 g/kg	dans la farine fermentante
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	2,5 g/kg	
	Additifs selon annexe 3: seul est autorisé: 920 L-Cystéine	BPF	
Amidon	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	50 mg/kg	sauf dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	30 mg/kg	dans le sagou
	Additifs selon annexe 3: interdits		
Céréales pour le petit-déjeuner	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	5 g/kg	

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium 482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium	5 g/kg	
	120 Cochenille 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes	200 mg/kg	dans les produits aromatisés aux fruits
	150c Caramel ammoniacal	BPF	
	160a Carotènes	BPF	dans les produits extrudés, soufflés ou aromatisés aux fruits
	160b Annatto, bixine, norbixine 160c Extrait de paprika	25 mg/kg BPF	
	101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a-d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	à l'exception des produits extrudés, soufflés ou aromatisés aux fruits
	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Arômes de transformation Arômes de fumée	BPF	

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
Céréales à cuisson rapide	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium	4 g/kg	
	482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium		
	553b Talc	BPF	
	Additifs selon annexe 3: seuls sont autorisés: 471 Mono- et diglycérides d'acides gras 472a Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
Polenta	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	200 mg/kg	
12. Pain, articles de boulangerie, articles de biscuiterie et de biscotterie (art. 143 à 147a ODAI)			
Pains normaux, pains spéciaux	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	2 g/kg	dans les pains précuits, préemballés et dans les pains, tranchés, préemballés
	Ethanol	12 g/kg	dans les pains spéciaux
	280–283 Acide propionique et propionates	3 g/kg	dans les pains, tranchés, préemballés
	280–283 Acide propionique et propionates	2 g/kg	dans les pains précuits, préemballés
	280–283 Acide propionique et propionates	1 g/kg	dans les pains préemballés
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium	3 g/kg	
	482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium	4 g/kg	dans les pains spéciaux
	483 Tartrate de stéaryle		
Additifs selon annexe 3: seuls sont autorisés dans le pain normal:			
	260 Acide acétique		
	261–263 Acétates		
	270, 325–327 Acide lactique et lactates		
	300–302 Acide ascorbique et acorbrates	BPF	

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	304 Esters d'acides gras de l'acide ascorbique 322 Lécithines 471 Mono- et diglycérides d'acides gras 472a, d-l Esters des mono- et diglycérides d'acides gras		
Articles de boulangerie, de boulangerie fine, de biscuiterie et de biscotterie	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	2 g/kg	dans les produits de boulangerie préemballés
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	2 g/kg	dans les produits de boulangerie fine dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,65
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	50 mg/kg	dans les biscuits secs
	280–283 Acide propionique et propionates	2 g/kg	dans les produits de boulangerie fine, préemballés, dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,65
	310–312 Gallates 320 BHA	200 mg/kg, rapporté à la matière grasse	dans les mélanges prêts à l'emploi pour produits de boulangerie fine
	Ethanol	6 g/kg	
	297 Acide fumarique	2,5 g/kg *	
	355–357 Acide adipinique et adipinates	2 g/kg *	
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	20 g/kg	
	405 Alginate de propane-1,2-diol	2 g/kg	
	405 Alginate de propane-1,2-diol	5 g/kg *	
	416 Gomme Karaya	5 g/kg *	
	432–436 Polysorbates	3g/kg	
	473 Sucroesters d'acides gras	10 g/kg	
	474 Sucroglycérides		
	475 Esters polyglycériques d'acides gras	10 g/kg	dans les produits de boulangerie fine
	477 Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5 g/kg	* dans les fourrages et enrobages ** dans les nappages et enrobages

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium	5 g/kg	
	482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium	10 g/kg	
	491-495 Esters de sorbitane	5 g/kg**	
	491-495 Esters de sorbitane		
	483 Tarrate de stéaryle	4 g/kg	
	541 Phosphate d'aluminium sodique acide	1 g/kg, exprimé en aluminium	dans les produits de boulangerie fine
	901 Cire d'abeilles	BPF	comme agents d'enrobage
	902 Cire de candelilla		
	903 Cire de carnauba		
	904 Shellak		
	160b Annatto, bixine, norbixine	10 mg/kg	dans les produits de boulangerie fine
	160b Annatto, bixine, norbixine	20 mg/kg	dans enrobages et décorations
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a-d Caramels		
	153 Charbon végétal	BPF	
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	100 Curcumine		
	102 Tartrazine		
	104 Jaune de quinoléine		
	110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S *		

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
Amuse-gueules	120 Cochenille	200 mg/kg **	** dans les produits de boulangerie fine
	122 Azorubine, carmoisine *	* dose max. autorisée: 50 mg/kg	*** dans les enrobages et décorations des produits de boulangerie fine
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A *	500 mg/kg ***	
	129 Rouge allura AC		
	131 Bleu patenté V		
	132 Indigotine, carmin d'indigo		
	133 Bleu brillant FCF		
	142 Vert S		
	151 Noir brillant BN, noir PN		
	155 Brun HT *		
160d Lycopène			
160e β-apo-8' caroténal (C30)			
160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30)			
161b Lutéine			
173 Aluminium			
174 Argent	BPF	dans les enrobages et décorations des produits de boulangerie fine	
175 Or			
Préparations aromatisantes			
Arômes naturels			
Arômes id. aux naturels			
Arômes artificiels	BPF		
Arômes de transformation			
Arômes de fumée			
200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/kg	dans les produits à base de céréales ou de pommes de terre	
214–219 Parahydroxybenzoates (PHB)	dont au max. 300 mg/kg PHB		
220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	500 mg/kg		
310–312 Gallates	200 mg/kg, rapporté à la matière grasse	dans les produits à base de céréales	
320 BHA			

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	5 g/kg	
	405 Alginate de propane-1,2-diol	3 g/kg	dans les produits à base de céréales ou de pommes de terre
	416 Gomme Karaya	5 g/kg	
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium	5 g/kg	
	482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium		
	901 Cire d'abeilles	BPF	comme agents d'enrobage
	902 Cire de candelilla		
	903 Cire de carnauba		
	904 Shellak		
	950 Acésulfame-K	350 mg/kg	dans les produits salés et secs, préemballés, aromatisés, à base d'amidon, de noix ou de noisettes
	951 Aspartame K	500 mg/kg	
	954 Saccharine et ses sels	100 mg/kg	
	959 Néohesperidine DC	50 mg/kg	
	160b Annatto, bixine, norbixine	20 mg/kg	dans les produits salés, secs, à base de pommes de terre, de céréales ou d'amidon, extrudés et soufflés
	160b Annatto, bixine, norbixine	10 mg/kg	dans les produits salés, secs, à base de pommes de terre, de céréales ou d'amidon (à l'exclusion des produits extrudés et soufflés) ainsi que dans les produits salés à base de noix ou de noisettes

Dénrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a-d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	dans les produits salés, secs, à base de pommes de terre, de céréales ou d'amidon
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT 160d Lycopène 160e β -apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β -apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine	100 mg/kg 200 mg/kg *	dans les produits salés, secs, à base de pommes de terre, de céréales ou d'amidon * dans les produits extrudés et soufflés

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
Pâte à gâteaux et pâte feuilletée	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Arômes de transformation Arômes de fumée	BPF	
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates Ethanol	0,6 g/kg 15 g/kg *	* dose résiduelle non décelable dans le produit fini
13. Levure de boulangerie (art. 148 et 149 ODAI) Levure de boulangerie	Additifs selon annexe 3: interdits		
	491–495 Esters de sorbitane Additifs selon annexe 3: interdits	BPF	
14. Pouding, crème (art. 150 et 151 ODAI) Poudings, crèmes	234 Nisine	3 mg/kg	dans les gâteaux de semoule et de tapioca et produits similaires
	297 Acide fumarique	4 g/kg	dans les produits de type gelée, les produits contenant des fruits ou aromatisés aux fruits et les produits sous forme de poudre
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	3 g/kg	
338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates		7 g/kg	
355–357 Acide adipinique et adipinates		6 g/kg	dans les produits de type gelée

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	355–357 Acide adipinique et adipinates	1 g/kg	dans les produits contenant des fruits ou aromatisés aux fruits et les produits sous forme de poudre
	363 Acide succinique	6 g/kg	
	405 Alginate de propane-1,2-diol	5 g/kg	dans les fourrages, nappages et enrobages
	416 Gomme Karaya	6 g/kg	
	432–436 Polysorbates	3 g/kg	
	473 Sucoesters d'acides gras	5 g/kg	
	474 Sucroglycérides		
	475 Esters polyglycériques d'acides gras	2 g/kg	
	477 Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5 g/kg	
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium	5 g/kg	
	482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium		
	483 Tartrate de stéaryle	5 g/kg	
	491–495 Esters de sorbitane	5 g/kg	
	957 Thaumatine	5 mg/kg	uniquement comme exhausteur de saveur
	160b Annatto, bixine, norbixine	10 mg/kg	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a-d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
		BPF	

Dénrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S * 120 Cochenille		
	122 Azorubine, carmoisine * 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A * 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S	150 mg/kg * dose max. autorisée: 50 mg/kg	
	151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT * 160d Lycopène 160e β -apo-8'-caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque (C30) 161b Lutéine		
	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Ethylmaltol Ethylvanilline	BPF 200 mg/kg MS 400 mg/kg MS	

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
1505 Citrate de triéthyle		BPF	dans le blanc d'œuf déshydraté et le blanc d'œuf pasteurisé
17. Aliments spéciaux (art. 165 à 184c ODAI)	Aliments spéciaux en général, sauf aliments cités ci-après	5 g/kg	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates
420 Sorbitol		BPF	
421 Mannitol		BPF	
953 Isomaltol		BPF	
965 Maltitol		BPF	
966 Lactitol		BPF	
967 Xylitol		BPF	
101 Riboflavine		BPF	
140 Chlorophylles, chlorophyllines		BPF	
141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines		BPF	
150a-d Caramels		BPF	
153 Charbon végétal		BPF	
160a Carotènes		BPF	
160c Extrait de paprika		BPF	
162 Rouge de betterave, bétanine		BPF	
163 Anthocyanes		BPF	
170 Carbonate de calcium		BPF	
171 Dioxyde de titane		BPF	
172 Oxydes et hydroxydes de fer		BPF	

Dénrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
Succédané du sel comestible	535, 536, 538 Ferrocyanaures	20 mg/kg, exprimé en ferrocyanure de potassium anhydre	
Aliments exempts de gluten	Additifs selon annexe 3: interdits En complément aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires ordinaires (y compris additifs selon annexe 3), sont autorisés les additifs suivants: 410 Farine de graines de caroube 412 Farine de graines de guar	BPF BPF	
Aliments à valeur énergétique réduite ou faible	En complément ou en dérogation aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires ordinaires (y compris additifs selon annexe 3), sont autorisés les additifs suivants: 200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates	1 g/kg, dont au max. 500 mg/kg d'acide benzoïque et de benzoates	dans les confitures, gelées, marmelades et autres produits à tartiner à base de fruits
	280–283 Acide propionique et propionates	2 g/kg	dans le pain
	420 Sorbitol 421 Mannitol 953 Isomaltol 965 Maltitol 966 Lactitol 967 Xylitol	BPF	
	950 Acésulfame-K	1,2 g/kg	dans les céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
		1 g/kg ou /l	dans les confiseries à base d'amidon, les produits de boulangerie fine, les confitures, gelées, marmelades et produits à tartiner, boissons instantanées et boissons prêtes à consommer
		800 mg/kg	dans la glace comestible
		500 mg/kg	dans les confiseries à base de fruits secs, de chocolat, de sucreries
		350 mg/kg	dans les desserts et préparations à base de lait ou de produits laitiers, les conserves de fruits et les préparations à base de fruits et de légumes
		350 mg/l	dans les boissons non alcoolisées à base de jus de fruits, de lait, de produits laitiers ou d'eau aromatisée
		110 mg/l 25 mg/l	dans les soupes dans la bière
	951 Aspartame	2 g/kg ou /l	dans les confiseries, le chocolat, les boissons instantanées, les boissons prêtes à consommer
		1,7 g/kg	dans les produits de boulangerie fine

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
		1 g/kg	dans les desserts et préparations à base de lait ou de produits laitiers, les conserves de fruits, les préparations à base de fruits et de légumes, les confitures, gelées, marmelades et autres produits à tartiner, les céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, les sucreries
		800 mg/kg 600 mg/l	dans la glace comestible dans les boissons non alcoolisées à base de jus de fruits, de lait, de produits laitiers ou d'eau aromatisée
		110 mg/l 25 mg/l	dans les soupes dans la bière
	952 Acide cyclamique et ses sels	1,6 g/kg	dans les produits de boulangerie fine
		1 g/kg ou /l	dans les conserves de fruits, les confitures, les gelées, les marmelades, les boissons instantanées et les boissons prêtes à consommer
		500 mg/kg	dans les confiseries, le chocolat, les produits à tartiner, les sucreries

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
		400 mg/l	dans les boissons non alcoolisées à base de jus de fruits, de lait, de produits laitiers ou d'eau aromatisée
		250 mg/kg	dans les desserts, les glaces comestibles, les préparations à base de lait ou de produits laitiers, les préparations à base de fruits et de légumes
	954 Saccharine et ses sels	1 g/l	dans les boissons instantanées et les boissons prêtes à consommer
		500 mg/kg	dans les confiseries à base de fruits secs, de chocolat, de sucreries
		300 mg/kg	dans les confiseries à base d'amidon
		200 mg/kg	dans les conserves de fruits, les préparations à base de fruits et de légumes, les confitures, les gelées, les marmelades et les produits à tartiner
		170 mg/kg	dans les produits de boulangerie fine
		110 mg/l	dans les soupes
		100 mg/kg	dans les desserts, les préparations à base de lait ou de produits laitiers, les glaces comestibles et dans les céréales pour petit-déjeuner à

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
			teneur en fibres de plus de 15 % et contenant au moins 20 % de son
		80 mg/l	dans les boissons non alcoolisées à base de jus de fruits, de lait, de produits laitiers ou d'eau aromatisée
	957 Thaumatine	100 mg/l	dans les boissons instantanées et les boissons prêtes à consommer
		50 mg/kg	dans les confiseries à base de fruits secs, de chocolat, de glaces comestibles, de sucres
	959 Néohespéridine DC	200 mg/l	dans les boissons instantanées et les boissons prêtes à consommer
		150 mg/kg	dans les confiseries à base d'amidon et les produits de boulangerie fine
		100 mg/kg	dans les confiseries à base de fruits secs, de chocolat, de sucreries
		50 mg/kg	dans les desserts, les préparations à base de lait ou de produits laitiers, les glaces comestibles, les conserves de fruits, les préparations à base de fruits et de légumes, les

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
Aliments exempts de sucre et aliments non additionnés de sucre	En complément ou en dérogation aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires ordinaires (y compris additifs selon annexe 3), sont autorisés les additifs suivants: 200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates 200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 927b Carbamide 420 Sorbitol 421 Mannitol 953 Isomaltol 965 Maltitol 966 Lactitol 967 Xylitol	50 mg/l	confitures, gelées, marmelades et autres produits à tartiner et les céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son
		30 mg/l	dans les boissons non alcoolisées à base de lait ou de produits laitiers et dans les soupes
		30 mg/l	dans les boissons aromatisées non alcooliques à base d'eau ou de jus de fruits
		10 mg/l	dans la bière
		1 g/kg, dont au max. 500 mg/kg d'acide benzoïque et benzoates	dans les confitures, gelées, marmelades et produits à tartiner à base de fruits
		1 g/kg	dans le massepain et la pâte brute de noyaux
		30 g/kg	dans les gommés à mâcher
		BPF	

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
950 Acésulfame-K		2,5 g/kg	dans les micro-confiseries pour rafraîchir l'haleine
		2 g/kg	dans les gommés à mâcher, les cornets et gaufrettes pour glace
		1,2 g/kg	dans les céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son
		1 g/kg ou /l	dans les confiseries à base d'amidon, les produits de boulangerie fine, les confitures, les gelées, les marmelades, les produits à tartiner, les boissons instantanées et les boissons prêtes à consommer
		800 mg/kg	dans la glace comestible
		500 mg/kg	dans les sucreries, les confiseries, le chocolat
		350 mg/kg	dans les desserts, les préparations à base de lait ou de produits laitiers, les conserves de fruits, les préparations à base de fruits et de légumes
		350 mg/l	dans les boissons non alcoolisées à base de jus de fruits, de lait, de produits laitiers ou d'eau aromatisée

Dénrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
951 Aspartame		6 g/kg	dans les micro-confiseries pour rafraîchir l'haleine
		5,5 g/kg	dans les gommés à mâcher
		2 g/kg ou /l	dans les confiseries, le chocolat, les pastilles rafraîchissantes hyper-aromatisées pour la gorge, les boissons instantanées et les boissons prêtes à consommer
		1,7 g/kg	dans les produits de boulangerie fine
		1 g/kg	dans les desserts, les préparations à base de lait ou de produits laitiers, les sucreries, les conserves de fruits, les préparations à base de fruits et de légumes, les confitures, les gelées, les marmelades, les produits à tartiner, les céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son
		800 mg/kg	dans la glace comestible
		600 mg/l	dans les boissons non alcooliques à base de jus de fruits, de lait, de produits laitiers ou d'eau aromatisée
952 Acide cyclamique et ses sels		2,5 g/kg	dans les micro-confiseries pour rafraîchir l'haleine

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
		1,6 g/kg	dans les produits de boulangerie fine
		1,5 g/kg	dans les gommés à mâcher
		1 g/kg ou /l	dans les conserves de fruits, les confitures, les gelées, les marmelades, les boissons instantanées et les boissons prêtes à consommer
		500 mg/kg	dans les sucreries, les confiseries, le chocolat, les produits à tartiner
		400 mg/l	dans les boissons non alcooliques à base de jus de fruits, de lait, de produits laitiers ou d'eau aromatisée
		250 mg/kg	dans les desserts, les préparations à base de lait ou de produits laitiers, la glace comestible et les préparations à base de fruits et de légumes
	954 Saccharine et ses sels	3 g/kg	dans les micro-confiseries pour rafraîchir l'haleine
		1 g/l	dans les boissons instantanées et les boissons prêtes à consommer
		1,2 g/kg 800 mg/kg	dans les gommés à mâcher dans les cornets et les gaufrettes pour glace

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
		500 mg/kg	dans les sucreries, les confiseries à base de fruits secs et le chocolat
		300 mg/kg	dans les confiseries à base d'amidon
		200 mg/kg	dans les conserves de fruits, les préparations à base de fruits et de légumes, les confitures, les gelées, les marmelades, les produits à tartiner
		170 mg/kg	dans les produits de boulangerie fine
		100 mg/kg	dans les desserts, les préparations à base de lait ou de produits laitiers, les glaces comestibles et les céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son
		80 mg/l	dans les boissons non alcoolisées à base de jus de fruits, de lait, de produits laitiers ou d'eau aromatisée
	957 Thaumatine	100 mg/l	dans les boissons instantanées et les boissons prêtes à consommer

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
		50 mg/kg	dans les sucreries, les gommages à mâcher, les confiseries à base de fruits secs, le chocolat, la glace comestible
	959 Néohespéridine DC	400 mg/kg	dans les gommages à mâcher et les micro-confiseries pour rafraîchir l'haleine
		200 mg/l	dans les boissons instantanées et les boissons prêtes à consommer
		150 mg/kg	dans les confiseries à base d'amidon et les produits de boulangerie fine
		100 mg/kg	dans les sucreries, les confiseries à base de fruits secs, les chocolats
		50 mg/kg	dans les desserts, les préparations à base de lait ou de produits laitiers, les glaces comestibles, les conserves de fruits, les préparations à base de fruits et de légumes, les confitures, les gelées, les marmelades, les produits à tartiner, les cornets et gaufrettes pour glace et les céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
Aliments destinés au contrôle du poids	En complément ou en dérogation aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires traditionnelles correspondantes (y compris additifs selon annexe 3), sont autorisés:	50 mg/l	dans les boissons non alcooliques à base de lait ou de produits laitiers
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates	1,5 g/kg	dans les boissons aromatisées non alcooliques à base d'eau ou de jus de fruits
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	5 g/kg	
	405 Alginate de propane-1,2-diol 432–436 Polysorbates	1,2 g/kg 1 g/kg	
	473 Sucoesters d'acides gras 474 Sucroglycérides	5 g/kg	
	475 Esters polyglycériques d'acides gras 477 Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5 g/kg 1 g/kg	
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium 482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium	2 g/kg	
	491–495 Esters de sorbitane	5 g/kg	
	950 Acésulfame-K	450 mg/kg	
	951 Aspartame	800 mg/kg	
	952 Acide cyclamique et ses sels	400 mg/kg	
	954 Saccharine et ses sels	240 mg/kg	
	959 Néohespéridine DC	100 mg/kg	

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	420 Sorbitol 421 Mannitol 953 Isomaltol 965 Maltitol 966 Lactitol 967 Xylitol	BPF	
	101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a-d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT 160d Lycopène	50 mg/kg	

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
--------------------	--------------------	-------------------	-----------

160e β -apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β -apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine			
--	--	--	--

Préparations pour nourrissons et préparations de suite ainsi que préparations à base de céréales et autres aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

Remarques:

1. Les quantités maximales indiquées se rapportent aux denrées alimentaires prêtes à consommer, préparées selon les instructions du fabricant
2. Les additifs visés à l'annexe 4 sont soumis à des restrictions.
3. Les additifs transférés (art. 3) ne sont pas admis, hormis les exceptions suivantes:
 - a. La gomme arabique (E 414) et le dioxyde de silicium (E 551) provenant d'ingrédients ne contenant pas plus de 150 g/kg de E 414 ou pas plus de 10 g/kg de E 551 sont autorisés; la teneur résiduelle de E 414 dans le produit prêt à consommer ne doit pas excéder 10 mg/kg.
 - b. Le mannitol (E 421) est autorisé lorsqu'il sert de support à la vitamine B₁₂ (rapport B₁₂ / mannitol : au min. 1 : 1000).
 - c. Selon les BPF, le L-ascorbate de sodium (E 301) est autorisé dans les emballages d'ingrédients contenant des acides gras polyinsaturés; la teneur résiduelle de E 301 dans le produit prêt à consommer ne doit pas excéder 75 mg/l.

Préparations pour nourrissons et préparations de suite

338 Acide orthophosphorique	dose max. de phosphore fixée aux annexes 2 et 4 ODAI	
339 Orthophosphates de sodium 340 Orthophosphates de potassium	1 g/l seuls ou mélangés; dose max. de phosphore, de sodium et de potassium fixée aux annexes 2 et 4 ODAI	
473 Sucroesters d'acides gras	120 mg/l ¹⁾	dans les produits contenant de l'albumine hydrolysée, des peptides ou des acides aminés 1) voir ci-après

Additifs selon annexe 3: seuls sont autorisés:
270 Acide L(+)-lactique
304 Esters d'acides gras de l'acide ascorbique

BPF
10 mg/l

dans les préparations de suite

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
304 L-Palmitate d'ascorbyle 306-309 Tocophérols 330 Acide citrique		10 mg/l 10 mg/l BPF	
331 Citrates de sodium 332 Citrates de potassium		2 g/l seuls ou mélangés et dose max. de sodium et de potassium fixées aux an- nexes 2 et 4 ODAI	
322 Lécithines		1 g/l ¹⁾	1) si plus d'une de ces sub- stances est ajoutée, la dose maximale établie pour chacune d'elle est réduite en proportion
471 Mono- et diglycérides d'acides gras		4 g/l ¹⁾	produits sous forme de poudre
472c Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras		7,5 g/l ¹⁾	
472c Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras		9 g/l ¹⁾	dans les produits liquides lorsqu'ils contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés et et qu'ils satisfont aux condi- tions fixées à l'annexe 5 ODAI
407 Carraghénanes 410 Farine de graines de caroube 412 Farine de graines de guar		0,3 g/l ²⁾ 1 g/l ²⁾ 1 g/l ²⁾	dans les préparations de suite 2) si plus d'une de ces sub- stances est ajoutée, la dose maximale établie pour cha- cune d'elle est réduite en pro- portion
412 Farine de graines de guar		1 g/l	dans les préparations pour nourrissons, dans le cas où ces produits contiennent des

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
Préparations à base de céréales et autres aliments pour nourrissons et enfants en bas âge	440 Pectines	5 g/l	protéines en partie hydrolysées et qu'ils satisfont aux conditions fixées à l'annexe 5 ODAI
	Extrait de vanille Vanilline	BPF	
	338 Acide phosphorique	1 g/kg	pour la correction du pH
	339–341 Orthophosphates	1 g/kg	dans les produits à base de céréales
	341 Orthophosphates de calcium	1 g/kg	dans les desserts à base de fruits
	450 Diphosphate disodique	5 g/kg *	dans les biscuits et les biscottes * y compris E 334-336, 354 et 575
	551 Dioxyde de silicium	2 g/kg	dans les produits secs à base de céréales
	Additifs selon annexe 3: seuls sont autorisés: 170 Carbonate de calcium 260–263 Acide acétique et acétates 270, 325–327 Acide L(+)- lactique et lactates 296 Acide L(+)- malique	BPF	pour la correction du pH
	300–302 Acide ascorbique et ascorbates	300 mg/kg	dans les boissons, jus et produits à base de fruits et de légumes

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	300–302 Acide ascorbique et ascorbates	200 mg/kg	dans les aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes
	304 Esters d'acides gras de l'acide ascorbique 306–309 Tocophérols	100 mg/kg	dans les aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, ainsi que dans les autres aliments contenant des matières grasses
	322 Lécithines	10 g/kg	
	330–333 Acide citrique et citrates	BPF	pour la correction du pH
	333 Citrates de calcium	BPF	dans les produits à base de fruits à faible teneur en sucre
	334–336, 354 Acide tartrique L-(+) et tartrates 575 Glucono-delta-lactone	5 g/kg *	dans les biscuits et les biscottes, * y compris E 450
	400–402, 404 Acide alginique et alginates	500 mg/kg	dans les desserts et les poudings
	410 Farine de graines de caroube 412 Farine de graines de guar 415 Gomme xanthane 440 Pectines	10 g/kg 20 g/kg *	de manière générale * dans les aliments à base de céréales sans gluten
	471, 472a–c Mono- et diglycérides, esters des mono- et diglycérides d'acides gras 500, 501, 503 Carbonates	5 g/kg BPF	en tant que poudre à lever
	507 Acide chlorhydrique 524–526 Hydroxydes	BPF BPF	pour la correction du pH

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
Aliments destinés aux personnes ayant besoin d'un apport énergétique et nutritionnel accru	1404 Amidon oxydé 1410 Phosphate d'amidon 1412–1414 Phosphate de diamidon 1420 Amidon acétylé 1422 Adipate de diamidon acétylé 1450 Octényle succinate d'amidon sodique 1451 Amidon oxydé acétylé	50 g/kg	
	Extrait de vanille Vanilline	BPF	
	Sont autorisés, en plus des additifs selon annexe 3, les additifs selon annexe 1 qui sont autorisés de manière générale dans les aliments spectraux ou dans les denrées alimentaires traditionnelles correspondantes (par ex. limonade)		
Aliments contenant des extraits de malt	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a–d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	3 g/l	dans les produits liquides
	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels	BPF	

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques		
Compléments alimentaires	Ethylvaniline	100 mg/kg			
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	2 g/l	dans les produits liquides		
	210–213 Acide benzoïque et benzoates				
	214–219 Parahydroxybenzoates (PHB)				
	310–312 Gallates				
	320 BHA	400 mg/kg			
	321 BHT				
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	BPF			
	405 Alginate de propane-1,2-diol	1 g/kg			
	416 Gomme Karaya				
	432–436 Polysorbates				
	473 Sucoesters d'acides gras				
	474 Sucroglycérides				
	475 Esters polyglycériques d'acides gras				
	491–495 Esters de sorbitane				
	551–556, 559 Dioxyde de silicium et silicates				
	901 Cire d'abeilles			BPF	comme agents d'enrobage
	902 Cire de candelilla				
	903 Cire de carnauba				
	904 Shellak				
1201 Polyvinylpyrrolidone	BPF	dans les comprimés			
1202 Polyvinylpyrrolidone					
420 Sorbitol	BPF				
421 Mannitol					
953 Isomaltol					
965 Maltitol					
966 Lactitol					
967 Xylitol					

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	950 Acésulfame-K	2 g/kg	dans les sirops et les comprimés à mâcher
		500 mg/kg 350 mg/l	dans les produits solides dans les produits liquides
	951 Aspartame	5,5 g/kg	dans les sirops et les comprimés à mâcher
		2 g/kg 600 mg/l	dans les produits solides dans les produits liquides
	952 Acide cyclamique et ses sels	1,25 g/kg	dans les sirops et les comprimés à mâcher
		500 mg/kg 400 mg/l	dans les produits solides dans les produits liquides
	954 Saccharine et ses sels	1,2 g/kg	dans les sirops et les comprimés à mâcher
		500 mg/kg 80 mg/l	dans les produits solides dans les produits liquides
	957 Thaumatine	400 mg/kg	dans les sirops et les comprimés à mâcher
	959 Néohespéridine DC	400 mg/kg	dans les sirops et les comprimés à mâcher
		100 mg/kg 50 mg/l	dans les produits solides dans les produits liquides
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a-d Caramels		
	153 Charbon végétal		

Dénrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT 160d Lycopène 160e β -apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β -apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Ethylvanilline	* 100 mg/l ** 300 mg/kg	* dans les produits liquides ** dans les produits solides
Boissons spéciales contenant de la caféine	Sont autorisés les mêmes additifs que dans les limonades	BPF	100 mg/kg

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
18. Fruits, légumes (art. 185 à 196 ODAI)			
Fruits	230 Biphényle, diphényle	70 mg/kg	pour le traitement en surface des agrumes
	231, 232 Orthophénylphénol et orthophénylphénol de sodium	12 mg/kg, exprimé en orthophénylphénol	pour le traitement en surface des agrumes
	445 Esters glycériques de résine de bois	50 mg/kg	pour le traitement en surface des agrumes
	473 Sucroesters d'acides gras	BPF	pour le traitement en surface
	474 Suctroglucosides	BPF	pour le traitement en surface
	901 Cire d'abeilles	BPF	pour le traitement en surface des pommes, des ananas, des poires, des melons, des pêches et des agrumes
	902 Cire de candelilla	BPF	pour le traitement en surface des avocats, des mangues, des melons et des papayes
	903 Cire de carnauba	BPF	pour le traitement en surface des ananas, des avocats, des mangues, des melons, des papayes et des agrumes
	904 Shellak	BPF	pour le traitement en surface des avocats, des mangues, des melons et des papayes
	905 Cire microcristalline	BPF	pour le traitement en surface des avocats, des mangues, des melons et des papayes
	912 Ester de l'acide montanique	BPF	pour le traitement en surface des ananas, des avocats, des mangues, des melons, des papayes et des agrumes
	914 Cire de polyéthylène oxydée	BPF	pour le traitement en surface des ananas, des avocats, des mangues, des melons, des papayes et des agrumes
	Additifs selon annexe 3: interdits		
Fruits et légumes, crus, plus ou moins prêts à cuire (pelés ou en morceaux)	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	800 mg/kg	dans la pulpe de raifort
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	300 mg/kg	dans la pulpe d'oignon, d'ail et d'échalote
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	50 mg/kg	pour les pommes de terre pelées

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
Préparations à base de fruits ou de légumes (sauf préparations spécifiées ci-dessous)	Additifs selon annexe 3: seuls sont autorisés: 300–302 Acide ascorbique et ascorbates 330–333 Acide citrique et citrates	BPF BPF	
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	2 g/kg	dans la pâte de pommes de terre et les pommes de terre pré-frites
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/kg	dans les sauces à base de fruits, les préparations de fruits ou de légumes (excepté les purées, les mousses, les compotes, les salades et produits similaires en conserve)
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates	1 g/kg, dont max. 0,5 g/kg d'acide benzoïque et benzoates	dans les préparations à base d'olives
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates	1,5 g/kg	dans les salades prêtes à consommer
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	800 mg/l	dans les extraits de fruits gélifiants, la pectine liquide destinés à la vente au consommateur
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	100 mg/kg	dans les pommes de terre transformées, la pâte de pommes de terre et les fourrages à base de fruits pour pâtisserie en croûtes
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	50 mg/kg	dans les légumes blancs

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
Fruits et légumes confits, cristallisés et glacés	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	5 g/kg	dans les produits de pommes de terre transformés (y compris les produits congelés, surgelés, réfrigérés et séchés) ainsi que les pommes de terre pré-frites, congelées ou surgelées
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	4 g/kg	dans les enrobages de produits végétaux
	405 Alginate de propane-1,2-diol	5 g/kg	
	950 Acésulfame-K	350 mg/kg	
	951 Aspartame	350 mg/kg	
	954 Saccharine et ses sels	160 mg/kg	
	959 Néohespéridine DC	50 mg/kg	
	Préparations aromatisantes		
	Arômes naturels	BPF	
	Arômes id. aux naturels		
Additifs selon annexe 3: seuls sont autorisés dans les compotes de fruits:			
300–302 Acide ascorbique et ascorbates	BPF		
330–333 Acide citrique et citrates			
200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/kg		
210–213 Acide benzoïque et benzoates			
220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	100 mg/kg		
481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium	2 g/kg		
482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium			
520–523 Sulfates d'aluminium	200 mg/kg, exprimé en aluminium		dans la mostarda di frutta

Dénrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	127 Erythrosine 101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a-d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	200 mg/kg	dans les cerises
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT 160d Lycopène 160e β -apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β -apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine	200 mg/kg	

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
Fruits et légumes en conserve	Préparations aromatisantes	BPF	dans les tranches de citron
	Arômes naturels		
	Arômes id. aux naturels		
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	250 mg/kg	dans les pommes de terre, les bigarreaux, les fruits secs réhydratés et les lichis
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	100 mg/kg	dans les légumineuses et les artichauts
	385 EDTA de calcium disodique	250 mg/kg	dans les asperges blanches
	512 Chlorure d'étain	25 mg/kg, exprimé en Sn	
	900 Diméthylpolysiloxane	10 mg/kg	
	950 Acésulfame-K	200 mg/kg	
	951 Aspartame	300 mg/kg	
	954 Saccharine et ses sels	160 mg/kg	dans les conserves aigres-douces
	959 Néohespéridine DC	100 mg/kg	
	127 Erythrosine	200 mg/kg	dans les cerises pour cocktails et cerises confites
	127 Erythrosine	150 mg/kg	dans les bigarreaux au sirop et pour cocktail
		101 Riboflavine	BPF
140 Chlorophylles, chlorophyllines			
141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines			
150a-d Caramels			
153 Charbon végétal			
160a Carotènes			
160c Extrait de paprika			
162 Rouge de betterave, bétanine			
163 Anthocyanes			
170 Carbonate de calcium			

Dénrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer 100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT 160d Lycopène 160e β -apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β -apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine	200 mg/kg	dans les fruits rouges en conserve
	Additifs selon annexe 3: seuls sont autorisés: 260–263 Acide acétique et acétates 270, 325–327 Acide lactique et lactates 296 Acide malique 300–302 Acide ascorbique et ascorbates 330–333 Acide citrique et citrates 334–337 Acide tartrique et tartrates 509 Chlorure de calcium 575 Glucono-delta-lactone	BPF	

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
Fruits et légumes conservés dans le vinaigre, la saumure ou l'huile	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/kg	dans les olives
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates] 2 g/kg	dans les légumes
	210–213 Acide benzoïque et benzoates		dans les poivrons jaunes conservés dans la saumure
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	500 mg/kg	à l'exception des olives
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	100 mg/kg	dans les produits à base de pommes de terre
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	5 g/kg	dans les olives noircies par oxydation
	579 Gluconate de fer II] 150 mg/kg exprimé en Fe	
	585 Lactate de fer II		
	950 Acésulfame-K	200 mg/kg	
	951 Aspartame	300 mg/kg	dans les produits aigres-doux
	954 Saccharine et ses sels	160 mg/kg	
	959 Néohespéridine DC	100 mg/kg	
	101 Riboflavine	BPF	
	140 Chlorophyllés, chlorophyllines	BPF	
141 Complexes cuivrés de chlorophyllés et de chlorophyllines	BPF		
150a-d Caramels	BPF	dans les légumes à l'exception des olives	
160a-Carotènes	BPF		
162 Rouge de betterave, bétanine	BPF		
163 Anthocyanes	BPF		
Fruits secs	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/kg	
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	2 g/kg	dans les abricots, les pêches, les raisins, les prunes et les figues
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	1 g/kg	dans les bananes
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	600 mg/kg	dans les pommes et les poires

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	500 mg/kg	dans les autres fruits et les fruits à coque
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	50 mg/kg	dans les noix de coco
Noix, noixettes ou fruits à coque transformés	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 214–219 Parahydroxybenzoates (PHB)	1 g/kg dont au max. 300 mg/kg PHB	dans les fruits à coque enrobés
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	50 mg/kg	dans les fruits à coque mari-nés
	310–312 Gallates 320 BHA	200 mg/kg, rapporté à la matière grasse	
	416 Gomme Karaya 901 Cire d'abeilles 902 Cire de candelilla 903 Cire de carnauba 904 Shellak	10 g/kg BPF	comme agents d'enrobage
	950 Acésulfame-K 951 Aspartame K 954 Saccharine et ses sels 959 Néohespéridine DC	350 mg/kg 500 mg/kg 100 mg/kg 50 mg/kg	dans les produits salés, secs, aromatisés et préemballés
	160b Annatto, bixine, norbixine 101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a-d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium	10 mg/kg BPF	dans les produits salés dans les produits salés

Dénrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques	
Légumes secs	171 Dioxyde de titane			
	172 Oxydes et hydroxydes de fer			
	100 Curcumine		100 mg/kg	
	102 Tartrazine			
	104 Jaune de quinoléine			
	110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S			
	120 Cochenille			
	122 Azorubine, carmoisine			
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A			
	129 Rouge allura AC			
	131 Bleu patenté V			
	132 Indigotine, carmin d'indigo			
	133 Bleu brillant FCF			
	142 Vert S			
	151 Noir brillant BN, noir PN			
	155 Brun HT			
	160d Lycopène			
	160e β -apo-8'-caroténal (C30)			
	160f Ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque (C30)			
	161b Lutéine			
	Préparations aromatisantes			
Arômes naturels				
Arômes id. aux naturels				
Arômes de transformation				
Arômes de fumée				
Légumes secs	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	400 mg/kg	dans les légumes blancs et les pommes de terre	
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	200 mg/kg	dans les tomates	
	310–312 Gallates	25 mg/kg	dans les pommes de terre	
320 BHA				

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	5 g/kg	dans les pommes de terre transformées (produits à base de pommes de terre)
	100 Curcumine	BPF	dans les granulés et les flocons de pommes de terre séchés
18a. Tofu, boissons à base de soja, tempé et autres produits à base de protéines végétales (art. 196a à 196d ODAI)			
Tofu, boissons à base de soja, tempé	Additifs selon annexe 3; interdits		
Autres produits à base de protéines végétales	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites 959 Néohespéridine DC	200 mg/l 5 mg/kg	uniquement comme exhausteur de saveur
	101 Riboflavine, riboflavine-5'-phosphate 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a–d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer 100 Curcumine 104 Jaune de quinoléine 120 Cochenille 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo	BPF	
		100 mg/l	

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine		
19. Champignons comestibles (art. 197 à 201 ODAI)			
Champignons, congelés ou surgelés	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites Additifs selon annexe 3; seuls sont autorisés: 300–302 Acide ascorbique et ascorbates 330–333 Acide citrique et citrates	50 mg/kg BPF BPF	
Champignons séchés	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	100 mg/kg	
Produits à base de champignons, à l'exception de ceux cités ci-après	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites 338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates 405 Alginate de propane-1,2-diol	1 g/kg 50 mg/kg 4 g/kg	dans les enrégagements de produits à base de champignons
Champignons confits, cristallisés et glacés	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates 220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites 520–523 Sulfates d'aluminium	5 g/kg 1 g/kg 100 mg/kg 200 mg/kg, exprimé en aluminium	
	101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines		

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
Champignons en conserve	150a-d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bêtaïne 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels		200 mg/kg
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites 385 EDTA de calcium disodique	BPF	

Dénrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
Champignons conservés dans le vinaigre, la saumure ou l'huile	900 Diméthylpolysiloxane	10 mg/kg	
	Additifs selon annexe 3: seuls sont autorisés:		
	260–263 Acide acétique et acétates		
	270, 325–327 Acide lactique et lactates		
	300–302 Acide ascorbique et ascorbates		BPF
	330–333 Acide citrique et citrates		
	334–337 Acide tartrique et tartrates		
	509 Chlorure de calcium		
	575 Glucono-delta-lactone		
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates		2 g/kg
210–213 Acide benzoïque et benzoates			
220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites		50 mg/kg	
101 Riboflavine			
140 Chlorophylles, chlorophyllines			
141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines		BPF	
150a-d Caramels			
160a Carotènes			
162 Rouge de betterave, bétanine			
163 Anthocyanes			
20. Miel, mélasse, gelée royale, pollen (art. 202 à 206d ODAI)			
Miel, gelée royale, pollen pollen	Additifs selon annexe 3: interdits		
Mélasse	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	70 mg/kg	
	Préparations aromatisantes		
	Arômes naturels		
	Arômes id. aux naturels	BPF	

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
21. Sucres (art. 206e à 217 ODAI) Sucre (saccharose) et autres sucres	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites 220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites 220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Arômes artificiels Additifs selon annexe 3: interdits	40 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg BPF	<p>dans le fructose, le lactose et le maltose</p> <p>dans le sirop de glucose, déshydraté ou non</p> <p>dans les comprimés</p>
22. Articles de pâtisserie et de confiserie (art. 218 à 219a ODAI) Articles de confiserie et sucreries, à l'exception des gommages à mâcher	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates 214–219 Parahydroxybenzoates (PHB) 220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites 297 Acide fumarique 338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates 405 Alginate de propane-1,2-diol 432–436 Polysorbates 473 Sucroesters d'acides gras 474 Sucroglycérides 475 Esters polyglycériques d'acides gras 477 Esters de propane-1,2-diol d'acides gras 481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium 482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium	1,5 g/kg, dont max. 300 mg/kg PHB 50 mg/kg 1 g/kg 5 g/kg 1,5 g/kg 1 g/kg 5g/kg 2 g/kg 5 g/kg 5 g/kg	provenant du sirop de glucose

Dénrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
491–495 Esters de sorbitane 551–556, 559 Dioxyde de silicium et silicates 900 Diméthylpolysiloxane		5 g/kg 10 g/kg 10 mg/kg	pour le traitement en surface
901 Cire d'abeilles 902 Cire de candelilla 903 Cire de carnauba 904 Shellak 905 Cire microcristalline		BPF	comme agents d'enrobage
950 Acésulfame-K 951 Aspartame 957 Thaumatine 959 Néohespéridine DC		800 mg/kg 2,5 g/kg 10 mg/kg 150 mg/kg	dans les pastilles, au prorata, uniquement comme exhausteur de saveur
160b Annatto, bixine, norbixine 173 Aluminium 174 Argent 175 Or		20 mg/kg BPF	dans les décorations et les enrobages
101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a–d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer		BPF	

Dénrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S * 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine * 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A * 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT * 160d Lycopène 160e β -apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β -apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine	300 mg/kg * dose max. autorisée: 50 mg/kg	
	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Arômes artificiels	500 mg/kg **	** dans les décorations et les enrobages
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates 297 Acide fumarique 310–312 Gallates 320 BHA 321 BHT	BPF 1,5 g/kg 2 g/kg 400 mg/kg	
Gommés à mâcher	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates 405 Alginate de propane-1,2-diol	BPF 5 g/kg	

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	416 Gomme Karaya	5 g/kg	
	432-436 Polysorbates	5 g/kg	
	473 Sucroesters d'acides gras	10 g/kg	
	474 Sucroglycérides		
	475 Esters polyglycériques d'acides gras	5 g/kg	
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium	2 g/kg	
	482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium		
	491-495 Esters de sorbitane	5 g/kg	
	551-556, 559 Dioxyde de silicium et silicates	BPF	
	650 Acétate de zinc	1 g/kg	
	900 Diméthylpolysiloxane	100 mg/kg	
	901 Cire d'abeilles		
	902 Cire de candelilla	BPF	pour le traitement en surface
	903 Cire de carnauba		
	904 Shellak		
	905 Cire microcristalline		
	1518 Triacétate de glycéryle (triacétine)	BPF	
	950 Acésulfame-K	800 mg/kg	
	951 Aspartame	2,5 g/kg	au prorata, uniquement comme exhausteur de saveur
	957 Thaumatine	10 mg/kg	
	959 Néohesperidine DC	150 mg/kg	
	160b Annatto, bixine, norbixine	20 mg/kg	dans les décorations et les enrobages
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a-d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes	BPF	

Dénrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	<ul style="list-style-type: none"> 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer 100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S * 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine * 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A * 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT * 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine 		
	<ul style="list-style-type: none"> Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Arômes artificiels 		BPF

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A *	150 mg/kg * dose max. autorisée: 50 mg/kg	
	129 Rouge allura AC		
	131 Bleu patenté V		
	132 Indigotine, carmin d'indigo		
	133 Bleu brillant FCF		
	142 Vert S		
	151 Noir brillant BN, noir PN		
	155 Brun HT *		
	160d Lycopène		
	160e β-apo-8' caroténal (C30)		
	160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30)		
	161b Lutéine		
	Préparations aromatisantes		
	Arômes naturels	BPF	
	Arômes id. aux naturels		
24. Jus de fruits, nectar de fruits (art. 231 à 238 ODAI)			
Jus de fruits	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	2 g/l	dans le jus de raisin à usage de vin de messe
	210–213 Acide benzoïque et benzoates		
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/l	dans les assaisonnements à base de jus de citron
	210–213 Acide benzoïque et benzoates		
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	350 mg/l	dans les jus de limette et de citron
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	250 mg/l	dans les assaisonnements à base de jus de citron
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	70 mg/l	dans le jus de raisin à usage de vin de messe
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	50 mg/l	
	900 Diméthylpolysiloxane	10 mg/l	dans le jus d'ananas

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques	
Jus de fruits dilués	Additifs selon annexe 3: seuls sont autorisés:			
	300 Acide ascorbique	500 mg/l		
	440 Pectines	3 g/l		
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	25 mg/l	dans les jus dilués de pomme et de poire	
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	10 mg/l	dans le jus de raisin dilué	
	Additifs selon annexe 3: seuls sont autorisés:			
	270, 325–327 Acide lactique et lactates	BPF		
	296, 350–352 Acide malique et malates			
	330–333 Acide citrique et citrates			
	334–337 Acide tartrique et tartrates			
440 Pectines	1 g/l			
220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	50 mg/l			
Nectars de fruits	Additifs selon annexe 3: seuls sont autorisés:			
	296 Acide malique	3 g/l		
	300 Acide ascorbique	500 mg/l		
	330 Acide citrique	5 g/l		
	334 Acide tartrique	3 g/l		
	440 Pectines	3 g/l		
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	250 mg/l		
	Additifs selon annexe 3: mêmes additifs que dans les jus de fruits			
	Concentrés de jus de fruits			
25. Sirop de fruits, sirop avec arômes, boisson de table, limonade, poudre et concentré pour la préparation de boissons sans alcool (art. 239 à 256 ODAI)				
Sirop de fruits, sirop aromatisé	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	300 mg/l, max. 250 mg/l en combinaison avec de l'acide benzoïque ou des benzoates	provenant de la pulpe de fruit	
	210–213 Acide benzoïque et benzoates 236–238 Acide formique et formiates	150 mg/l 1 g/l		

Dénrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	40 mg/l	
	101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a–d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	
	100 Curcumine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S * 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine * 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A * 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 160d Lycopène 160e β -apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β -apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine		100 mg/l, rapporté à la boisson prête à consommer * dose max. autorisée: 50 mg/l

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
Nappages (sirop pour crêpes, glace comestible, boissons à base de lait) et produits similaires	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels	BPF	dans les sirops aromatisés
	Préparations aromatisantes Arômes naturels	BPF	dans le sirop d'agrumes à condition que les arômes soient issus d'agrumes
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/l	
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	40 mg/l	
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	3 g/l	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a–d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bêtaïne		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	100 Curcumine	BPF	
	102 Tartrazine		
	104 Jaune de quinoléine		
	110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S		
	120 Cochenille		
122 Azorubine, carmoisine			
124 Ponceau 4R, rouge cochenille A			
129 Rouge allura AC			
131 Bleu patenté V		500 mg/l	

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine		
	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Arômes artificiels	BPF	
Boissons de table, limonades, eau de table, boissons de table à base de produits laitiers	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	300 mg/l, max. 250 mg/l en combinaison avec de l'acide benzoïque ou des benzoates	
	210–213 Acide benzoïque et benzoates	150 mg/l	
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	50 mg/l	dans les boissons contenant au minimum 235 g/l de sirop de glucose
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	20 mg/l	provenant de concentrés à base de jus de fruits
	242 Dicarbonate de diméthyle	250 mg/l à la mise en œuvre, résidus non détectables	
	297 Acide fumarique	1 g/l	dans les poudres instantanées pour boissons à base de fruits
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	700 mg/l	

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	355–357 Acide adipinique et adipinates		
	363 Acide succinique	10 g/l 3 g/l	dans les poudres destinées à la préparation de boissons
	405 Alginat de propane-1,2-diol	300 mg/l	
	444 Acétate isobutyrate de saccharose	300 mg/l	dans les boissons troubles
	445 Esters glycériques de résine de bois	100 mg/l	
	473 Sucoesters d'acides gras	5 g/l	dans les boissons à la noix de coco et aux amandes
	474 Sucroglycérides		
	999 Extraits de quillaja	200 mg/l, calculé en extrait anhydre	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a–d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	100 Curcumine		
	104 Jaune de quinoléine		
	110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S *		
	120 Cochenille		
	122 Azorubine, carmoisine *		
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A *		
	129 Rouge allura AC		
	131 Bleu patenté V		
	132 Indigotine, carmin d'indigo		
		BPF	
		100 mg/l	* dose max. autorisée:

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels	50 mg/l	
		BPF	
26. Jus de légumes (art. 257 à 260 ODAI) Jus de légumes			
27. Confiture, gelée, marmelade, crème de marrons, produits à tartiner (art. 261 à 274 ODAI) Confitures, gelées, crème de marrons, marmelades et produits à tartiner à base de fruits	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates 220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites 493 Monolaurate de sorbitane 900 Diméthylpolysiloxane 959 Néohespéridine DC 100 Curcumine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines	1 g/kg, dont au max. 500 mg/kg d'acide benzoïque et de benzoates 50 mg/kg 25 mg/kg 10 mg/kg 5 mg/kg	dans les produits dont la matière sèche soluble est inférieure à 65 % à l'exception de la confiture extra et de la gelée extra dans les gelées et les marmelades dans les gelées comme exhausteur de saveur à l'exception de la confiture
		BPF	

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	150a-d Caramels 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes		extra, de la gelée extra et de la crème de marrons
	104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF 120 Cochenille 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 142 Vert S 160d Lycopène 161b Lutéine	100 mg/kg	à l'exception de la confiture extra, de la gelée extra et de la crème de marrons
	Préparations aromatisantes ⁺ * Arômes naturels * Arômes id. aux naturels *	BPF BPF	+ dans les marmelades et les marmelades en gelée, uniquement des huiles essentielles provenant d'agrumes * dans les confitures quatre fruits (les arômes doivent correspondre aux fruits employés) et dans les produits à tartiner
	Vanilline Ethylvanilline	BPF	dans les confitures et gelées à base de pommes, de coings ou de cynorrhodons et dans la
	Additifs selon annexe 3; seuls sont autorisés: 270 Acide lactique 296 Acide malique 300 Acide ascorbique 327 Lactate de calcium 330, 331, 333 Acide citrique et citrates 334 Acide tartrique	BPF	

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	335 Tatrates sodiques		
	350 Malates sodiques		
	400-404 Acide alginique et alginates		
	406 Agar-Agar		
	407 Carraghénanes		
	410 Farine de graines de caroube	10 g/kg	à l'exception de la confiture extra et de la gelée extra
	412 Farine de graines de guar		
	415 Gomme xanthane		
	418 Gomme Gellane		
	440 Pectines	BPF	
	471 Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
	509 Chlorure de calcium		
	524 Hydroxyde de sodium	BPF	à l'exception de la confiture extra et de la gelée extra
Autres produits à tartiner	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	2 g/kg	dans les produits dont la teneur en matière grasse est inférieure à 60 %
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/kg	dans les produits dont la teneur en matière grasse est égale ou supérieure à 60 %
	405 Alginate de propane-1,2-diol	3 g/kg	
	475 Esters polyglycériques d'acides gras	5 g/kg	
	476 Polycinoléates de polyglycérol	4 g/kg	
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium		
	482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium	10 g/kg	
	491-495 Esters de sorbitane	10 g/kg	
	100 Curcumine	BPF	
	160a Carotènes	BPF	
	160b Annatto, bixine, norbixine	10 mg/kg	dans les produits dont la teneur en matière grasse est inférieure à 10 %

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
Marmelade de boulangerie	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels	BPF	
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates	1 g/kg, dont au max. 500 mg/kg d'acide benzoïque et de benzoates	dans les produits dont la teneur en matière sèche soluble est inférieure à 65 %
	297 Acide fumarique 355–357 Acide adipinique et adipinates 405 Alginate de propane-1,2-diol 416 Gomme Karaya	2,5 g/kg 2 g/kg 5 g/kg 5 g/kg	
	101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a–d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S * 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine * 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A * 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V	200 mg/kg * dose max. autorisée; 50 mg/kg	

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
Confiture de lait	132 Indigotine, carmin d'indigo		
	133 Bleu brillant FCF		
	142 Vert S		
	151 Noir brillant BN, noir PN		
	155 Brun HT *		
	160d Lycopène		
	160e β-apo-8' caroténal (C30)		
	160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30)		
	161b Lutéine		
	Préparations aromatisantes		
Arômes naturels	BPF		
Arômes id. aux naturels			
Arômes artificiels			
Eau potable, eau de source, eau minérale naturelle, eau gazeuse	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/kg	uniquement arôme de vanille
	Préparations aromatisantes	BPF	
	Arômes naturels		
Eau minérale artificielle	Arômes id. aux naturels	500 mg/l	
	Arômes id. aux naturels		
	Additifs selon annexe 3: interdits		
Vermouth sans alcool, bitter, cidre, bière sans alcool (art. 295 à 309 ODAI)	338–341, 343, 450–452, Acide phosphorique et phosphates	300 mg/l, max. 250 mg/l en combinaison avec de l'acide benzoïque et des benzoates	
	Additifs selon annexe 3: interdits		
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates		

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	210–213 Acide benzoïque et benzoates	150 mg/l	
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	50 mg/l	dans les boissons contenant au minimum 235 g/l de sirop de glucose
	242 Dicarbonat de diméthyle	250 mg/l à la mise en œuvre, résidus non décellables	
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	700 mg/l	
	405 Alginate de propane-1,2-diol	300 mg/l	
	473 Sucoesters d'acides gras	5 g/l	dans les boissons amisées
	474 Sucroglycérides		
	900 Diméthylpolysiloxane	10 mg/l	
	999 Extraits de quillaia	200 mg/l, calculé en extrait anhydre	
	150a–d Caramels	BPF	
	100 Curcumine		
	101 Riboflavine		
	102 Tartrazine		
	104 Jaune de quinoléine		
	110 Sunset Yellow FCF		
	120 Cochenille		
	122 Azorubine, carmoisine		
	123 Amarante		
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A		
	129 Allura Red AC		
	Préparations aromatisantes Arômes naturels	BPF	
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	200 mg/l	à l'exception du vermouth
Cidre sans alcool			

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques	
Bière sans alcool	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	80 mg/l		
	150a–d Caramels	BPF		
	160a Carotènes			
	160c Extrait de paprika			
	161b Lutéine	200 mg/l		
	Additifs selon annexe 3: seuls sont autorisés:			
	296, 350–352 Acide malique et malates	BPF		
	300–302 Acide ascorbique et ascorbates	150 mg/l		
	330–333 Acide citrique et citrates	1 g/l		
	334–337 Acide tartrique et tartrates	2,5 g/l		
	210–213 Acide benzoïque et benzoates	200 mg/l		
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	20 mg/l		dans la bière en fût
	405 Alginate de propane-1,2-diol	100 mg/l		
	950 Acésulfame-K	350 mg/l		
	951 Aspartame	600 mg/l		
	954 Saccharine et ses sels	80 mg/l		
	959 Néohesperidine DC	10 mg/l		
	150a–d Caramels	BPF		
	Additifs selon annexe 3: seuls sont autorisés:			
	270 Acide lactique			
300 Acide ascorbique	BPF			
301 Ascorbate de sodium				
330 Acide citrique				
414 Gomme arabique				
30. Café, succédanés du café (art. 310 à 319 ODAI)				
Café, succédanés du café et leurs extraits	901 Cire d'abeilles			
	902 Cire de candelilla			
	903 Cire de carnauba			
	904 Shellak	BPF	comme agents d'enrobage pour les grains de café	

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Additifs selon annexe 3; interdits	BPF	
31. Thé, maté, plantes et fruits à infusion (art. 320 à 324 ODAI)			
Thé, maté, plantes et fruits à infusion et leurs extraits	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Arômes de fumée Additifs selon annexe 3; interdits	BPF	
33. Boissons instantanées et boissons prêtes à consommer à base d'ingrédients tels que café, succédané de café, thé, plantes, fruits ou guarana (art. 326 et 327 ODAI)			
Boissons instantanées et boissons prêtes à consommer	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates 200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates 210–213 Acide benzoïque et benzoates 242 Dicarbonate de diméthyle 297 Acide fumarique	600 mg/l 300 mg/l, max. 250 mg/l en combinaison avec de l'acide benzoïque ou des benzoates 150 mg/l 250 mg/l à la mise en oeuvre, résidus non décelables 1 g/l	dans les concentrés liquides dans les boissons prêtes à consommer dans les concentrés liquides et les boissons prêtes à consommer dans les poudres, instantanées pour boissons à base de thé, de plantes à infusion, de fruits ou de guarana

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	2 g/kg	dans les thés et les infusions instantanés
	355–357 Acide adipinique et adipinates	10 g/l	dans la poudre instantanée
	363 Acide succinique	3 g/l	dans la poudre instantanée
	473 Sucroesters d'acides gras	1 g/l	dans les boissons prêtes à consommer à base de café ou de succédanés de café conditionnés en boîte
	474 Sucroglycérides		
	473 Sucroesters d'acides gras	10 g/l	dans les boissons chaudes
	474 Sucroglycérides		
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium	2 g/l	
	482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium		
	491–495 Esters de sorbitane	500 mg/l	dans les concentrés liquides de thé et d'infusions de fruits et de plantes
	Préparations aromatisantes		
	Arômes naturels	BPF	
	Arômes id. aux naturels		
	Arômes de fumée	BPF	à l'exception du café et des succédanés de café
34. Cacao, chocolat, autres produits à base de cacao (art. 328 à 356 ODAI)			
Cacao, chocolat et produits contenant du cacao ou du chocolat	476 Polycimolates de polyglycérol	5 g/kg	dans les chocolats et les confiseries à base de cacao
	492 Tristéarate de sorbitane	10 g/kg	
	901 Cire d'abeilles		
	902 Cire de candelilla	BPF	comme agents d'enrobage pour dragées
	903 Cire de carnauba		
	904 Shellak		

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	174 Argent 175 Or	BPF	dans les décorations pour pralinés
	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Éthylvanilline Éthylvanilline	BPF	sauf arôme de chocolat ou de lait
		100 mg/kg	dans les glaçages gras et les glaçages à l'eau
	Additifs selon annexe 3: seuls sont autorisés: 322 Lécithines 330 Acide citrique 334 Acide tartrique 414 Gomme arabique 440 Pectines 422 Glycérol 442 Phosphatides d'ammonium 471 Mono- et diglycérides d'acides gras 170, 500–504 Carbonates 524–528 Hydroxydes 530 Oxyde de magnésium	BPF 5 g/kg 5 g/kg BPF BPF BPF 10 g/kg BPF 7%, rapporté à la matière sèche dégraissée, exprimé en carbonates de potassium	comme agents d'enrobage
Produits pour la préparation de boissons à base de cacao	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates 150 a–d Caramels	1 g/l	dans les produits liquides
35. Épices, sel comestible, moutarde (art. 357 à 365 ODAI)			
Épices, préparations d'épices	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates 220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	1 g/l 150 mg/kg	dans les préparations d'épices dans le gingembre séché

Dénrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	310–312 Gallates 320 BHA	200 mg/kg, rapporté à la matière grasse	dans les préparations d'épices
	101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a–d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bêtaïne 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	dans les préparations d'épices
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine	500 mg/kg	dans les préparations d'épices

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
Sel comestible	Préparations aromatisantes Arômes naturels	BPF	
	Additifs selon annexe 3 : interdits dans les épices 535, 536, 538 Ferrocyanures	20 mg/kg, exprimé en ferrocyanure de potassium anhydre	
Moutarde	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Arômes de fumée Arômes de transformation	BPF	dans le sel comestible additionné d'ingrédients particuliers
	Additifs selon annexe 3 : interdits 200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates 220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites 220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites 420 Sorbitol 421 Mannitol 953 Isomaltol 965 Maltitol 966 Lactitol 967 Xylitol 950 Acésulfame-K 951 Aspartame 954 Saccharine et ses sels 959 Néohespéridine DC 101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines	1 g/kg 500 mg/kg 250 mg/kg BPF 350 mg/kg 350 mg/kg 320 mg/kg 50 mg/kg	dans la moutarde de Dijon

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	150a-d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bêtaïne 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine	300 mg/kg	
	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels	BPF	

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
36. Vin, bourru, jus de raisin pasteurisé en cours de fermentation, boissons contenant du vin (art. 366 à 377 ODAI)			
Vin, vin mousseux, vin pétillant ou perlé,	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	200 mg/l	
vin de liqueur, bourru, jus de raisin, jus de raisin en cours de fermentation, pasteurisé	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	400 mg/l	dans le vin naturellement doux
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	260 mg/l	dans le vin blanc, le rosé, le vin mousseux et le vin pétillant, dont la teneur en sucre résiduel est d'au moins 5 g/l
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	210 mg/l	dans le vin rouge dont la teneur résiduelle en sucre est d'au moins 5 g/l; dans le vin blanc, le rosé, le vin mousseux et le vin pétillant, dont la teneur en sucre résiduel est inférieure à 5 g/l
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	160 mg/l	dans le vin rouge dont la teneur résiduelle en sucre est inférieure à 5 g/l
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	80 mg/l	dans le bourru, le jus de raisin ou moût de raisins en cours de fermentation, pasteurisé
	900 Diméthylpolysiloxane	BPF	
	150a–d Caramels	BPF	dans les vins de liqueur
	174 Argent	BPF	dans les vins mousseux ou pétillants

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
Boissons à base de vin, vermouth	175 Or	BPF	dans les vins mousseux ou pétillants
	Additifs selon annexe 3: seuls sont autorisés:	BPF 150 mg/l 1 g/l 2,5 g/l, calculé en acide tartrique	
	170 Carbonate de calcium 300 Acide ascorbique 330 Acide citrique 334 Acide L(+)- tartrique ou 296 Acide malique	BPF 150 mg/l 1 g/l 2,5 g/l, calculé en acide tartrique	
	336 Carbonate de calcium 353 Acide métatartrique 354 Acide tartrique 501 Carbonate de potassium	BPF 100 mg/l BPF BPF	
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	200 mg/l	
	950 Acésulfame-K	350 mg/l	
	951 Aspartame	600 mg/l	
	952 Acide cyclamique et ses sels	250 mg/l	dans les boissons à base de vin
	954 Saccharine et ses sels	80 mg/l	
	959 Néohespéridine DC	30 mg/l	
	123 Amarante	30 mg/l	
	150a-d Caramels	BPF	
	100 Curcumine	100 mg/l	dans les bitters à base de vin
	101 Riboflavine		
	102 Tartrazine		
	104 Jaune de quinoléine		
	110 Sunset Yellow FCF		
	120 Cochenille		
	122 Azorubine, carmoisine		
	123 Amarante		
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A		
	129 Rouge allura AC		

Dénrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a-d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	à l'exception du vermouth, de la sangria et des bitters à base de vin
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine	200 mg/l	à l'exception du vermouth, de la sangria et des bitters à base de vin

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	Préparations aromatisantes * Arômes naturels * Arômes id. aux naturels **		* dans le vermouth, les arômes doivent provenir principalement de plantes Artemisia ** dans le vermouth, uniquement la vanilline
37. Cidre, vin de fruits, jus de fruits à pépins en cours de fermentation, boissons à base de cidre ou de vin de fruits, hydromel (art. 378 à 393) ODAI)			
Cidre, cidre dilué, vin de fruits, jus de fruits à pépins en cours de fermentation, boissons à base de cidre ou de vin de fruits	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	200 mg/l 200 mg/l	dans les boissons à base de cidre ou de vin de fruits
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	1 g/l	dans les boissons à base de cidre ou de vin de fruits
	473 Sucroesters d'acides gras 474 Sucroglycérides	5 g/l	dans les boissons à base de cidre ou de vin de fruits
	950 Acésulfame-K 951 Aspartame 952 Acide cyclamique et ses sels 954 Saccharine et ses sels 959 Néohespéridine DC	350 mg/l 600 mg/l 250 mg/l 80 mg/l 30 mg/l	dans les boissons à base de cidre ou de vin de fruits
	101 Riboflavine * 140 Chlorophylles, chlorophyllines * 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines * 150a-d Caramels 153 Charbon végétal * 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine *		* seulement dans les boissons à base de cidre ou de vin de fruits
		BPF	

Dénrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	163 Anthocyanes * 170 Carbonate de calcium * 171 Dioxyde de titane * 172 Oxydes et hydroxydes de fer * 100 Curcumine * 102 Tartrazine * 104 Jaune de quinoléine * 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S * 120 Cochenille * 122 Azorubine, carmoisine * 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A * 129 Rouge allura AC * 131 Bleu patenté V * 132 Indigotine, carmin d'indigo * 133 Bleu brillant FCF * 142 Vert S * 151 Noir brillant BN, noir PN * 155 Brun HT * 160d Lycopène * 160e β -apo-8' caroténal (C30) * 160f Ester éthylique de l'acide β -apo-8 caroténoïque (C30) * 161b Lutéine	200 mg/l	* seulement dans les boissons à base de cidre ou de vin de fruits
	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels	BPF	dans les boissons à base de cidre ou de vin de fruits
	Additifs selon annexe 3: seuls sont autorisés dans le cidre, le cidre dilué, le vin de fruits, le jus de fruits à pépins en cours de fermentation: 296, 350–352 Acide malique et malates 300–302 Acide ascorbique et ascorbates 330–333 Acide citrique et citrates 334–337 Acide tartrique et tartrates	BPF 150 mg/l 1 g/l 2,5 g/l	

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques	
Hydromel	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	200 mg/l		
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	200 mg/l		
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	1 g/l		
	473 Sucroesters d'acides gras	5 g/l		
	474 Sucreglycérates			
	101 Riboflavine	BPF		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines			
	141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines			
	150a–d Caramels			
	153 Charbon végétal			
	160a Carotènes			
	160e Extrait de paprika			
	162 Rouge de betterave, bétanine			
	163 Anthocyanes			
	170 Carbonate de calcium			
	171 Dioxyde de titane			
	172 Oxydes et hydroxydes de fer			
	38. Bière (art. 394 à 398 ODAI) Bière		220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	50 mg/l
		220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	20 mg/l	
405 Alginate de propane-1,2-diol		100 mg/l		
950 Acésulfame-K		350 mg/l		
951 Aspartame		600 mg/l	dans les bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents, exprimée en NaOH, dans les bières brunes, et les bières ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % vol.	
954 Saccharine et ses sels		80 mg/l		
959 Néohespéridine DC	10 mg/l			

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	150a-d Caramels	BPF	
	Additifs selon annexe 3: seuls sont autorisés:		
	270 Acide lactique	BPF	
	300 Acide ascorbique		
	301 Ascorbate de sodium		
	330 Acide citrique		
	414 Gomme arabique		
39. Boissons spiritueuses (ou spiritueux), boissons alcooliques diluées à base de boissons spiritueuses (art. 399 à 432 ODAI)			
Boissons spiritueuses	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	1 g/l	
	405 Alginate de propane-1,2-diol	10 g/l	dans les liqueurs émulsionnées
	416 Gomme Karaya	10 g/l	dans les liqueurs aux œufs et les liqueurs à base d'œufs
	445 Esters glycériques de résine de bois	100 mg/l	dans les spiritueux troubles
	473 Sucoesters d'acides gras	5 g/l	
	474 Suctoglycérides		
	475 Esters polyglycériques d'acides gras	5 g/l	dans les liqueurs émulsionnées
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium	8 g/l	
	482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium		
	420 Sorbitol	BPF	
	421 Mannitol		
	953 Isomaltol		
	965 Maltitol		
	966 Lactitol		
	967 Xylitol		
	123 Amarante	30 mg/l	à l'exclusion des bitters

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	150a–d, Caramels	BPF	dans le whisky, les boissons spiritueuses de céréales, l'eau-de-vie de vin, le rhum, le brandy, l'eau-de-vie de marc et la grappa
	100 Curcumine 101 Riboflavine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 123 Amarante 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 150a–d Caramels	100 mg/l	dans les bitters
	160b Annatto, bixine, norbixine 174 Argent 175 Or	BPF 10 mg/l BPF BPF	dans les liqueurs
	101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a–d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	à l'exception des bitters, du whisky, des boissons spiritueuses de céréales, de l'eau-de-vie de vin, du rhum, du brandy, de l'eau-de-vie de marc, de l'eau-de-vie de fruits et de la grappa

Dénrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	950 Acésulfame-K	350 mg/l	
	951 Aspartame	600 mg/l	
	954 Saccharine et ses sels	80 mg/l	
	959 Néohespéridine DC	30 mg/l	
	123 Amarante	30 mg/l	
	160b Annatto, bixine, norbixine	10 mg/l	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a-d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		BPF
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	100 Curcumine		
	102 Tétrazine		
	104 Jaune de quinoléine		
	110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S		
	120 Cochenille		
	122 Azorubine, carmoisine		
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A		
	129 Rouge allura AC		
	131 Bleu patenté V		
	132 Indigotine, carmin d'indigo		
	133 Bleu brillant FCF		
	142 Vert S		
	151 Noir brillant BN, noir PN	200 mg/l	
	155 Brun HT		

Denrée alimentaire	Additifs avec no E	Quantité maximale	Remarques
	160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine		
39.a. Autres boissons contenant de l'alcool (art. 432.a à 432.f ODAI)			
Autres boissons contenant de l'alcool	Sont autorisés les mêmes additifs que dans les boissons alcooliques dilués à base de spiritueux		
41. Vinaigre de fermentation, acide acétique comestible (art. 434 à 438 ODAI)			
Vinaigre de fermentation, acide acétique comestible	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	170 mg/l	dans le vinaigre de fermentation
150a–d Caramels		BPF	à l'exception du vinaigre de vin
Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels		BPF	