

B. Liste d'application

Sauf disposition contraire, les quantités maximales sont celles qui sont applicables au moment de la mise sur le marché de la denrée alimentaire concernée. Dans le cas de denrées alimentaires sèches ou concentrées qui doivent être reconstituées, les quantités maximales sont celles applicables à la denrée alimentaire qui a été reconstituée selon les instructions fournies sur l'étiquette; il faut tenir compte du facteur de dilution minimal.

Sauf disposition contraire, les quantités maximales de colorants sont celles qui sont applicables aux quantités du constituant de base colorant dans la préparation colorante.

Partie introductive, valable pour toutes les sous-catégories de la catégorie 13.1 (Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge):

Les quantités maximales d'utilisation indiquées se rapportent aux denrées alimentaires prêtes à la consommation, préparées conformément aux instructions du fabricant.

Les additifs E 307, E 325, E 330, E 331, E 332, E 333, E 338, E 340, E 410, E 472c et E 1450 doivent être utilisés conformément aux limites prévues dans les annexes 2, 3, 5 ou 6 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers.

Partie introductive, valable pour toutes les sous-catégories de la catégorie 17. (Compléments alimentaires, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge):

Les niveaux maximaux d'utilisation indiqués pour les colorants, les polyols, les édulcorants et les E 200-213, E 338-452, E 405, E 416, E 426, E 432-436, E 459, E 468, E 473-475, E 491-495, E 551-553, E 901-904, E 961, E 1201-1204, E 1505 et E 1521

s'appliquent aux compléments alimentaires prêts à la consommation et préparés selon les instructions d'utilisation fournies par le fabricant. Le facteur de dilution des compléments alimentaires qui doivent être dilués ou dissous doit être indiqué dans les instructions d'utilisation.

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|---------------------------------|---|-------------------|---------------|-----|--|--|
| 0. Additifs alimentaires dont la présence est permise dans toutes les catégories de denrées alimentaires à l'exclusion des denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge, sauf dispositions spécifiques.» | | | | | | | |
| | E 290 | Dioxyde de carbone | | | BPF | | Peut être utilisé dans les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge. |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (57) La quantité maximale s'applique sauf lorsqu'une quantité maximale différente est précisée aux catégories 01 à 18 de la présente annexe pour certaines denrées alimentaires ou catégories de denrées alimentaires. | Uniquement denrées alimentaires séchées en poudre, c.-à-d. séchées au cours de la fabrication et mélanges de ces denrées alimentaires, à l'exclusion des denrées alimentaires énumérées au ch. 1 de l'annexe 6. |
| | E 459 | Bêta-cyclodextrine | | | BPF | | Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées, à l'exclusion des denrées alimentaires énumérées au ch. 1 de l'annexe 6. |
| | E 551–E 553 | Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium | | | BPF | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées, à l'exclusion des denrées alimentaires énumérées au ch. 1 de l'annexe 6. |
| | E 551–E 553 | Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (57) La quantité maximale s'applique sauf lorsqu'une quantité maximale différente est précisée aux catégories 01 à 18 de la présente annexe pour certaines denrées alimentaires ou catégories de denrées alimentaires. | Uniquement denrées alimentaires séchées en poudre, (autrement dit les denrées alimentaires séchées au cours du processus de fabrication et mélanges de ces denrées alimentaires), à l'exclusion des denrées alimentaires énumérées au ch. 1 de l'annexe 6. |
| | E 938 | Argon | | | BPF | | Peut être utilisé dans les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge. |
| | E 939 | Hélium | | | BPF | | Peut être utilisé dans les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge. |
| | E 941 | Azote | | | BPF | | Peut être utilisé dans les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge. |
| | E 942 | Protoxyde d'azote | | | BPF | | Peut être utilisé dans les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge. |
| | E 948 | Oxygène | | | BPF | | Peut être utilisé dans les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge. |
| | E 949 | Hydrogène | | | BPF | | Peut être utilisé dans les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge. |
| 01. Produits laitiers et succédanés | | | | | | | |
| 01.1 Lait pasteurisé et stérilisé (y compris par procédé UHT) non aromatisé | | | | | | | |
| | E 331 | Citrates de sodium | 4'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement lait de chèvre UHT |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement lait stérilisé et UHT |

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---|---|---|-------------------|------------------|-----|---|--|
| 01.3 Produits laitiers fermentés non aromatisés traités thermiquement après fermentation | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement lait caillé |
| 01.4 Produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg. | |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 150 | mg/kg ou mg/l | | (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg. | |
| | Groupe IV | Polyols | | | BPF | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg. | |
| | E 110 | Jaune orangé S | 5 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg. | |
| | E 124 | Rouge cochenille A | 5 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg. | |
| | E 160b (i) | Bixine de rocou | 15 | mg/kg ou mg/l | | | Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées |
| | E 160b (ii) | Norbixine de rocou | 4 | mg/kg ou mg/l | | | Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées |
| | E 160d | Lycopène | 30 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 200 - E 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 300 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement desserts à base de produits laitiers non traités thermiquement |
| | E 297 | Acide fumarique | 4'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement desserts aromatisés aux fruits |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 3'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | |
| | E 355–E 357 | Acide adipique – adipates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement desserts aromatisés aux fruits |
| | E 363 | Acide succinique | 6'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 416 | Gomme karaya | 6'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 427 | Gomme cassia | 2'500 | mg/kg ou mg/l | | | |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---|--------------------|--|-------------------|------------------|-----|--|---|
| 01.4 Produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement | | | | | | | |
| | E 432-E 436 | Polysorbates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 473-E 474 | Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 475 | Esters polyglycériques d'acides gras | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 477 | Esters de propane-1,2-diol d'acides gras | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 481-E 482 | Stéaroyl-2-lactylates | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 483 | Tartrate de stéaryle | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 491-E 495 | Esters de sorbitane | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 950 | Acésulfame-K | 350 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 951 | Aspartame | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 952 | Cyclamates | 250 | mg/kg ou mg/l | | (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 954 | Saccharines | 100 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 955 | Sucralose | 400 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 957 | Thaumatine | 5 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement comme exhausteur de goût |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 50 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | 100 | mg/kg ou mg/l | | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 961 | Néotame | 32 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 350 | mg/kg ou mg/l | | (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 969 | Advantame | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---|---------------------------------|---|-------------------|---------------|-----|--|---|
| 01.5 Lait déshydraté | | | | | | | |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | | Sauf produits non aromatisés |
| | E 300 | Acide ascorbique | | | BPF | | |
| | E 301 | Ascorbate de sodium | | | BPF | | |
| | E 304 | Esters d'acides gras de l'acide ascorbique | | | BPF | | |
| | E 310 - E 320 | Gallate de propyle, BHQT et BHA | 200 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement lait en poudre pour distributeurs automatiques |
| | E 322 | Lécithines | | | BPF | | |
| | E 331 | Citrates de sodium | | | BPF | | |
| | E 332 | Citrates de potassium | | | BPF | | |
| | E 338-E 341; E 343; E 450-E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 2'500 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement lait en poudre et lait écrémé en poudre |
| | E 338-E 341; E 343; E 450-E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 1'500 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement lait partiellement déshydraté contenant plus de 28 % de matière sèche |
| | E 338-E 341; E 343; E 450-E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement lait partiellement déshydraté contenant moins de 28 % de matière sèche |
| | E 392 | Extraits de romarin | 30 | mg/kg ou mg/l | | (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | Uniquement lait en poudre pour la fabrication de crèmes glacées |
| | E 392 | Extraits de romarin | 200 | mg/kg ou mg/l | | (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | Uniquement lait en poudre pour distributeurs automatiques |
| | E 407 | Carraghénanes | | | BPF | | |
| | E 500 (ii) | Sodium sous forme de bicarbonate | | | BPF | | |
| | E 501 (ii) | Carbonate acide de potassium | | | BPF | | |
| | E 509 | Chlorure de calcium | | | BPF | | |
| 01.6.1 Crème pasteurisée non aromatisée (à l'exclusion des crèmes à faible teneur en matières grasses) | | | | | | | |
| | E 401 | Alginate de sodium | | | BPF | | |
| | E 466 | Carboxyméthylcellulose sodique | | | BPF | | |
| | E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | | | BPF | | |
| | E 407 | Carraghénanes | | | BPF | | |

Liste d'application

Edition 2, Entrée en vigueur le 1er juillet 2024

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---|---------------------------------|---|-------------------|---------------|-----|---|---|
| 01.6.2 Produits à base de crème fermentée au moyen de ferments vivants non aroma-tisés et produits de substitution ayant une teneur en matières grasses inférieure à 20 % | | | | | | | |
| | E 406 | Agar-agar | | | BPF | | |
| | E 407 | Carraghénanes | | | BPF | | |
| | E 410 | Farine de graines de caroube | | | BPF | | |
| | E 412 | Gomme guar | | | BPF | | |
| | E 415 | Gomme xanthane | | | BPF | | |
| | E 440 | Pectines | | | BPF | | |
| | E 460 | Cellulose | | | BPF | | |
| | E 466 | Carboxyméthylcellulose sodique | | | BPF | | |
| | E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | | | BPF | | |
| | E 1404 | Amidon oxydé | | | BPF | | |
| | E 1410 | Phosphate de monoamidon | | | BPF | | |
| | E 1412 | Phosphate de diamidon | | | BPF | | |
| | E 1413 | Phosphate de diamidon phosphaté | | | BPF | | |
| | E 1414 | Phosphate de diamidon acétylé | | | BPF | | |
| | E 1420 | Amidon acétylé | | | BPF | | |
| | E 1422 | Adipate de diamidon acétylé | | | BPF | | |
| | E 1440 | Amidon hydroxypropylé | | | BPF | | |
| | E 1442 | Phosphate de diamidon hydroxypropylé | | | BPF | | |
| | E 1450 | Octényle succinate d'amidon sodique | | | BPF | | |
| | E 1451 | Amidon oxydé acétylé | | | BPF | | |
| 01.6.3 autres produits à base de crème | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | | Uniquement produits à base de crème aromatisés |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 150 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à base de crème aromatisés |
| | E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | Uniquement produits à base de crème aromatisés |
| | E 110 | Jaune orangé S | 5 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | Uniquement produits à base de crème aromatisés |
| | E 124 | Rouge cochenille A | 5 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | Uniquement produits à base de crème aromatisés |
| | E 234 | Nisine | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement clotted cream |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement crème stérilisée, pasteurisée ou UHT et crème fouettée |
| | E 473–E 474 | Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement crème stérilisée et crème stérilisée à faible teneur en matières grasses |

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---|---------------------------------|---|-------------------|---------------|-----|--|--|
| 01.7.1 Fromages non affinés, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16 | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | À l'exception de la mozzarella |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | | Uniquement fromages non affinés aromatisés |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 150 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement fromages non affinés aromatisés |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | |
| | E 234 | Nisine | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement mascarpone |
| | E 260 | Acide acétique | | | BPF | | Uniquement mozzarella |
| | E 267 | Vinaigre tamponné | | | BPF | | Uniquement mozzarella |
| | E 270 | Acide lactique | | | BPF | | Uniquement mozzarella |
| | E 330 | Acide citrique | | | BPF | | Uniquement mozzarella |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | À l'exception de la mozzarella |
| | E 460 (ii) | Cellulose en poudre | | | BPF | | Uniquement mozzarella râpée et en tranches |
| | E 575 | Glucono-delta-lactone | | | BPF | | Uniquement mozzarella |

Liste d'application

Edition 2, Entrée en vigueur le 1er juillet 2024

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|-------------------------|---------------|---|-------------------|---------------|-----|---|--|
| 01.7.2 Fromages affinés | | | | | | | |
| | E 120 | Cochénille | 125 | mg/kg ou mg/l | | (83) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 32 mg/kg; Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. | uniquement le fromage persillé rouge et le fromage au pesto rouge |
| | E 140 | Chlorophylles et chlorophyllines | | | BPF | | Uniquement fromage sage derby |
| | E 141 | Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines | | | BPF | | Uniquement le fromage sage derby, le fromage au pesto rouge ou vert, le fromage au wasabi et le fromage persillé à pâte verte aux herbes |
| | E 153 | Charbon végétal médicinal | | | BPF | | Uniquement fromage morbier |
| | E 160a | Caroténoïdes | | | BPF | | Uniquement fromage affiné à pâte orange, jaune et blanc cassé |
| | E 160b (i) | Bixine de rocou | 15 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement le fromage affiné à pâte orange, jaune ou blanc perle ainsi que le fromage au pesto rouge ou vert. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées |
| | E 160b (ii) | Norbixine de rocou | 15 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement le fromage affiné à pâte orange, jaune ou blanc perle ainsi que le fromage au pesto rouge ou vert. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées |
| | E 160b (ii) | Norbixine de rocou | 35 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement fromage mimolette |
| | E 160b (ii) | Norbixine de rocou | 50 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement fromage red Leicester |
| | E 160c | Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine | | | BPF | | Uniquement le fromage affiné à pâte orange, jaune ou blanc perle ainsi que le fromage au pesto rouge |
| | E 163 | Anthocyanes | | | BPF | | Uniquement fromage persillé à pâte rouge |
| | E 170 | Carbonate de calcium | | | BPF | | |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | | | BPF | | Uniquement traitement en surface de produits affinés |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement fromage en tranches et coupé, préemballé; fromage en couches et fromage avec addition de denrées alimentaires |
| | E 234 | Nisine | 12.5 | mg/kg ou mg/l | | (29) Cette substance peut être présente naturellement dans certains produits obtenus par des processus de fermentation. | |
| | E 235 | Natamycine | 1 | mg/dm2 | | | mg/dm2 de surface; Uniquement traitement en surface des fromages à pâte dure, semi-dure et semi-molle non coupés absence à plus de 5 mm de profondeur. |
| | E 239 | Hexaméthylènetétramine | 25 | mg/kg | | | mg/kg quantité résiduelle exprimée en formaldéhyde; Uniquement fromage provolone |
| | E 251–E 252 | Nitrates | 150 | mg/kg ou mg/l | | (30) Dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau. | Uniquement fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle |
| | E 280–E 283 | Acide propionique – propionates | | | BPF | | Uniquement traitement en surface |
| | E 460 (ii) | Cellulose en poudre | | | BPF | | Uniquement fromage affiné en tranches et râpé |
| | E 500 (ii) | Sodium sous forme de bicarbonate | | | BPF | | Uniquement fromage au lait aigre |
| | E 504 | Carbonates de magnésium | | | BPF | | |
| | E 509 | Chlorure de calcium | | | BPF | | |
| | E 551–E 553 | Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement fromage en tranches ou râpé à pâte dure et semi-dure |
| | E 575 | Glucono-delta-lactone | | | BPF | | |
| | E 1105 | Lysozyme | | | BPF | | |

Liste d'application

Edition 2, Entrée en vigueur le 1er juillet 2024

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---------------------------------------|---------------|---|-------------------|---------------|-----|--|--|
| 01.7.3 Croûtes de fromage comestibles | | | | | | | |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | | |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | | | BPF | (67) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins) et de E 180 (lithol-rubine BK): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. | |
| | E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | mg/kg ou mg/l | | (62) La quantité totale de E 104 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | |
| | E 160b (i) | Bixine de rocou | 20 | mg/kg ou mg/l | | | Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées |
| | E 160b (ii) | Norbixine de rocou | 20 | mg/kg ou mg/l | | | Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées |
| | E 160d | Lycopène | 30 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 180 | Litholrubine BK | | | BPF | (67) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins) et de E 180 (lithol-rubine BK): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. | |
| 01.7.4 Fromages de lactosérum | | | | | | | |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | | |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement fromage en tranches et coupé, préemballé; fromage en couches et fromage avec addition de denrées alimentaires |
| | E 251–E 252 | Nitrates | 150 | mg/kg ou mg/l | | (30) Dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau. | Uniquement lait de fromagerie pour fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle |
| | E 260 | Acide acétique | | | BPF | | |
| | E 267 | Vinaigre tamponné | | | BPF | | |
| | E 270 | Acide lactique | | | BPF | | |
| | E 330 | Acide citrique | | | BPF | | |
| | E 460 (ii) | Cellulose en poudre | | | BPF | | Uniquement fromage affiné en tranches et râpé |
| | E 575 | Glucono-delta-lactone | | | BPF | | |

Liste d'application

Edition 2, Entrée en vigueur le 1er juillet 2024

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---------------------------------|-----------|---|-------------------|---------------|-----|--|--|
| 01.7.5 Fromages fondus | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | | Uniquement fromages fondus aromatisés |
| E 100 | | Curcumine | 100 | mg/kg ou mg/l | | (33) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e et E 161b. | Uniquement fromages fondus aromatisés |
| E 102 | | Tartrazine | 100 | mg/kg ou mg/l | | (33) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e et E 161b. | Uniquement fromages fondus aromatisés |
| E 120 | | Cochénille | 100 | mg/kg ou mg/l | | (33) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e et E 161b.; (66) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. | Uniquement fromages fondus aromatisés |
| E 122 | | Azorubine | 100 | mg/kg ou mg/l | | (33) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e et E 161b. | Uniquement fromages fondus aromatisés |
| E 160a | | Caroténoïdes | | | BPF | | |
| E 160b (i) | | Bixine de rocou | 15 | mg/kg ou mg/l | | | Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées |
| E 160b (ii) | | Norbixine de rocou | 8 | mg/kg ou mg/l | | | Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées |
| E 160c | | Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine | | | BPF | | |
| E 160d | | Lycopène | 5 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement fromages fondus aromatisés |
| E 160e | | Beta-Apocaroténal-8' (C 30) | 100 | mg/kg ou mg/l | | (33) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e et E 161b. | Uniquement fromages fondus aromatisés |
| E 161b | | Lutéine | 100 | mg/kg ou mg/l | | (33) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e et E 161b. | Uniquement fromages fondus aromatisés |
| E 200 - E 202 | | Acide sorbique – sorbate de potassium | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | |
| E 234 | | Nisine | 12.5 | mg/kg ou mg/l | | (29) Cette substance peut être présente naturellement dans certains produits obtenus par des processus de fermentation. | |
| E 338-E 341; E 343; E 450-E 452 | | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 20'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | |
| E 427 | | Gomme cassia | 2'500 | mg/kg ou mg/l | | | |
| E 551-E 553 | | Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|---------------------------------|---|-------------------|---------------|-----|--|---|
| 01.7.6 Produits fromagers (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16) | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | | Uniquement produits non affinés aromatisés |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 100 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits non affinés aromatisés |
| | E 120 | Cochenille | 125 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits persillés à pâte rouge |
| | E 160a | Caroténoïdes | | | BPF | | Uniquement produits affinés à pâte orange, jaune et blanc cassé |
| | E 160b (ii) | Norbixine de rocou | 8 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits affinés à pâte orange, jaune et blanc cassé |
| | E 160c | Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine | | | BPF | | Uniquement produits affinés à pâte orange, jaune et blanc cassé |
| | E 163 | Anthocyanes | | | BPF | | Uniquement produits persillés à pâte rouge |
| | E 170 | Carbonate de calcium | | | BPF | | Uniquement produits affinés |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | | | BPF | | Uniquement traitement en surface de produits affinés |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement produits non affinés; produits affinés en tranches, préemballés; produits affinés en couches et produits affinés avec addition de denrées alimentaires |
| | E 234 | Nisine | 12.5 | mg/kg ou mg/l | | (29) Cette substance peut être présente naturellement dans certains produits obtenus par des processus de fermentation. | Uniquement produits affinés et fondus |
| | E 235 | Natamycine | 1 | mg/dm2 | | | mg/dm2 de surface; Uniquement traitement en surface des produits à pâte dure, semi-dure et semi-molle non coupés absence à plus de 5 mm de profondeur. |
| | E 251–E 252 | Nitrates | 150 | mg/kg ou mg/l | | (30) Dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau. | Uniquement produits affinés à pâte dure, semi-dure et semi-molle |
| | E 280–E 283 | Acide propionique – propionates | | | BPF | | Uniquement traitement en surface de produits affinés |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement produits non affinés |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 20'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement fondue prête à l'emploi |
| | E 504 | Carbonates de magnésium | | | BPF | | Uniquement produits affinés |
| | E 509 | Chlorure de calcium | | | BPF | | Uniquement produits affinés |
| | E 551–E 553 | Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement produits à pâte dure et semi-dure en tranches ou râpés |
| | E 575 | Glucono-delta-lactone | | | BPF | | Uniquement produits affinés |
| | E 1105 | Lysozyme | | | BPF | | Uniquement produits affinés |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|-----------|---|-------------------|---------------|-----|--|---|
| 01.8 Succédanés de produits laitiers, y compris blanchisseurs de boissons | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | | |
| E 200 - E 202 | | Acide sorbique – sorbate de potassium | | | BPF | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement succédanés de fromage (uniquement traitement en surface) |
| E 200 - E 202 | | Acide sorbique – sorbate de potassium | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement succédanés de fromage à base de protéines |
| E 251–E 252 | | Nitrates | 150 | mg/kg ou mg/l | | (30) Dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau. | Uniquement succédanés de fromage à base de produits laitiers |
| E 280–E 283 | | Acide propionique – propionates | | | BPF | | Uniquement succédanés de fromage (uniquement traitement en surface) |
| E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 50'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement blanchisseurs de boissons pour distributeurs automatiques |
| E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement succédanés de crème fouettée |
| E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 30'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement blanchisseurs de boissons |
| E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 20'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement succédanés de fromages fondus |
| E 432–E 436 | | Polysorbates | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement succédanés de lait et de crème |
| E 473–E 474 | | Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement succédanés de crème |
| E 473–E 474 | | Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides | 20'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement blanchisseurs de boissons |
| E 475 | | Esters polyglycériques d'acides gras | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement succédanés de lait et de crème |
| E 475 | | Esters polyglycériques d'acides gras | 500 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement blanchisseurs de boissons |
| E 477 | | Esters de propane-1,2-diol d'acides gras | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement succédanés de lait et de crème |
| E 477 | | Esters de propane-1,2-diol d'acides gras | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement blanchisseurs de boissons |
| E 481–E 482 | | Stéaroyl-2-lactylates | 3'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement blanchisseurs de boissons |
| E 491–E 495 | | Esters de sorbitane | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement succédanés de lait et de crème; blanchisseurs de boissons |
| E 551–E 553 | | Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement succédanés de fromage en tranches ou râpés et succédanés de fromages fondus; blanchisseurs de boissons |



Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|-------|-------------------------|-------------------|-------|-----|-------|---------------------------|
| 01.9. Caséinates alimentaires | | | | | | | |
| | E 170 | Carbonate de calcium | | | BPF | | |
| | E 331 | Citrates de sodium | | | BPF | | |
| | E 332 | Citrates de potassium | | | BPF | | |
| | E 333 | Citrates de calcium | | | BPF | | |
| | E 380 | Citrate de triammonium | | | BPF | | |
| | E 500 | Carbonates de sodium | | | BPF | | |
| | E 501 | Carbonates de potassium | | | BPF | | |
| | E 503 | Carbonates d'ammonium | | | BPF | | |
| | E 504 | Carbonates de magnésium | | | BPF | | |
| | E 524 | Hydroxyde de sodium | | | BPF | | |
| | E 525 | Hydroxyde de potassium | | | BPF | | |
| | E 526 | Hydroxyde de calcium | | | BPF | | |
| | E 527 | Hydroxyde d'ammonium | | | BPF | | |
| | E 528 | Hydroxyde de magnésium | | | BPF | | |
| 02. Matières grasses et huiles, et émulsions grasses et huileuses | | | | | | | |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|---------------------------------|---|-------------------|---------------|-----|--|---|
| 02.1 Matières grasses et huiles pratiquement anhydres (à l'exclusion des matières grasses laitières anhydres) | | | | | | | |
| | E 100 | Curcumine | | | BPF | | Uniquement matières grasses |
| | E 160a | Caroténoïdes | | | BPF | | Uniquement matières grasses |
| | E 160b (i) | Bixine de rocou | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement matières grasses |
| | E 270 | Acide lactique | | | BPF | | Uniquement pour la cuisson et/ou la friture ou la préparation de sauces de rôti, à l'exclusion des huiles vierges et des huiles d'olive |
| | E 300 | Acide ascorbique | | | BPF | | Uniquement pour la cuisson et/ou la friture ou la préparation de sauces de rôti, à l'exclusion des huiles vierges et des huiles d'olive |
| | E 304 | Esters d'acides gras de l'acide ascorbique | | | BPF | | À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive |
| | E 306 | Extrait riche en tocophérols | | | BPF | | À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive |
| | E 307 | Alpha-tocophérol | | | BPF | | À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive |
| | E 307 | Alpha-tocophérol | 200 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement huile d'olive raffinée, y compris huile de grignons d'olives |
| | E 308 | Gamma-Tocophérol | | | BPF | | À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive |
| | E 309 | Delta-Tocophérol | | | BPF | | À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive |
| | E 310 - E 320 | Gallate de propyle, BHQT et BHA | 200 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (41) Exprimée par rapport à la matière grasse. | Uniquement matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées alimentaires subissant un traitement thermique; huiles et matières grasses destinées à la friture (excepté l'huile de grignons d'olives), saindoux, huile de poisson, graisses de boeuf, de volaille et de mouton |
| | E 321 | Butylhydroxytoluène | 100 | mg/kg ou mg/l | | (41) Exprimée par rapport à la matière grasse. | Uniquement matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées alimentaires subissant un traitement thermique; huiles et matières grasses destinées à la friture (excepté l'huile de grignons d'olives), saindoux, huile de poisson, graisses de boeuf, de volaille et de mouton |
| | E 322 | Lécithines | 30'000 | mg/kg ou mg/l | | | À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive |
| | E 330 | Acide citrique | | | BPF | | À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive |
| | E 331 | Citrates de sodium | | | BPF | | À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive |
| | E 332 | Citrates de potassium | | | BPF | | À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive |
| | E 333 | Citrates de calcium | | | BPF | | À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive |
| | E 392 | Extraits de romarin | 50 | mg/kg ou mg/l | | (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | Uniquement huiles de poisson et huile d'algue; saindoux, graisses de boeuf, de volaille, de mouton et de porc; matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées alimentaires subissant un traitement thermique; huiles et matières grasses destinées à la friture, excepté l'huile d'olive et l'huile de grignons d'olives |
| | E 392 | Extraits de romarin | 30 | mg/kg ou mg/l | | (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | Uniquement huiles végétales (à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive) et matières grasses dont la teneur en acides gras polyinsaturés est supérieure à 15 % m/m du total des acides gras, pour une utilisation dans les produits alimentaires non traités thermiquement |
| | E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | | À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive |
| | E 472c | Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras | | | BPF | | Uniquement pour la cuisson et/ou la friture ou la préparation de sauces de rôti, à l'exclusion des huiles vierges et des huiles d'olive |
| | E 900 | Diméthylpolysiloxane | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement huiles et matières grasses destinées à la friture |
| 02.2.1 Beurre, beurre concentré, huile de beurre et matières grasses laitières anhydres | | | | | | | |
| | E 160a | Caroténoïdes | | | BPF | | À l'exception du beurre à base de lait de brebis et de chèvre |
| | E 338-E 341; E 343; E 450-E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement beurre de crème acide |
| | E 500 | Carbonates de sodium | | | BPF | | Uniquement beurre de crème acide |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---|---------------------------------|---|-------------------|---------------|-----|--|--|
| 02.2.2 Autres émulsions grasses et huileuses, y compris les matières grasses à tartiner et émulsions liquides | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| | E 100 | Curcumine | | | BPF | | À l'exclusion du beurre à teneur lipidique réduite |
| | E 160a | Caroténoïdes | | | BPF | | |
| | E 160b (i) | Bixine de rocou | 10 | mg/kg ou mg/l | | | À l'exclusion du beurre à teneur lipidique réduite |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement émulsions de matières grasses dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 % |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement émulsions de matières grasses (à l'exception du beurre) dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 % |
| | E 310 - E 320 | Gallate de propyle, BHQT et BHA | 200 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement matières grasses destinées à la friture |
| | E 321 | Butylhydroxytoluène | 100 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement matières grasses destinées à la friture |
| | E 338-E 341; E 343; E 450-E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement matières grasses tartinables |
| | E 385 | Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium | 100 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement matières grasses tartinables d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 41 % |
| | E 392 | Extraits de romarin | 100 | mg/kg ou mg/l | | (41) Exprimée par rapport à la matière grasse. (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | Uniquement matière grasse tartinable dont la teneur en matière grasse est inférieure à 80 %. |
| | E 405 | Alginate de propane-1,2-diol | 3'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 432-E 436 | Polysorbates | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement émulsions de matières grasses pour pâtisserie |
| | E 473-E 474 | Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement émulsions de matières grasses pour pâtisserie |
| | E 475 | Esters polyglycériques d'acides gras | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 476 | Polyricinoléate de polyglycérol | 4'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement matières grasses tartinables d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 41 % et produits tartinables analogues d'une teneur en matières grasses inférieure à 10 %; émulsions liquides d'huiles végétales destinées à la vente au consommateur final, d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 70 %. |
| | E 477 | Esters de propane-1,2-diol d'acides gras | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement émulsions de matières grasses pour pâtisserie |
| | E 479b | Huile de soja oxydée par chauffage ayant réagi avec des mono- et diglycérides d'acides gras | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement émulsions de matières grasses pour friture |
| | E 481-E 482 | Stéaroyl-2-lactylates | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | E 491-E 495 | Esters de sorbitane | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | E 551-E 553 | Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium | 30'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement matières grasses pour enduire les moules à pâtisserie |
| | E 900 | Diméthylpolysiloxane | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement huiles et matières grasses destinées à la friture |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 5 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement comme exhausteur de goût; sauf matières grasses laitières à tartiner |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|---|---|-------------------|------------------|-----|--|--|
| 02.3 Huiles végétales à vaporiser | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 30'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement émulsion aqueuse en aérosol pour le revêtement des moules à pâtisserie |
| | E 392 | Extraits de romarin | 50 | mg/kg ou mg/l | | (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | Uniquement matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées alimentaires subissant un traitement thermique |
| | E 551–E 553 | Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium | 30'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement matières grasses pour enduire les moules à pâtisserie |
| | E 943a | Butane | | | BPF | | Uniquement huile végétale à vaporiser (pour usage professionnel uniquement) et émulsion aqueuse en aérosol |
| | E 943b | Isobutane | | | BPF | | Uniquement huile végétale à vaporiser (pour usage professionnel uniquement) et émulsion aqueuse en aérosol |
| | E 944 | Propane | | | BPF | | Uniquement huile végétale à vaporiser (pour usage professionnel uniquement) et émulsion aqueuse en aérosol |
| 03. Glaces de consommation | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | (75) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 30 mg/kg. | |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 150 | mg/kg ou mg/l | | (25) Les quantités des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l. | |
| | Groupe IV | Polyols | | | BPF | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 160b (ii) | Norbixine de rocou | 20 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 160d | Lycopène | 40 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | |
| | E 405 | Alginate de propane-1,2-diol | 3'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement glaces de consommation à l'eau |
| | E 427 | Gomme cassia | 2'500 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 432–E 436 | Polysorbates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | E 473–E 474 | Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | E 476 | Polyricinoléate de polyglycérol | 4'000 | mg/kg | | | À l'exception des sorbets |
| | E 477 | Esters de propane-1,2-diol d'acides gras | 3'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 491–E 495 | Esters de sorbitane | 500 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | E 901 | Cire d'abeille blanche et jaune | | | BPF | | Uniquement gaufrettes préemballées contenant de la crème glacée |
| | E 950 | Acésulfame-K | 800 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 951 | Aspartame | 800 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 954 | Saccharines | 100 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|-----------------------------------|-----------------|----------------------------|-------------------|---------------|-----|---|---|
| 03. Glaces de consommation | | | | | | | |
| | E 955 | Sucralose | 320 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 957 | Thaumatine | 50 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 959 | Néohesperidine DC | 50 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | 200 | mg/kg ou mg/l | | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 961 | Néotame | 26 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 800 | mg/kg ou mg/l | | (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 964 | Sirop de polyglycitol | 200'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 969 | Advantame | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|------------------|--|-------------------|---------------|-----|---|---|
| 04.1.1 Fruits et légumes frais entiers | | | | | | | |
| | E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | | | BPF | | Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, ananas, bananes, papayes, mangues, avocats, grenades, kiwi, pommes, poires, pêches, nectarines, prunes, cerises, fraises, myrtilles, concombres, asperges, tomates et poivrons |
| | E 172 | Oxyde et hydroxyde de fer | 6 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement comme amplificateurs de contraste pour l'étiquetage des agrumes, melons et grenades dans le but suivant: – reproduction de toutes ou de certaines mentions obligatoires de l'étiquetage des produits alimentaires exigées par l' OIDA[1], ou – mention facultative de la marque, de la méthode de production, du code PLU, du code QR ou du code-barres. |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 20 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement traitement en surface d'agrumes frais non pelés |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 100 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement maïs doux emballé sous vide |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 10 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement raisins de table, litchis frais (mesurée sur les parties comestibles) et myrtilles (<i>Vaccinium corymbosum</i>) |
| | E 445 | Esters glycériques de résine de bois | 50 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement traitement en surface des agrumes |
| | E 464 | Hydroxypropylméthylcellulose | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement pour l'étiquetage des agrumes, melons et grenades dans le but suivant: – reproduction des informations d'étiquetage obligatoires exigées par l' OIDA ou – mention facultative de la marque, de la méthode de production, du code PLU, du code QR ou du code-barres. |
| | E 473–E 474 | Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides | | | BPF | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement traitement en surface de fruits frais |
| | E 901 | Cire d'abeille blanche et jaune | | | BPF | | Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, pommes, poires, pêches, ananas, bananes, mangues, avocats et grenades et comme agent d'enrobage pour fruits à coque |
| | E 902 | Cire de candelilla | | | BPF | | Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, pommes, poires, pêches et ananas et comme agent d'enrobage pour fruits à coque |
| | E 903 | Cire de carnauba | 200 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, pommes, poires, pêches, ananas, grenades, mangues, avocats et papayes et comme agent d'enrobage pour fruits à coque |
| | E 904 | Shellac | | | BPF | | Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, pommes, poires, pêches, ananas, grenades, mangues, avocats et papayes et comme agent d'enrobage pour fruits à coque |
| | E 905 | Cire microcristalline | | | BPF | | Uniquement traitement en surface des melons, papayes, mangues, avocats et ananas |
| | E 914 | Cire de polyéthylène oxydée | | | BPF | | Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, papayes, mangues, avocats et ananas |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|-------------|--------------------------------|-------------------|---------------|-----|---|---|
| 04.1.2 Fruits et légumes épluchés, coupés et râpés | | | | | | | |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 800 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement pulpe de raifort |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 50 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement pommes de terre pelées |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 300 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement pulpe d'oignon, d'ail et d'échalote |
| | E 296 | Acide malique | | | BPF | | Uniquement pommes de terre non transformées, pelées et préemballées |
| | E 300 | Acide ascorbique | | | BPF | | Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et préemballés, pommes de terre non transformées, épluchées et préemballées et légumes blancs préemballés destinés à une transformation ultérieure, notamment à un traitement thermique, avant consommation |
| | E 301 | Ascorbate de sodium | | | BPF | | Uniquement fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et pommes de terre non transformées et pelées |
| | E 302 | Ascorbate de calcium | | | BPF | | Uniquement fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et pommes de terre non transformées et pelées |
| | E 330 | Acide citrique | | | BPF | | Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et préemballés, pommes de terre non transformées, épluchées et préemballées et légumes blancs préemballés destinés à une transformation ultérieure, notamment à un traitement thermique, avant consommation |
| | E 331 | Citrates de sodium | | | BPF | | Uniquement fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et pommes de terre non transformées et pelées |
| | E 332 | Citrates de potassium | | | BPF | | Uniquement fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et pommes de terre non transformées et pelées |
| | E 333 | Citrates de calcium | | | BPF | | Uniquement fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et pommes de terre non transformées et pelées |
| | E 401 | Alginate de sodium | 2'400 | mg/kg ou mg/l | | (88) Peut être utilisé uniquement en combinaison avec E 302 comme agent d'enrobage et à une quantité maximale de 800 mg/kg dans des aliments finis. | Uniquement les fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation, destinés à la remise au consommateur final |
| | E 501 | Carbonates de potassium | | | BPF | | Uniquement fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et pommes de terre non transformées et pelées |

Liste d'application

Edition 2, Entrée en vigueur le 1er juillet 2024

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|------------------------------------|---------------|--|-------------------|---------------|-----|---|--|
| 04.1.3 Fruits et légumes congelés | | | | | | | |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 50 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement légumes blancs, y compris champignons et légumineuses blanches |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 100 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement pommes de terre congelées et surgelées |
| | E 300 | Acide ascorbique | | | BPF | | |
| | E 301 | Ascorbate de sodium | | | BPF | | |
| | E 302 | Ascorbate de calcium | | | BPF | | |
| | E 330 | Acide citrique | | | BPF | | |
| | E 331 | Citrates de sodium | | | BPF | | |
| | E 332 | Citrates de potassium | | | BPF | | |
| | E 333 | Citrates de calcium | | | BPF | | |
| 04.2 Fruits et légumes transformés | | | | | | | |
| 04.2.1 Fruits et légumes séchés | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | E 410, E 412, E 415 et E 417 ne peuvent pas être employés pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion. |
| | E 101 | Riboflavines | | | BPF | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 120 | Cochénille | 200 | mg/kg ou mg/l | | (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133. | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 122 | Azorubine | 200 | mg/kg ou mg/l | | (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133. | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 129 | Rouge allura AC | 200 | mg/kg ou mg/l | | (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133. | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 131 | Bleu patenté V | 200 | mg/kg ou mg/l | | (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133. | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 133 | Bleu brillant FCF | 200 | mg/kg ou mg/l | | (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133. | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 140 | Chlorophylles et chlorophyllines | | | BPF | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 141 | Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines | | | BPF | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 150a - d | Caramels | | | BPF | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 160a | Caroténoïdes | | | BPF | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 160c | Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine | | | BPF | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 162 | Rouge de betterave | | | BPF | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 163 | Anthocyanes | | | BPF | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement fruits secs |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---------------------------------|----------------|--------------------------------|-------------------|------------------|-----|---|---|
| 04.2.1 Fruits et légumes séchés | | | | | | | |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 600 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement pommes et poires séchées |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 500 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement fruits et fruits à coque séchés, à l'exclusion des pommes, poires, bananes, abricots, pêches, raisins, prunes et figues séchés |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 50 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement noix de coco séchées |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 50 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement légumes blancs transformés, y compris les légumineuses |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 400 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement légumes blancs séchés |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement abricots, pêches, raisins, prunes et figues séchés |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 200 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement tomates séchées |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 150 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement gingembre séché |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement bananes séchées |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 100 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement champignons séchés |
| | E 907 | Poly-1-décène hydrogéné | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement fruits séchés, comme agent d'enrobage |

Liste d'application

Edition 2, Entrée en vigueur le 1er juillet 2024

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|---------------|--|-------------------|---------------|-----|--|---|
| 04.2.2 Fruits et légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| | E 101 | Riboflavines | | | BPF | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 101 | Riboflavines | | | BPF | | Uniquement légumes (à l'exception des olives) |
| | E 120 | Cochénille | 200 | mg/kg ou mg/l | | (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133. | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 122 | Azorubine | 200 | mg/kg ou mg/l | | (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133. | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 129 | Rouge allura AC | 200 | mg/kg ou mg/l | | (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133. | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 131 | Bleu patenté V | 200 | mg/kg ou mg/l | | (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133. | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 133 | Bleu brillant FCF | 200 | mg/kg ou mg/l | | (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133. | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 140 | Chlorophylles et chlorophyllines | | | BPF | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 140 | Chlorophylles et chlorophyllines | | | BPF | | Uniquement légumes (à l'exception des olives) |
| | E 141 | Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines | | | BPF | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 141 | Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines | | | BPF | | Uniquement légumes (à l'exception des olives) |
| | E 150a - d | Caramels | | | BPF | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 150a - d | Caramels | | | BPF | | Uniquement légumes (à l'exception des olives) |
| | E 160a | Caroténoïdes | | | BPF | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 160a | Caroténoïdes | | | BPF | | Uniquement légumes (à l'exception des olives) |
| | E 160c | Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine | | | BPF | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 162 | Rouge de betterave | | | BPF | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 162 | Rouge de betterave | | | BPF | | Uniquement légumes (à l'exception des olives) |
| | E 163 | Anthocyanes | | | BPF | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 163 | Anthocyanes | | | BPF | | Uniquement légumes (à l'exception des olives) |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement olives et préparations à base d'olives |
| | E 200 - E 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement légumes (à l'exception des olives) |
| | E 200 - E 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement olives et préparations à base d'olives |
| | E 210-E 213 | Acide benzoïque – benzoates (BA) | 500 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement olives et préparations à base d'olives |

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|-----------------|--------------------------------|-------------------|---------------|-----|--|---|
| 04.2.2 Fruits et légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure | | | | | | | |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 500 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement poivrons jaunes conservés dans la saumure |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 100 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | À l'exception des olives et des poivrons jaunes conservés dans la saumure |
| | E 579 | Gluconate ferreux | 150 | mg/kg ou mg/l | | (56) Exprimée en Fe. | Uniquement olives noircies par oxydation |
| | E 585 | Lactate ferreux | 150 | mg/kg ou mg/l | | (56) Exprimée en Fe. | Uniquement olives noircies par oxydation |
| | E 585 | Lactate ferreux | 150 | mg/kg ou mg/l | | (56) Exprimée en Fe. | Uniquement champignon <i>Albatrellus ovinus</i> utilisé en tant qu'ingrédient alimentaire dans les pâtés de foie suédois et olives noircies par oxydation |
| | E 950 | Acésulfame-K | 200 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes |
| | E 951 | Aspartame | 300 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes |
| | E 954 | Saccharines | 160 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes |
| | E 955 | Sucralose | 180 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 100 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | 100 | mg/kg ou mg/l | | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes |
| | E 961 | Néotame | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 200 | mg/kg ou mg/l | | (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes |
| | E 969 | Advantame | 3 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes |
| 04.2.3 Fruits et légumes en conserve | | | | | | | |
| | E 585 | Lactate ferreux | 150 | mg/kg ou mg/l | | (56) Exprimée en Fe. | Uniquement champignon <i>Albatrellus ovinus</i> utilisé en tant qu'ingrédient alimentaire dans les pâtés de foie suédois et olives noircies par oxydation |
| | E 101 | Riboflavines | | | BPF | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 102 | Tartrazine | 100 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement processed mushy and garden peas (en conserve) |
| | E 120 | Cochénille | 200 | mg/kg ou mg/l | | (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133. | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 122 | Azorubine | 200 | mg/kg ou mg/l | | (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133. | Uniquement conserves de fruits rouges |

Liste d'application

Edition 2, Entrée en vigueur le 1er juillet 2024

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--------------------------------------|-------------|--|-------------------|---------------|-----|---|--|
| 04.2.3 Fruits et légumes en conserve | | | | | | | |
| | E 127 | Érythrosine | 200 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement cerises pour cocktails et cerises confites |
| | E 127 | Érythrosine | 150 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement bigarreaux au sirop et pour cocktails |
| | E 129 | Rouge allura AC | 200 | mg/kg ou mg/l | | (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133. | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 131 | Bleu patenté V | 200 | mg/kg ou mg/l | | (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133. | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 133 | Bleu brillant FCF | 200 | mg/kg ou mg/l | | (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133. | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 133 | Bleu brillant FCF | 20 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement processed mushy and garden peas (en conserve) |
| | E 140 | Chlorophylles et chlorophyllines | | | BPF | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 141 | Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines | | | BPF | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 142 | Vert S | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement processed mushy and garden peas (en conserve) |
| | E 150a - d | Caramels | | | BPF | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 160a | Caroténoïdes | | | BPF | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 160c | Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine | | | BPF | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 162 | Rouge de betterave | | | BPF | | Uniquement légumes (à l'exception des olives) |
| | E 163 | Anthocyanes | | | BPF | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 50 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement légumes blancs, y compris les légumineuses et les champignons transformés |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 250 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement tranches de citron en bocal |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 100 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement bigarreaux en bocal; maïs doux emballé sous vide |
| | E 260 | Acide acétique | | | BPF | | |
| | E 267 | Vinaigre tamponné | | | BPF | | |
| | E 261 | Acétate de potassium | | | BPF | | |
| | E 262 | Acétates de sodium | | | BPF | | |
| | E 263 | Acétate de calcium | | | BPF | | |
| | E 270 | Acide lactique | | | BPF | | |
| | E 296 | Acide malique | | | BPF | | |
| | E 300 | Acide ascorbique | | | BPF | | |
| | E 301 | Ascorbate de sodium | | | BPF | | |
| | E 302 | Ascorbate de calcium | | | BPF | | |
| | E 325 | Lactate de sodium | | | BPF | | |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---|----------|--|-------------------|---------------|-----|--|---|
| 04.2.3 Fruits et légumes en conserve | | | | | | | |
| | E 326 | Lactate de potassium | | | BPF | | |
| | E 327 | Lactate de calcium | | | BPF | | |
| | E 330 | Acide citrique | | | BPF | | |
| | E 331 | Citrates de sodium | | | BPF | | |
| | E 332 | Citrates de potassium | | | BPF | | |
| | E 333 | Citrates de calcium | | | BPF | | |
| | E 334 | Acide tartrique [L (+)] | | | BPF | | |
| | E 335 | Tartrates de sodium | | | BPF | | |
| | E 336 | Tartrates de potassium | | | BPF | | |
| | E 337 | Tartrate double de sodium et de potassium | | | BPF | | |
| | E 385 | Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium | 250 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement légumineuses, champignons et artichauts |
| | E 410 | Farine de graines de caroube | | | BPF | | Uniquement châtaignes conservées dans un liquide |
| | E 412 | Gomme guar | | | BPF | | Uniquement châtaignes conservées dans un liquide |
| | E 415 | Gomme xanthane | | | BPF | | Uniquement châtaignes conservées dans un liquide |
| | E 509 | Chlorure de calcium | | | BPF | | |
| | E 512 | Chlorure d'étain | 25 | mg/kg ou mg/l | | (55) Exprimée en Sn. | Uniquement asperges blanches |
| | E 575 | Glucono-delta-lactone | | | BPF | | |
| | E 579 | Gluconate ferreux | 150 | mg/kg ou mg/l | | (56) Exprimée en Fe. | Uniquement olives noircies par oxydation |
| | E 585 | Lactate ferreux | 150 | mg/kg ou mg/l | | (56) Exprimée en Fe. | Uniquement olives noircies par oxydation |
| | E 900 | Diméthylpolysiloxane | 10 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 950 | Acésulfame-K | 350 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 951 | Aspartame | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 952 | Cyclamates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. | Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 954 | Saccharines | 200 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 955 | Sucralose | 400 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 50 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 961 | Néotame | 32 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 350 | mg/kg ou mg/l | | (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 969 | Advantame | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| 04.2.4.1 Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des compotes | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---|---------------|--|-------------------|---------------|-----|--|--|
| 04.2.4.1 Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des compotes | | | | | | | |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | | Uniquement mostarda di frutta |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 200 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement mostarda di frutta |
| | Groupe IV | Polyols | | | BPF | | Uniquement préparations à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, à l'exclusion de celles destinées à la fabrication de boissons à base de jus de fruits |
| | E 101 | Riboflavines | | | BPF | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 104 | Jaune de quinoléine | 30 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | Uniquement mostarda di frutta |
| | E 110 | Jaune orangé S | 35 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | Uniquement mostarda di frutta |
| | E 120 | Cochénille | 200 | mg/kg ou mg/l | | (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133. | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 122 | Azorubine | 200 | mg/kg ou mg/l | | (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133. | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 124 | Rouge cochenille A | 20 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | Uniquement mostarda di frutta |
| | E 129 | Rouge allura AC | 200 | mg/kg ou mg/l | | (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133. | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 131 | Bleu patenté V | 200 | mg/kg ou mg/l | | (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133. | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 133 | Bleu brillant FCF | 200 | mg/kg ou mg/l | | (34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133. | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 140 | Chlorophylles et chlorophyllines | | | BPF | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 141 | Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines | | | BPF | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 150a - d | Caramels | | | BPF | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 160a | Caroténoïdes | | | BPF | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 160c | Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine | | | BPF | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 162 | Rouge de betterave | | | BPF | | Uniquement légumes (à l'exception des olives) |
| | E 163 | Anthocyanes | | | BPF | | Uniquement conserves de fruits rouges |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement préparations de fruits et de légumes, y compris les préparations à base d'algues marines, les sauces à base de fruits, l'aspic, excepté les purées, les mousses, les compotes, les salades et produits similaires en conserve |
| | E 200 - E 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement préparations à base d'olives |
| | E 210-E 213 | Acide benzoïque – benzoates (BA) | 500 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement préparations à base d'algues marines, olives et préparations à base d'olives |

Liste d'application

Edition 2, Entrée en vigueur le 1er juillet 2024

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---|---|---|-------------------|------------------|-----|---|--|
| 04.2.4.1 Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des compotes | | | | | | | |
| | E 210–E 213 | Acide benzoïque – benzoates (BA) | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement betteraves rouges cuites |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 800 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement pulpe de raifort |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 800 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement extraits de fruit gélifiants, pectine liquide destinés à la vente au consommateur final |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 30 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement préparations de noix de coco. Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 50 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement légumes blancs et champignons transformés |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 300 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement pulpe d'oignon, d'ail et d'échalote |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 100 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement fruits secs réhydratés et litchis, mostarda di frutta |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 800 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement préparations de fruits |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 4'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement enrobages pour produits végétaux |
| | E 405 | Alginate de propane-1,2-diol | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 432–E 436 | Polysorbates | 500 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Lait de coco uniquement |
| | E 481–E 482 | Stéaroyl-2-lactylates | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement mostarda di frutta |
| | E 950 | Acésulfame-K | 350 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite |
| | E 951 | Aspartame | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite |
| | E 952 | Cyclamates | 250 | mg/kg ou mg/l | | (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. | Uniquement produits à valeur énergétique réduite |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---|--------------------|---|-------------------|---------------|-----|--|---|
| 04.2.4.1 Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des compotes | | | | | | | |
| | E 954 | Saccharines | 200 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | Uniquement produits à valeur énergétique réduite |
| | E 955 | Sucralose | 400 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 50 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | 200 | mg/kg ou mg/l | | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | Uniquement produits à valeur énergétique réduite |
| | E 961 | Néotame | 32 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 350 | mg/kg ou mg/l | | (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | Uniquement produits à valeur énergétique réduite |
| | E 969 | Advantame | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite |
| 04.2.4.2 Compotes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16 | | | | | | | |
| | E 300 | Acide ascorbique | | | BPF | | |
| | E 301 | Ascorbate de sodium | | | BPF | | |
| | E 302 | Ascorbate de calcium | | | BPF | | |
| | E 330 | Acide citrique | | | BPF | | |
| | E 331 | Citrates de sodium | | | BPF | | |
| | E 332 | Citrates de potassium | | | BPF | | |
| | E 333 | Citrates de calcium | | | BPF | | |
| | E 440 | Pectines | | | BPF | | Uniquement compote de fruits autres que les pommes |
| | E 509 | Chlorure de calcium | | | BPF | | Uniquement compote de fruits autres que les pommes |
| 04.2.5.1 Confitures extra et gelées extra | | | | | | | |
| | Groupe IV | Polyols | | | BPF | | Uniquement confitures, gelées, marmelades à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits d'une teneur en matière sèche inférieure à 65% en grands récipients |
| | E 200 - E 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement produits à faible teneur en sucre, réduite en sucre et produits similaires à faible teneur en calories ou sans sucre, mermeladas |
| | E 210–E 213 | Acide benzoïque – benzoates (BA) | 500 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement produits à faible teneur en sucre, réduite en sucre et produits similaires à faible teneur en calories ou sans sucre, mermeladas |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 100 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement confitures, gelées et marmelades contenant des fruits sulfités |
| | E 270 | Acide lactique | | | BPF | | |
| | E 296 | Acide malique | | | BPF | | |
| | E 300 | Acide ascorbique | | | BPF | | |
| | E 327 | Lactate de calcium | | | BPF | | |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---|--------------------|--|-------------------|---------------|-----|---|---|
| 04.2.5.1 Confitures extra et gelées extra | | | | | | | |
| | E 330 | Acide citrique | | | BPF | | |
| | E 331 | Citrates de sodium | | | BPF | | |
| | E 333 | Citrates de calcium | | | BPF | | |
| | E 334 | Acide tartrique [L (+)] | | | BPF | | |
| | E 335 | Tartrates de sodium | | | BPF | | |
| | E 350 | Malates de sodium | | | BPF | | |
| | E 440 | Pectines | | | BPF | | |
| | E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | | | BPF | | |
| | E 950 | Acésulfame-K | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |
| | E 951 | Aspartame | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |
| | E 952 | Cyclamates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |
| | E 954 | Saccharines | 200 | mg/kg ou mg/l | | (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |
| | E 955 | Sucralose | 400 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 50 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | 200 | mg/kg ou mg/l | | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |
| | E 961 | Néotame | 32 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |
| | E 961 | Néotame | 2 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite, en tant qu'exhausteur de goût |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |
| | E 964 | Sirop de polyglycitol | 500'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 969 | Advantame | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |
| 04.2.5.2 Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons | | | | | | | |
| | Groupe IV | Polyols | | | BPF | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 100 | Curcumine | | | BPF | | À l'exception de la crème de marrons |
| | E 120 | Cochenille | 100 | mg/kg ou mg/l | | (31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b.; (66) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. | À l'exception de la crème de marrons |
| | E 140 | Chlorophylles et chlorophyllines | | | BPF | | À l'exception de la crème de marrons |
| | E 141 | Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines | | | BPF | | À l'exception de la crème de marrons |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---|---------------|--|-------------------|---------------|-----|---|--|
| 04.2.5.2 Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons | | | | | | | |
| | E 142 | Vert S | 100 | mg/kg ou mg/l | | (31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b. | À l'exception de la crème de marrons |
| | E 150a | Caramel | | | BPF | | À l'exception de la crème de marrons |
| | E 160a | Caroténoïdes | | | BPF | | À l'exception de la crème de marrons |
| | E 160b (i) | Bixine de rocou | 20 | mg/kg ou mg/l | | | À l'exception de la crème de marrons |
| | E 160b (ii) | Norbixine de rocou | 20 | mg/kg ou mg/l | | | À l'exception de la crème de marrons |
| | E 160c | Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine | | | BPF | | À l'exception de la crème de marrons |
| | E 160d | Lycopène | 10 | mg/kg ou mg/l | | (31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b. | À l'exception de la crème de marrons |
| | E 161b | Lutéine | 100 | mg/kg ou mg/l | | (31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b. | À l'exception de la crème de marrons |
| | E 162 | Rouge de betterave | | | BPF | | À l'exception de la crème de marrons |
| | E 163 | Anthocyanes | | | BPF | | À l'exception de la crème de marrons |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits d'une teneur en matière sèche inférieure à 65% en grands récipients |
| | E 200 - E 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement produits/pâtes à tartiner à faible teneur ou à teneur réduite en sucre et produits similaires à faible teneur en calories ou sans sucre; crème de marrons, mermeladas |
| | E 210–E 213 | Acide benzoïque – benzoates (BA) | 500 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement produits à faible teneur ou à teneur réduite en sucre et produits similaires à faible teneur en calories ou sans sucre, mermeladas |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 50 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 100 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement confitures, gelées et marmelades contenant des fruits sulfités |
| | E 270 | Acide lactique | | | BPF | | |
| | E 296 | Acide malique | | | BPF | | |
| | E 300 | Acide ascorbique | | | BPF | | |
| | E 327 | Lactate de calcium | | | BPF | | |
| | E 330 | Acide citrique | | | BPF | | |
| | E 331 | Citrates de sodium | | | BPF | | |
| | E 333 | Citrates de calcium | | | BPF | | |
| | E 334 | Acide tartrique [L (+)] | | | BPF | | |
| | E 335 | Tartrates de sodium | | | BPF | | |
| | E 350 | Malates de sodium | | | BPF | | |
| | E 400–E 404 | Acide alginique – alginates | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418. | |
| | E 406 | Agar-agar | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418. | |

Liste d'application

Edition 2, Entrée en vigueur le 1er juillet 2024

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---|--------------------|-------------------------------------|-------------------|---------------|-----|---|---|
| 04.2.5.2 Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons | | | | | | | |
| | E 407 | Carraghénanes | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418. | |
| | E 410 | Farine de graines de caroube | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418. | |
| | E 412 | Gomme guar | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418. | |
| | E 415 | Gomme xanthane | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418. | |
| | E 418 | Gomme gellane | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418. | |
| | E 440 | Pectines | | | BPF | | |
| | E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | | | BPF | | |
| | E 493 | Monolaurate de sorbitane | 25 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement marmelades et gelées |
| | E 509 | Chlorure de calcium | | | BPF | | |
| | E 524 | Hydroxyde de sodium | | | BPF | | |
| | E 900 | Diméthylpolysiloxane | 10 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 950 | Acésulfame-K | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |
| | E 951 | Aspartame | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |
| | E 952 | Cyclamates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |
| | E 954 | Saccharines | 200 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |
| | E 955 | Sucralose | 400 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 50 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 5 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement gelées de fruits, en tant qu'exhausteur de goût |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | 200 | mg/kg ou mg/l | | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |
| | E 961 | Néotame | 32 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |
| | E 961 | Néotame | 2 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite, en tant qu'exhausteur de goût |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |
| | E 964 | Sirop de polyglycitol | 500'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 969 | Advantame | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite |

Liste d'application

Edition 2, Entrée en vigueur le 1er juillet 2024

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|---------------|--|-------------------|---------------|-----|---|---|
| 04.2.5.3 Autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits ou de légumes | | | | | | | |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | | À l'exception de la crème de pruneaux |
| | Groupe IV | Polyols | | | BPF | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 100 | Curcumine | | | BPF | | À l'exception de la crème de pruneaux |
| | E 120 | Cochénille | 100 | mg/kg ou mg/l | | (31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b. | À l'exception de la crème de pruneaux |
| | E 142 | Vert S | 100 | mg/kg ou mg/l | | (31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b. | À l'exception de la crème de pruneaux |
| | E 160b (i) | Bixine de rocou | 20 | mg/kg ou mg/l | | | À l'exception de la crème de pruneaux |
| | E 160b (ii) | Norbixine de rocou | 20 | mg/kg ou mg/l | | | À l'exception de la crème de pruneaux |
| | E 160d | Lycopène | 10 | mg/kg ou mg/l | | (31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b. | À l'exception de la crème de pruneaux |
| | E 161b | Lutéine | 100 | mg/kg ou mg/l | | (31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b. | À l'exception de la crème de pruneaux |
| | E 200 - E 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 1'500 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement marmelada |
| | E 200 - E 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Autres pâtes à tartiner à base de fruits, mermeladas |
| | E 210–E 213 | Acide benzoïque – benzoates (BA) | 500 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Autres pâtes à tartiner à base de fruits, mermeladas |
| | E 210–E 213 | Acide benzoïque – benzoates (BA) | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement dulce de membrillo |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 50 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | |
| | E 270 | Acide lactique | | | BPF | | |
| | E 296 | Acide malique | | | BPF | | |
| | E 300 | Acide ascorbique | | | BPF | | |
| | E 327 | Lactate de calcium | | | BPF | | |
| | E 330 | Acide citrique | | | BPF | | |
| | E 331 | Citrates de sodium | | | BPF | | |
| | E 333 | Citrates de calcium | | | BPF | | |
| | E 334 | Acide tartrique [L (+)] | | | BPF | | |
| | E 335 | Tartrates de sodium | | | BPF | | |
| | E 350 | Malates de sodium | | | BPF | | |
| | E 400–E 404 | Acide alginique – alginates | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418. | |

Liste d'application

Edition 2, Entrée en vigueur le 1er juillet 2024

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|--------------------|-------------------------------------|-------------------|---------------|-----|--|--|
| 04.2.5.3 Autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits ou de légumes | | | | | | | |
| | E 406 | Agar-agar | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418. | |
| | E 407 | Carraghénanes | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418. | |
| | E 410 | Farine de graines de caroube | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418. | |
| | E 412 | Gomme guar | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418. | |
| | E 415 | Gomme xanthane | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418. | |
| | E 418 | Gomme gellane | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418. | |
| | E 440 | Pectines | | | BPF | | |
| | E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | | | BPF | | |
| | E 509 | Chlorure de calcium | | | BPF | | |
| | E 524 | Hydroxyde de sodium | | | BPF | | |
| | E 900 | Diméthylpolysiloxane | 10 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 950 | Acésulfame-K | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés |
| | E 951 | Aspartame | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits et de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés |
| | E 952 | Cyclamates | 500 | mg/kg ou mg/l | | (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. | Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés |
| | E 954 | Saccharines | 200 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés |
| | E 955 | Sucralose | 400 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 50 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | 200 | mg/kg ou mg/l | | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés |
| | E 961 | Néotame | 32 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés |
| | E 964 | Sirop de polyglycitol | 500'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 969 | Advantame | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés |

Liste d'application

Edition 2, Entrée en vigueur le 1er juillet 2024

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---|---|---|-------------------|------------------|-----|---|--|
| 04.2.5.4 Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| | E 310 - E 320 | Gallate de propyle, BHQT et BHA | 200 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (41) Exprimée par rapport à la matière grasse. | Uniquement fruits à coque transformés |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement matières grasses tartinables, à l'exclusion du beurre |
| | E 392 | Extraits de romarin | 200 | mg/kg ou mg/l | | (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | |
| 04.2.6 Produits de pommes de terre transformés | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| | E 100 | Curcumine | | | BPF | | Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchées |
| | E 101 | Riboflavines | | | BPF | | Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchées |
| | E 160a | Caroténoïdes | | | BPF | | Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchées |
| | E 160b (i) | Bixine de rocou | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchés |
| | E 160b (ii) | Norbixine de rocou | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchés |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement pâte de pommes de terre et tranches de pommes de terre prérites |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 400 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement produits à base de pommes de terre déshydratées |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 100 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | |
| | E 310 - E 320 | Gallate de propyle, BHQT et BHA | 25 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement pommes de terre déshydratées |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Y compris les pommes de terre prérites congelées ou surgelées |
| | E 392 | Extraits de romarin | 200 | mg/kg ou mg/l | | (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | Uniquement produits à base de pommes de terre déshydratées |
| 05. Confiseries | | | | | | | |
| 05.1 Produits de cacao et de chocolat | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | Groupe IV | Polyols | | | BPF | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 170 | Carbonate de calcium | 70'000 | mg/kg ou mg/l | | (*) E 170, E 500–E 504, E 524–E 528 et E 530: 7 % rapportés à la matière sèche dégraissée, exprimés en carbonates de potassium. | |
| | E 322 | Lécithines | | | BPF | | |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|-----------------|--|-------------------|---------------|-----|--|---|
| 05.1 Produits de cacao et de chocolat | | | | | | | |
| | E 322a | Lécithine d'avoine | 20'000 | mg/kg | | | |
| | E 330 | Acide citrique | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 330 | Acide citrique | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement chocolat au lait |
| | E 334 | Acide tartrique [L (+)] | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 414 | Gomme arabique ou gomme d'acacia | | | BPF | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| | E 422 | Glycérol | | | BPF | | |
| | E 440 | Pectines | | | BPF | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| | E 442 | Phosphatides d'ammonium | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | | | BPF | | |
| | E 472c | Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras | | | BPF | | |
| | E 476 | Polyricinoléate de polyglycérol | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 492 | Tristéarate de sorbitane | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 500–E 504 | Carbonates | 70'000 | mg/kg ou mg/l | | (* E 170, E 500–E 504, E 524–E 528 et E 530: 7 % rapportés à la matière sèche dégraissée, exprimés en carbonates de potassium. | |
| | E 524–E 528 | Hydroxydes | 70'000 | mg/kg ou mg/l | | (* E 170, E 500–E 504, E 524–E 528 et E 530: 7 % rapportés à la matière sèche dégraissée, exprimés en carbonates de potassium. | |
| | E 530 | Oxyde de magnésium | 70'000 | mg/kg ou mg/l | | (* E 170, E 500–E 504, E 524–E 528 et E 530: 7 % rapportés à la matière sèche dégraissée, exprimés en carbonates de potassium. | |
| | E 901 | Cire d'abeille blanche et jaune | | | BPF | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| | E 902 | Cire de candelilla | | | BPF | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| | E 903 | Cire de carnauba | 500 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| | E 904 | Shellac | | | BPF | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| | E 950 | Acésulfame-K | 500 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 951 | Aspartame | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 954 | Saccharines | 500 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 955 | Sucralose | 800 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 957 | Thaumatococine | 50 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 100 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | 270 | mg/kg ou mg/l | | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 961 | Néotame | 65 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|------------|---|-------------------|---------------|-----|--|--|
| 05.1 Produits de cacao et de chocolat | | | | | | | |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 500 | mg/kg ou mg/l | | (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 964 | Sirop de polyglycol | 200'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 969 | Advantame | 20 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement les produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés |
| 05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries pour rafraîchir l'haleine | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | Les additifs E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418, E 425 et E 440 ne peuvent pas être utilisés dans les produits de gelée en minibarquettes, définis, aux fins du présent règlement, comme des confiseries gélifiées de consistance ferme, contenues dans des minibarquettes ou minicapsules semi-rigides, destinées à être ingérées en une seule bouchée en étant projetées dans la bouche par une pression sur la minibarquette ou la minicapsule. Les additifs E 410, E 412, E 415 et E 417 ne peuvent pas être employés pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion. L'additif E 425 ne peut pas être utilisé dans les confiseries gélifiées. L'additif E 425 ne peut pas être utilisé dans les confiseries gélifiées. |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | (72) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg. | |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 200 | mg/kg ou mg/l | | (72) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg. | Uniquement fruits et légumes confits |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 300 | mg/kg ou mg/l | | (25) Les quantités des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.; (72) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg. | À l'exception des fruits et légumes confits |
| | Groupe IV | Polyols | | | BPF | | Uniquement bonbons durs et sucettes, bonbons à mâcher, gommes aux fruits et produits à base de guimauve/marshmallows, réglisse, nougat, massepain, microconfiseries pour rafraîchir l'haleine et pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | Groupe IV | Polyols | | | BPF | | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | Groupe IV | Polyols | | | BPF | | Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | Groupe IV | Polyols | | | BPF | | Uniquement confiseries à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | Groupe IV | Polyols | | | BPF | | Uniquement fruits cristallisés, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|------|---------------------|-------------------|---------------|-----|--|--|
| 05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries pour rafraîchir l'haleine | | | | | | | |
| E 104 | | Jaune de quinoléine | 30 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (72) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg. | À l'exception des fruits et des légumes confits; confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage. |
| E 104 | | Jaune de quinoléine | 300 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (72) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg. | Uniquement confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage. |
| E 110 | | Jaune orangé S | 35 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (72) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg. | À l'exception des fruits et des légumes confits; confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage. |
| E 110 | | Jaune orangé S | 10 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (72) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg. | Uniquement fruits et légumes confits |
| E 110 | | Jaune orangé S | 50 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (72) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg. | Uniquement confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage. |
| E 124 | | Rouge cochenille A | 20 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (72) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg. | À l'exception des fruits et des légumes confits; confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage. |
| E 124 | | Rouge cochenille A | 50 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (72) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg. | Uniquement confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage. |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|---------------------------------|--|-------------------|---------------|-----|--|--|
| 05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries pour rafraîchir l'haleine | | | | | | | |
| | | | | | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (72) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg. | |
| | E 124 | Rouge cochenille A | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement fruits et légumes confits |
| | E 160b (i) | Bixine de rocou | 30 | mg/kg ou mg/l | | | Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées |
| | E 160b (ii) | Norbixine de rocou | 25 | mg/kg ou mg/l | | | Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées |
| | E 160d | Lycopène | 30 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 173 | Aluminium | | | BPF | | Uniquement enrobage des confiseries au sucre destinées à la décoration des gâteaux et de la pâtisserie |
| | E 174 | Argent | | | BPF | | Uniquement enrobage de confiseries |
| | E 175 | Or | | | BPF | | Uniquement enrobage de confiseries |
| | E 200 - E 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement fruits et légumes confits, cristallisés ou glacés |
| | E 200 - E 219 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates; p-hydroxybenzoates | 1'500 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.; (5) E 214–E 219: p-hydroxybenzoates (PHB), maximum 300 mg/kg. | À l'exception des fruits et légumes confits, cristallisés ou glacés |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 50 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement confiseries à base de sirop de glucose (transfert à partir de sirop de glucose uniquement) |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 100 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement fruits, légumes, angélique et écorces d'agrumes confits, cristallisés ou glacés |
| | E 297 | Acide fumarique | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries au sucre |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 800 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement fruits confits |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement confiseries au sucre, à l'exception des fruits confits |
| | E 405 | Alginate de propane-1,2-diol | 1'500 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries au sucre |
| | E 432–E 436 | Polysorbates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement confiseries au sucre |
| | E 442 | Phosphatides d'ammonium | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries à base de cacao |
| | E 445 | Esters glycériques de résine de bois | 320 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement pour l'impression sur des confiseries à enrobage dur personnalisées ou promotionnelles |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|-------------|---|-------------------|---------------|-----|---|--|
| 05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries pour rafraîchir l'haleine | | | | | | | |
| | E 459 | Bêta-cyclodextrine | | | BPF | | Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées |
| | E 473–E 474 | Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries au sucre |
| | E 475 | Esters polyglycériques d'acides gras | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries au sucre |
| | E 476 | Polyricinoléate de polyglycérol | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries à base de cacao |
| | E 477 | Esters de propane-1,2-diol d'acides gras | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries au sucre |
| | E 481–E 482 | Stéaroyl-2-lactylates | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement confiseries au sucre |
| | E 491–E 495 | Esters de sorbitane | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement confiseries au sucre |
| | E 492 | Tristéarate de sorbitane | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries à base de cacao |
| | E 520–E 523 | Sulfates d'aluminium | 200 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (38) Exprimée en aluminium. | Uniquement cerises confites |
| | E 551–553 | Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium | | | BPF | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement traitement en surface |
| | E 900 | Diméthylpolysiloxane | 10 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 901 | Cire d'abeille blanche et jaune | | | BPF | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| | E 902 | Cire de candelilla | | | BPF | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| | E 903 | Cire de carnauba | 500 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| | E 904 | Shellac | | | BPF | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| | E 905 | Cire microcristalline | | | BPF | | Uniquement traitement en surface |
| | E 907 | Poly-1-décène hydrogéné | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement comme agent d'enrobage pour confiseries au sucre |
| | E 950 | Acésulfame-K | 500 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 950 | Acésulfame-K | 500 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries sous forme de comprimés à valeur énergétique réduite |
| | E 950 | Acésulfame-K | 500 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries sans sucres ajoutés |
| | E 950 | Acésulfame-K | 2'500 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés |
| | E 950 | Acésulfame-K | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 950 | Acésulfame-K | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 951 | Aspartame | 6'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés |
| | E 951 | Aspartame | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 951 | Aspartame | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 951 | Aspartame | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés |
| | E 951 | Aspartame | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 951 | Aspartame | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries sans sucres ajoutés |
| | E 952 | Cyclamates | 500 | mg/kg ou mg/l | | (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. | Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|-----------------|-----------------------|-------------------|---------------|-----|---|--|
| 05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries pour rafraîchir l'haleine | | | | | | | |
| | E 954 | Saccharines | 500 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 954 | Saccharines | 500 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | Uniquement confiseries sans sucres ajoutés |
| | E 954 | Saccharines | 3'000 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés |
| | E 954 | Saccharines | 300 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 954 | Saccharines | 200 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 955 | Sucralose | 800 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 955 | Sucralose | 400 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 955 | Sucralose | 2'400 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés |
| | E 955 | Sucralose | 200 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries sous forme de comprimés à valeur énergétique réduite |
| | E 955 | Sucralose | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 955 | Sucralose | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries sans sucres ajoutés |
| | E 955 | Sucralose | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés |
| | E 957 | Thaumatine | 50 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 957 | Thaumatine | 50 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries sans sucres ajoutés |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 50 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 400 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 150 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 100 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 100 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries sans sucres ajoutés |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | 270 | mg/kg ou mg/l | | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | Uniquement confiseries à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | 330 | mg/kg ou mg/l | | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | 350 | mg/kg ou mg/l | | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | Uniquement confiseries sans sucres ajoutés |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | 670 | mg/kg ou mg/l | | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés |
| | E 961 | Néotame | 200 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés |
| | E 961 | Néotame | 65 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 961 | Néotame | 65 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 961 | Néotame | 65 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|-------|----------------------------|-------------------|---------------|-----|--|--|
| 05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries pour rafraîchir l'haleine | | | | | | | |
| | E 961 | Néotame | 32 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 961 | Néotame | 32 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries sans sucres ajoutés |
| | E 961 | Néotame | 15 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries sous forme de comprimés à valeur énergétique réduite |
| | E 961 | Néotame | 3 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût |
| | E 961 | Néotame | 3 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine et pastilles pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés, comme exhausteur de goût |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 500 | mg/kg ou mg/l | | ((11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K. | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 500 | mg/kg ou mg/l | | (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | Uniquement confiseries sans sucres ajoutés |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 2'500 | mg/kg ou mg/l | | (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 964 | Sirop de polyglycitol | 200'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à base de cacao à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 964 | Sirop de polyglycitol | 600'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|---------------|--|-------------------|---------------|-----|--|---|
| 05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries pour rafraîchir l'haleine | | | | | | | |
| | E 964 | Sirop de polyglycitol | 800'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement pâtes à mâcher sans sucres ajoutés |
| | E 964 | Sirop de polyglycitol | 990'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement bonbons durs sans sucres ajoutés |
| | E 969 | Advantame | 20 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés |
| | E 969 | Advantame | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés |
| | E 969 | Advantame | 20 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés |
| | E 969 | Advantame | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries sans sucres ajoutés |
| | E 969 | Advantame | 60 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine fabriquées sans sucres ajoutés |
| | E 969 | Advantame | 20 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement pastilles fortement aromatisées pour rafraîchir l'haleine fabriquées sans sucres ajoutés |
| | E 1204 | Pullulan | | | BPF | | Uniquement microconfiseries sous forme de films destinées à rafraîchir l'haleine |
| 05.3 Chewing-gum | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg. | |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 300 | mg/kg ou mg/l | | (25) Les quantités des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg. | |
| | Groupe IV | Polyols | | | BPF | | Uniquement produits sans sucres ajoutés |
| | E 104 | Jaune de quinoléine | 30 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg. | |
| | E 110 | Jaune orangé S | 10 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg. | |
| | E 124 | Rouge cochenille A | 10 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg. | |
| | E 160d | Lycopène | 300 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 200 - E 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 1'500 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | |
| | E 297 | Acide fumarique | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 310 - E 321 | Gallate de propyle, BHQT, BHA et BHT | 400 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|-------------------------|---|---|-------------------|------------------|-----|---|---|
| 05.3 Chewing-gum | | | | | | | |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | | | BPF | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | |
| | E 392 | Extraits de romarin | 200 | mg/kg ou mg/l | | (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | |
| | E 405 | Alginate de propane-1,2-diol | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 416 | Gomme karaya | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 432–E 436 | Polysorbates | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | E 445 | Esters glycériques de résine de bois | 320 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement pour l'impression personnalisée ou promotionnelle sur des chewing-gum à enrobage dur |
| | E 473–E 474 | Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | E 475 | Esters polyglycériques d'acides gras | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 477 | Esters de propane-1,2-diol d'acides gras | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 481–E 482 | Stéaroyl-2-lactylates | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | E 491–E 495 | Esters de sorbitane | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | E 551 | Dioxyde de silicium | | | BPF | | Uniquement traitement en surface |
| | E 552 | Silicate de calcium | | | BPF | | Uniquement traitement en surface |
| | E 553a | Silicate de magnésium | | | BPF | | Uniquement traitement en surface |
| | E 553b | Talc | | | BPF | | |
| | E 650 | Acétate de zinc | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 900 | Diméthylpolysiloxane | 100 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 901 | Cire d'abeille blanche et jaune | | | BPF | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| | E 902 | Cire de candelilla | | | BPF | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| | E 903 | Cire de carnauba | 1'200 | mg/kg ou mg/l | | (47) La quantité maximale s'applique à toutes les utilisations régies par le présent règlement, y compris les dispositions de l'annexe 5. | Uniquement comme agent d'enrobage |
| | E 904 | Shellac | | | BPF | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| | E 905 | Cire microcristalline | | | BPF | | Uniquement traitement en surface |
| | E 907 | Poly-1-décène hydrogéné | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| | E 927b | Carbamide | 30'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits sans sucres ajoutés |
| | E 950 | Acésulfame-K | 800 | mg/kg ou mg/l | | (12) Si les additifs E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 et E 961 sont utilisés en mélange dans les chewing-gums, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion. | Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût |
| | E 950 | Acésulfame-K | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits sans sucres ajoutés |
| | E 951 | Aspartame | 5'500 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits sans sucres ajoutés |

Liste d'application

Edition 2, Entrée en vigueur le 1er juillet 2024

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|-----------------|----------------------------|-------------------|---------------|-----|--|---|
| 05.3 Chewing-gum | | | | | | | |
| | E 951 | Aspartame | 2'500 | mg/kg ou mg/l | | (12) Si les additifs E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 et E 961 sont utilisés en mélange dans les chewing-gums, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion. | Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût |
| | E 954 | Saccharines | 1'200 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | Uniquement produits sans sucres ajoutés |
| | E 955 | Sucralose | 1'200 | mg/kg ou mg/l | | (12) Si les additifs E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 et E 961 sont utilisés en mélange dans les chewing-gums, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion. | Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût |
| | E 955 | Sucralose | 3'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits sans sucres ajoutés |
| | E 957 | Thaumatine | 50 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits sans sucres ajoutés |
| | E 957 | Thaumatine | 10 | mg/kg ou mg/l | | (12) Si les additifs E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 et E 961 sont utilisés en mélange dans les chewing-gums, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion. | Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 400 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits sans sucres ajoutés |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 150 | mg/kg ou mg/l | | (12) Si les additifs E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 et E 961 sont utilisés en mélange dans les chewing-gums, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion. | Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | 3'300 | mg/kg ou mg/l | | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | Uniquement produits sans sucres ajoutés |
| | E 961 | Néotame | 3 | mg/kg ou mg/l | | (12) Si les additifs E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 et E 961 sont utilisés en mélange dans les chewing-gums, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion. | Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût |
| | E 961 | Néotame | 250 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits sans sucres ajoutés |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | Uniquement produits sans sucres ajoutés |
| | E 964 | Sirop de polyglycitol | 200'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits sans sucres ajoutés |
| | E 969 | Advantame | 200 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits avec sucres ou polyols ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût |
| | E 969 | Advantame | 400 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits sans sucres ajoutés |
| | E 1518 | Triacétate de glycéryle | | | BPF | | |
| 05.4 Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4 | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |



| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|-------------|---|-------------------|---------------|-----|--|---|
| 05.4 Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4 | | | | | | | |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg. | |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 500 | mg/kg ou mg/l | | (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg. | Uniquement décorations, enrobages et sauces, à l'exception des fourrages |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 300 | mg/kg ou mg/l | | (25) Les quantités des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg. | Uniquement fourrages |
| | Groupe IV | Polyols | | | BPF | | Uniquement décorations, enrobages et fourrages sans sucres ajoutés |
| | Groupe IV | Polyols | | | BPF | | Uniquement sauces |
| | E 104 | Jaune de quinoléine | 50 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg. | Uniquement décorations, enrobages et sauces, à l'exception des fourrages |
| | E 104 | Jaune de quinoléine | 50 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg. | Uniquement fourrages |
| | E 110 | Jaune orangé S | 35 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg. | Uniquement fourrages |
| | E 110 | Jaune orangé S | 35 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg. | Uniquement décorations, enrobages et sauces, à l'exception des fourrages |
| | E 124 | Rouge cochenille A | 55 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg. | Uniquement décorations, enrobages et sauces, à l'exception des fourrages |
| | E 124 | Rouge cochenille A | 55 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg. | Uniquement fourrages |
| | E 160b (i) | Bixine de rocou | 80 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement décorations et enrobages. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées |
| | E 160b (ii) | Norbixine de rocou | 20 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement décorations et enrobages. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées |
| | E 160d | Lycopène | 30 | mg/kg ou mg/l | | | À l'exception de l'enrobage rouge des confiseries à base de chocolat enrobées de sucre dur |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|---------------------------------|--|-------------------|---------------|-----|---|--|
| 05.4 Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4 | | | | | | | |
| | E 160d | Lycopène | 200 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement enrobage rouge des confiseries à base de chocolat enrobées de sucre dur |
| | E 173 | Aluminium | | | BPF | | Uniquement enrobage des confiseries au sucre destinées à la décoration des gâteaux et de la pâtisserie |
| | E 174 | Argent | | | BPF | | Uniquement décorations de chocolats |
| | E 175 | Or | | | BPF | | Uniquement décorations de chocolats |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires) |
| | E 200 - E 219 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates; p-hydroxybenzoates | 1'500 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.; (5) E 214–E 219: p-hydroxybenzoates (PHB), maximum 300 mg/kg. | |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 50 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement confiseries à base de sirop de glucose (transfert à partir de sirop de glucose uniquement) |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 40 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires) |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 100 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement fourrages à base de fruits pour pâtisserie |
| | E 297 | Acide fumarique | 2'500 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement fourrages et nappages pour produits de boulangerie fine |
| | E 297 | Acide fumarique | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 3'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires) |
| | E 355–E 357 | Acide adipique – adipates | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement fourrages et nappages pour produits de boulangerie fine |
| | E 392 | Extraits de romarin | 100 | mg/kg ou mg/l | | (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | Uniquement sauces |
| | E 405 | Alginate de propane-1,2-diol | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement fourrages, nappages et enrobages pour boulangerie fine et desserts |
| | E 405 | Alginate de propane-1,2-diol | 1'500 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 416 | Gomme karaya | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement fourrages, nappages et enrobages pour boulangerie fine et desserts |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|-------------|---|-------------------|---------------|-----|---|---|
| 05.4 Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4 | | | | | | | |
| | E 423 | Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement glaçages |
| | E 427 | Gomme cassia | 2'500 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement fourrages, nappages et enrobages pour boulangerie fine et desserts |
| | E 432–E 436 | Polysorbates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | E 442 | Phosphatides d'ammonium | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries à base de cacao |
| | E 473–E 474 | Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 475 | Esters polyglycériques d'acides gras | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 476 | Polyricinoléate de polyglycérol | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries à base de cacao |
| | E 477 | Esters de propane-1,2-diol d'acides gras | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 477 | Esters de propane-1,2-diol d'acides gras | 30'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement nappages fouettés pour desserts autres que la crème |
| | E 481–E 482 | Stéaroyl-2-lactylates | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | E 491–E 495 | Esters de sorbitane | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | E 492 | Tristéarate de sorbitane | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries à base de cacao |
| | E 551-553 | Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium | | | BPF | | Uniquement traitement en surface |
| | E 900 | Diméthylpolysiloxane | 10 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 901 | Cire d'abeille blanche et jaune | | | BPF | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| | E 902 | Cire de candelilla | | | BPF | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| | E 903 | Cire de carnauba | 500 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| | E 903 | Cire de carnauba | 200 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat |
| | E 904 | Shellac | | | BPF | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| | E 905 | Cire microcristalline | | | BPF | | Uniquement traitement en surface |
| | E 907 | Poly-1-décène hydrogéné | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| | E 950 | Acésulfame-K | 500 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries sans sucres ajoutés |
| | E 950 | Acésulfame-K | 500 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 950 | Acésulfame-K | 350 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement sauces |
| | E 950 | Acésulfame-K | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 951 | Aspartame | 350 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement sauces |
| | E 951 | Aspartame | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 951 | Aspartame | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 951 | Aspartame | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries sans sucres ajoutés |
| | E 952 | Cyclamates | 250 | mg/kg ou mg/l | | (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. | Uniquement les bombes aérosol de crème chantilly aromatisée à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|-----------------|----------------------------|-------------------|---------------|-----|--|--|
| 05.4 Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4 | | | | | | | |
| | E 954 | Saccharines | 500 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | Uniquement confiseries sans sucres ajoutés |
| | E 954 | Saccharines | 500 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 954 | Saccharines | 300 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 954 | Saccharines | 160 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | Uniquement sauces |
| | E 955 | Sucralose | 800 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 955 | Sucralose | 450 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement sauces |
| | E 955 | Sucralose | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 955 | Sucralose | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries sans sucres ajoutés |
| | E 957 | Thaumatine | 50 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries sans sucres ajoutés |
| | E 957 | Thaumatine | 50 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 50 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement sauces |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 150 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 100 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries sans sucres ajoutés |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 100 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | 330 | mg/kg ou mg/l | | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | Uniquement confiseries sans sucres ajoutés |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | 270 | mg/kg ou mg/l | | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 961 | Néotame | 65 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 961 | Néotame | 65 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 961 | Néotame | 32 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries sans sucres ajoutés |
| | E 961 | Néotame | 2 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement sauces comme exhausteur de goût |
| | E 961 | Néotame | 3 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût |
| | E 961 | Néotame | 12 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement sauces |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 500 | mg/kg ou mg/l | | (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | Uniquement confiseries sans sucres ajoutés |



| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|-------------|--------------------------------|-------------------|---------------|-----|--|--|
| 05.4 Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4 | | | | | | | |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 500 | mg/kg ou mg/l | | (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 350 | mg/kg ou mg/l | | (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | Uniquement sauces |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 969 | Advantame | 20 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés |
| | E 969 | Advantame | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement confiseries sans sucres ajoutés |
| | E 969 | Advantame | 20 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés |
| | E 969 | Advantame | 4 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement sauces |
| 06. Céréales et produits céréaliers | | | | | | | |
| 06.1 Graines céréalieres entières, brisées ou en flocons | | | | | | | |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 30 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement sagou et orge perlée |
| | E 553b | Talc | | | BPF | | Uniquement riz |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---------------------------|---|---|-------------------|------------------|-----|--|---|
| 06.2.1 Farines | | | | | | | |
| | E 300 | Acide ascorbique | | | BPF | | |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 2'500 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 20'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement farine fermentante |
| | E 450 (ix) | Dihydrogène-diphosphate de magnésium | 15'000 | mg/kg ou mg/l | | (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (90) La quantité totale de phosphate ne doit pas dépasser la quantité maximale autorisée pour les additifs E 338 à E 452. | Uniquement farine fermentante |
| | E 920 | L-Cystéine | | | BPF | | |
| 06.2.2 Amidons et féculés | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 50 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | À l'exception des amidons et féculés dans les préparations pour nourrissons, les préparations de suite, ainsi que les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés |

Liste d'application

Edition 2, Entrée en vigueur le 1er juillet 2024

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|---------------------------------|---|-------------------|---------------|-----|---|---|
| 06.3 Céréales pour petit-déjeuner | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | | Uniquement céréales pour petit-déjeuner autres que les céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits |
| | Groupe IV | Polyols | | | BPF | | Uniquement céréales ou produits à base de céréales pour petit-déjeuner, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 120 | Cochénille | 200 | mg/kg ou mg/l | | (53) Les additifs E 120, E 162 et E 163 peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement céréales pour petit-déjeuner aromatisées aux fruits |
| | E 150c | Caramel ammoniacal | | | BPF | | Uniquement céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits |
| | E 160a | Caroténoïdes | | | BPF | | Uniquement céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits |
| | E 160b (ii) | Norbixine de rocou | 20 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits |
| | E 160c | Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine | | | BPF | | Uniquement céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits |
| | E 162 | Rouge de betterave | 200 | mg/kg ou mg/l | | (53) Les additifs E 120, E 162 et E 163 peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement céréales pour petit-déjeuner aromatisées aux fruits |
| | E 163 | Anthocyanes | 200 | mg/kg ou mg/l | | (53) Les additifs E 120, E 162 et E 163 peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement céréales pour petit-déjeuner aromatisées aux fruits |
| | E 310 - E 320 | Gallate de propyle, BHQT et BHA | 200 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse. | Uniquement céréales précuites |
| | E 338-E 341; E 343; E 450-E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | |
| | E 475 | Esters polyglycériques d'acides gras | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement céréales pour petit-déjeuner du type «Granola» |
| | E 481-E 482 | Stéaroyl-2-lactylates | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | E 950 | Acésulfame-K | 1'200 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 951 | Aspartame | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 954 | Saccharines | 100 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 955 | Sucralose | 400 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 50 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | 330 | mg/kg ou mg/l | | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 961 | Néotame | 32 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 964 | Sirop de polyglycitol | 200'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement céréales ou produits à base de céréales pour petit-déjeuner, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 969 | Advantame | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres supérieure à 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---|------------------|--|-------------------|------------------|-----|--|--|
| 06.4.1 Pâtes fraîches | | | | | | | |
| | E 267 | Vinaigre tamponné | | | BPF | | |
| | E 270 | Acide lactique | | | BPF | | |
| | E 300 | Acide ascorbique | | | BPF | | |
| | E 301 | Ascorbate de sodium | | | BPF | | |
| | E 322 | Lécithines | | | BPF | | |
| | E 330 | Acide citrique | | | BPF | | |
| | E 334 | Acide tartrique [L (+)] | | | BPF | | |
| | E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | | | BPF | | |
| | E 575 | Glucono-delta-lactone | | | BPF | | |
| 06.4.2 Pâtes sèches | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | Uniquement pâtes sans gluten et destinées à un régime hypoprotidique |
| 06.4.3 Pâtes fraîches précuites | | | | | | | |
| | E 267 | Vinaigre tamponné | | | BPF | | |
| | E 270 | Acide lactique | | | BPF | | |
| | E 300 | Acide ascorbique | | | BPF | | |
| | E 301 | Ascorbate de sodium | | | BPF | | |
| | E 322 | Lécithines | | | BPF | | |
| | E 330 | Acide citrique | | | BPF | | |
| | E 334 | Acide tartrique [L (+)] | | | BPF | | |
| | E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | | | BPF | | |
| | E 575 | Glucono-delta-lactone | | | BPF | | |
| 06.4.4 Gnocchi de pomme de terre | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | excepté gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | E 267 | Vinaigre tamponné | | | BPF | | Uniquement les gnocchi de pommes de terre frais réfrigérés |
| | E 270 | Acide lactique | | | BPF | | uniquement gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés |
| | E 304 | Esters d'acides gras de l'acide ascorbique | | | BPF | | uniquement gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés |
| | E 330 | Acide citrique | | | BPF | | uniquement gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés |
| | E 334 | Acide tartrique [L (+)] | | | BPF | | uniquement gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés |
| | E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | | | BPF | | uniquement gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés |
| 06.4.5 Fourrages pour pâtes farcies (raviolis et produits similaires) | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | |
| | E 392 | Extraits de romarin | 250 | mg/kg ou mg/l | | (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | Uniquement dans farces pour pâtes sèches |

Liste d'application

Edition 2, Entrée en vigueur le 1er juillet 2024

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--------------------------|---------------------------------|---|-------------------|---------------|-----|--|--|
| 06.5 Nouilles | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | | |
| | E 160b (i) | Bixine de rocou | 20 | mg/kg ou mg/l | | | Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées |
| | E 160b (ii) | Norbixine de rocou | 20 | mg/kg ou mg/l | | | Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | |
| | E 450 (ix) | Dihydrogéo-diphosphate de magnésium | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| 06.6 Pâte à frire | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | | |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 500 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement pâtes à frire pour enrobage |
| | E 104 | Jaune de quinoléine | 50 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | |
| | E 110 | Jaune orangé S | 35 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | |
| | E 124 | Rouge cochenille A | 55 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | |
| | E 160b (i) | Bixine de rocou | 50 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement pâtes à frire pour enrobage. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées |
| | E 160b (ii) | Norbixine de rocou | 50 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement pâtes à frire pour enrobage. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées |
| | E 160d | Lycopène | 30 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement pâtes à frire pour enrobage |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 12'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | |
| | E 450 (ix) | Dihydrogéo-diphosphate de magnésium | 15'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 900 | Diméthylpolysiloxane | 10 | mg/kg ou mg/l | | | |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|-----------|--|-------------------|------------------|-----|--|---------------------------------|
| 06.7 Céréales précuites ou transformées | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | | |
| E 200 - E 202 | | Acide sorbique – sorbate de potassium | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement Semmelknödelteig |
| E 200 - E 202 | | Acide sorbique – sorbate de potassium | 200 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement polenta |
| E 310 - E 320 | | Gallate de propyle, BHQT et BHA | 200 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement céréales précuites |
| E 471 | | Mono- et diglycérides d'acides gras | | | BPF | | Uniquement riz à cuisson rapide |
| E 472a | | Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras | | | BPF | | Uniquement riz à cuisson rapide |
| E 481-E 482 | | Stéaroyl-2-lactylates | 4'000 | mg/kg ou mg/l | | (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement riz à cuisson rapide |
| 07. Produits de boulangerie | | | | | | | |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|----------------------------------|---------------------------------|---|-------------------|---------------|-----|---|---|
| 07.1 Pain et petits pains | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | À l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 et 7.1.2 |
| | E 150a - d | Caramels | | | BPF | | Uniquement malt bread |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement pain tranché préemballé et pain de seigle, produits de boulangerie précuits et préemballés destinés à la vente au détail et pain à valeur énergétique réduite destiné à la vente au détail |
| | E 280–E 283 | Acide propionique – propionates | 3'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (6) La présence d'acide propionique et de ses sels est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication. | Uniquement pain tranché préemballé et pain de seigle |
| | E 280–E 283 | Acide propionique – propionates | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (6) La présence d'acide propionique et de ses sels est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication. | Uniquement pain à valeur énergétique réduite, pain précuit et préemballé, rolls, buns, tortilla et pita préemballés, pølsebrød, boller et dansk flutes préemballés |
| | E 280–E 283 | Acide propionique – propionates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (6) La présence d'acide propionique et de ses sels est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication. | Uniquement pain préemballé |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 20'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement soda bread |
| | E 450 | Diphosphates | 12'000 | mg/kg ou mg/l | | (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement pâtes levées réfrigérées, préemballées, destinées à la préparation de pizzas, de quiches, de tartes et de produits similaires |
| | E 450 (ix) | Dihydrogéo-diphosphate de magnésium | 15'000 | mg/kg ou mg/l | | (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (90) La quantité totale de phosphate ne doit pas dépasser la quantité maximale autorisée pour les additifs E 338 à E 452. | Uniquement pâte à pizza (surgelée ou réfrigérée) et «tortilla» |
| | E 481–E 482 | Stéaroyl-2-lactylates | 3'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | À l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 et 7.1.2 |
| | E 483 | Tartrate de stéaryle | 4'000 | mg/kg ou mg/l | | | À l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 et 7.1.2 |

Liste d'application

Edition 2, Entrée en vigueur le 1er juillet 2024

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|------------|---|-------------------|---------------|-----|--|---|
| 07.1.1 Pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants: farine de froment, eau, levure ou levain, sel | | | | | | | |
| | E 260 | Acide acétique | | | BPF | | |
| | E 261 | Acétate de potassium | | | BPF | | |
| | E 262 | Acétates de sodium | | | BPF | | |
| | E 263 | Acétate de calcium | | | BPF | | |
| | E 267 | Vinaigre tamponné | | | BPF | | |
| | E 270 | Acide lactique | | | BPF | | |
| | E 300 | Acide ascorbique | | | BPF | | |
| | E 301 | Ascorbate de sodium | | | BPF | | |
| | E 302 | Ascorbate de calcium | | | BPF | | |
| | E 304 | Esters d'acides gras de l'acide ascorbique | | | BPF | | |
| | E 322 | Lécithines | | | BPF | | |
| | E 325 | Lactate de sodium | | | BPF | | |
| | E 326 | Lactate de potassium | | | BPF | | |
| | E 327 | Lactate de calcium | | | BPF | | |
| | E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | | | BPF | | |
| | E 472a | Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras | | | BPF | | |
| | E 472d | Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras | | | BPF | | |
| | E 472e | Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras | | | BPF | | |
| | E 472f | Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras | | | BPF | | |
| 07.1.2 Pain courant français; friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek | | | | | | | |
| | E 260 | Acide acétique | | | BPF | | |
| | E 261 | Acétate de potassium | | | BPF | | Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek |
| | E 262 | Acétates de sodium | | | BPF | | Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek |
| | E 263 | Acétate de calcium | | | BPF | | Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek |
| | E 270 | Acide lactique | | | BPF | | Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek |
| | E 267 | Vinaigre tamponné | | | BPF | | |
| | E 300 | Acide ascorbique | | | BPF | | |
| | E 301 | Ascorbate de sodium | | | BPF | | Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek |
| | E 302 | Ascorbate de calcium | | | BPF | | Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek |
| | E 304 | Esters d'acides gras de l'acide ascorbique | | | BPF | | Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek |
| | E 322 | Lécithines | | | BPF | | |
| | E 325 | Lactate de sodium | | | BPF | | Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek |
| | E 326 | Lactate de potassium | | | BPF | | Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek |
| | E 327 | Lactate de calcium | | | BPF | | Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek |
| | E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | | | BPF | | |
| 07.2 Produits de boulangerie fine | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | | |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 200 | mg/kg ou mg/l | | (25) Les quantités des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.; (76) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. | |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|---------------------------------|---|-------------------|---------------|-----|---|---|
| 07.2 Produits de boulangerie fine | | | | | | | |
| | Groupe IV | Polyols | | | BPF | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 160b (ii) | Norbixine de rocou | 10 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 160d | Lycopène | 25 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement produits dont l'activité de l'eau est supérieure à 0.65 |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 50 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement les biscuits secs |
| | E 280–E 283 | Acide propionique – propionates | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (6) La présence d'acide propionique et de ses sels est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication. | Uniquement produits de boulangerie fine préemballés (y compris les confiseries contenant de la farine) dont l'activité de l'eau est supérieure à 0.65 |
| | E 310 - E 320 | Gallate de propyle, BHQT et BHA | 200 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement mélanges prêts à l'emploi pour pâtisseries |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 20'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | |
| | E 392 | Extraits de romarin | 200 | mg/kg ou mg/l | | (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | |
| | E 405 | Alginate de propane-1,2-diol | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 432–E 436 | Polysorbates | 3'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | E 450 (ix) | Dihydrogéné-diphosphate de magnésium | 15'000 | mg/kg ou mg/l | | (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (90) La quantité totale de phosphate ne doit pas dépasser la quantité maximale autorisée pour les additifs E 338 à E 452. | |
| | E 473–E 474 | Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | E 475 | Esters polyglycériques d'acides gras | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 477 | Esters de propane-1,2-diol d'acides gras | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 481–E 482 | Stéaroyl-2-lactylates | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | E 483 | Tartrate de stéaryle | 4'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 491–E 495 | Esters de sorbitane | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | E 541 | Phosphate d'aluminium sodique acide | 400 | mg/kg ou mg/l | | (38) Exprimée en aluminium. | Uniquement gâteaux de type génoise composés de segments colorés contrastés assemblés à l'aide de confiture ou de gelée à tartiner et enrobés d'une pâte aromatisée à base de sucre (la quantité maximale s'applique uniquement à la partie génoise du gâteau) |
| | E 901 | Cire d'abeille blanche et jaune | | | BPF | | Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat |
| | E 902 | Cire de candelilla | | | BPF | | Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|--------------------|----------------------------|-------------------|---------------|-----|---|--|
| 07.2 Produits de boulangerie fine | | | | | | | |
| | E 903 | Cire de carnauba | 200 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat |
| | E 904 | Shellac | | | BPF | | Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat |
| | E 950 | Acésulfame-K | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés |
| | E 950 | Acésulfame-K | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement Essoblaten–Enrobage de papier comestible |
| | E 950 | Acésulfame-K | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 951 | Aspartame | 1'700 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 951 | Aspartame | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement Essoblaten–Enrobage de papier comestible |
| | E 952 | Cyclamates | 1'600 | mg/kg ou mg/l | | (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés. |
| | E 954 | Saccharines | 800 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés |
| | E 954 | Saccharines | 800 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | Uniquement Essoblaten–Enrobage de papier comestible |
| | E 954 | Saccharines | 170 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés. |
| | E 955 | Sucralose | 800 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés |
| | E 955 | Sucralose | 800 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement Essoblaten–Enrobage de papier comestible |
| | E 955 | Sucralose | 700 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés. |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 50 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 150 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés. |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | 330 | mg/kg ou mg/l | | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | Uniquement Essoblaten–Enrobage de papier comestible |
| | E 961 | Néotame | 60 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés |
| | E 961 | Néotame | 60 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement Essoblaten–Enrobage de papier comestible |
| | E 961 | Néotame | 55 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés. |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | Uniquement Essoblaten–Enrobage de papier comestible |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---|-------------|----------------------------|-------------------|---------------|-----|--|---|
| 07.2 Produits de boulangerie fine | | | | | | | |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés. |
| | E 964 | Sirop de polyglycitol | 300'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 969 | Advantame | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement feuilles azymes, papiers hosties |
| | E 969 | Advantame | 17 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés. |
| 08. Viandes | | | | | | | |
| 08.1 Viandes fraîches, à l'exception des préparations de viandes | | | | | | | |
| | E 129 | Rouge allura AC | | | BPF | | Uniquement pour le marquage de salubrité |
| | E 133 | Bleu brillant FCF | | | BPF | | Uniquement pour le marquage de salubrité |
| | E 155 | Brun HT | | | BPF | | Uniquement pour le marquage de salubrité |
| 08.2 Préparations de viandes | | | | | | | |
| | E 100 | Curcumine | 20 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits merguez, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca et chorizo fresco |
| | E 120 | Cochénille | 100 | mg/kg ou mg/l | | (66) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. | Uniquement breakfast sausages contenant au minimum 6 % de céréales et burger meat contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales (la viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique), produits merguez, salsicha fresca, mici butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, cevapcici et plijeskavice |
| | E 129 | Rouge allura AC | 25 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement breakfast sausages contenant au minimum 6 % de céréales et burger meat avec une part d'au moins 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande. La viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique. |
| | E 150a - d | Caramels | | | BPF | | Uniquement breakfast sausages contenant au minimum 6 % de céréales et burger meat avec une part d'au moins 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande. (La viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique), merguez, salsicha fresca, mici butifarra fresca, longaniza fresca et chorizo fresco |
| | E 160b (i) | Bixine de rocou | 20 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement breakfast sausages contenant au minimum 6 % de céréales et burger meat avec une part d'au moins 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande. (La viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique), merguez, salsicha fresca, mici butifarra fresca, longaniza fresca et chorizo fresco |
| | E 160b (ii) | Norbixine de rocou | 20 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement breakfast sausages contenant au minimum 6 % de céréales et burger meat avec une part d'au moins 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande. (La viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique), merguez, salsicha fresca, mici butifarra fresca, longaniza fresca et chorizo fresco |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|-------------------------------------|-------------|--|-------------------|---------------|-----|---|---|
| 08.2 Préparations de viandes | | | | | | | |
| | E 160c | Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement merguez, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, bifteki, soutoukaki et kebab |
| | E 162 | Rouge de betterave | | | BPF | | Uniquement produits merguez, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca et chorizo fresco |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 450 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement breakfast sausages et burger meat contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 450 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement salsicha fresca, longaniza fresca, butifarra fresca |
| | E 249–E 250 | Nitrites | 150 | mg/kg ou mg/l | | (7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO2 ou NaNO3. | Uniquement lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlökk, ahjupraad, kielbasa surowa biała, kielbasa surowa metkaund tatar wolowy (danie tatarskie) et golonka peklowana. |
| | E 260 | Acide acétique | | | BPF | | Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel. |
| | E 261 | Acétate de potassium | | | BPF | | Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel. |
| | E 262 | Acétates de sodium | | | BPF | | Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel. |
| | E 263 | Acétate de calcium | | | BPF | | Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel. |
| | E 267 | Vinaigre tamponné | | | BPF | | Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés |
| | E 270 | Acide lactique | | | BPF | | Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel. |
| | E 300 | Acide ascorbique | | | BPF | | Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel. |
| | E 301 | Ascorbate de sodium | | | BPF | | Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel. |
| | E 302 | Ascorbate de calcium | | | BPF | | Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel. |
| | E 325 | Lactate de sodium | | | BPF | | Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel. |
| | E 326 | Lactate de potassium | | | BPF | | Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel. |
| | E 327 | Lactate de calcium | | | BPF | | Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel. |
| | E 330 | Acide citrique | | | BPF | | Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel. |
| | E 331 | Citrates de sodium | | | BPF | | Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel. |
| | E 332 | Citrates de potassium | | | BPF | | Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel. |
| | E 333 | Citrates de calcium | | | BPF | | Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel. |

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|---|---|-------------------|---------------|-----|--|---|
| 08.2 Préparations de viandes | | | | | | | |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement breakfast sausages; la viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique; jambon de Noël finnois, burger meat contenant au minimum 4% de produits végétaux et/ou de céréales, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlökk, ahjupraad, bílá klobása, vinná klobása, sváteční klobása, syrová klobása et broches à rotation verticale de viandes congelées obtenues à partir de mouton, d'agneau, de veau ou de bœuf traitées avec un assaisonnement liquide ou obtenues à partir de viandes de volailles traitées avec ou sans assaisonnement liquide, utilisées seules ou combinées, tranchées et/ou hachées, et destinées à être rôties par un exploitant du secteur alimentaire puis consommées par le consommateur final. |
| | E 401 | Alginate de sodium | | | BPF | | Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki |
| | E 402 | Alginate de potassium | | | BPF | | Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki |
| | E 403 | Alginate d'ammonium | | | BPF | | Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki |
| | E 404 | Alginate de calcium | | | BPF | | Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki |
| | E 407 | Carraghénanes | | | BPF | | Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki |
| | E 407a | Algues Euchema transformées | | | BPF | | Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki |
| | E 410 | Farine de graines de caroube | | | BPF | | Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki |
| | E 412 | Gomme guar | | | BPF | | Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki |
| | E 413 | Gomme adragante | | | BPF | | Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki |
| | E 415 | Gomme xanthane | | | BPF | | Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki |
| | E 500 | Carbonates de sodium | | | BPF | | Uniquement les préparations à base de volaille, mici, bifteki, soutzoukaki, kebab, seftalia, čevapčići und pljeskavice |
| | E 553b | Talc | | | BPF | | Uniquement traitement en surface des saucisses |
| | E 1414 | Phosphate de diamidon acétylé | | | BPF | | Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi un traitement différent (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées; gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab et seftalia |
| | E 1442 | Phosphate de diamidon hydroxypropylé | | | BPF | | Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi un traitement différent (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées; gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab et seftalia |
| 08.3.1 Produits à base de viande qui n'ont pas subi de traitement thermique | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| | E 100 | Curcumine | | | BPF | | Uniquement pasturmas |
| | E 100 | Curcumine | 20 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement saucisses et saucissons |
| | E 101 | Riboflavines | | | BPF | | Uniquement pasturmas |
| | E 110 | Jaune orangé S | 15 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement sobrasada |

Liste d'application

Edition 2, Entrée en vigueur le 1er juillet 2024

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---|---------------|--|-------------------|---------------|-----|---|---|
| 08.3.1 Produits à base de viande qui n'ont pas subi de traitement thermique | | | | | | | |
| | E 120 | Cochénille | 50 | mg/kg ou mg/l | | | uniquement les spécialités traditionnelles de salaisons à base d'abats de porc et de bœuf suivantes: groin de porc à la créole, queue de porc à la créole, pied de porc à la créole et paleron de bœuf à la créole. Ces produits sont consommés après dessalage et cuisson. |
| | E 120 | Cochénille | 100 | mg/kg ou mg/l | | (66) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. | Uniquement saucisses et saucissons |
| | E 120 | Cochénille | | | BPF | (66) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. | Uniquement pasturmas |
| | E 120 | Cochénille | 200 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement saucisse de chorizo/salchichon |
| | E 124 | Rouge cochenille A | 50 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement saucisse de chorizo/salchichon |
| | E 124 | Rouge cochenille A | 50 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement sobrasada |
| | E 150a - d | Caramels | | | BPF | | Uniquement saucisses et saucissons |
| | E 160a | Caroténoïdes | 20 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement saucisses et saucissons |
| | E 160b (i) | Bixine de rocou | 20 | mg/kg ou mg/l | | | Seulement chorizo, salchichon, pasturmas et sobrasada. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées |
| | E 160b (ii) | Norbixine de rocou | 20 | mg/kg ou mg/l | | | Seulement chorizo, salchichon, pasturmas et sobrasada. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées |
| | E 160c | Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement saucisses et saucissons |
| | E 162 | Rouge de betterave | | | BPF | | Uniquement saucisses et saucissons |
| | E 200 - E 219 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates; p-hydroxybenzoates | | | BPF | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement traitement en surface des produits de viande séchés |
| | E 235 | Natamycine | 1 | mg/kg ou mg/l | | (8) mg/dm2 de surface (absence à 5 mm de profondeur). | Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons séchés, saumurés |
| | E 249–E 250 | Nitrites | 150 | mg/kg ou mg/l | | (7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO2 ou NaNO3. | |
| | E 251–E 252 | Nitrates | 150 | mg/kg ou mg/l | | (7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO2 ou NaNO3. | |
| | E 310 - E 320 | Gallate de propyle, BHQT et BHA | 200 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse. | Uniquement viande déshydratée |
| | E 315 | Acide érythorbique | 500 | mg/kg ou mg/l | | (9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique. | Uniquement produits de salaison et produits en conserve |
| | E 316 | Érythorbate de sodium | 500 | mg/kg ou mg/l | | (9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique. | Uniquement produits de salaison et produits en conserve |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---|---------------------------------|--|-------------------|---------------|-----|---|---|
| 08.3.1 Produits à base de viande qui n'ont pas subi de traitement thermique | | | | | | | |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | |
| | E 392 | Extraits de romarin | 15 | mg/kg ou mg/l | | (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | Uniquement viandes avec une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 10 %, à l'exception des saucisses et saucissons séchés |
| | E 392 | Extraits de romarin | 150 | mg/kg ou mg/l | | (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | Uniquement viandes avec une teneur en matières grasses supérieure à 10 %, à l'exception des saucisses et saucissons séchés |
| | E 392 | Extraits de romarin | 150 | mg/kg ou mg/l | | (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | Uniquement viande déshydratée |
| | E 392 | Extraits de romarin | 100 | mg/kg ou mg/l | | (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | Uniquement saucisses et saucissons séchés |
| | E 553b | Talc | | | BPF | | Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 5 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement en tant qu'exhausteur de goût |
| 08.3.2 Produits à base de viande qui ont subi un traitement thermique | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | à l'exception du foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben |
| | E 100 | Curcumine | 20 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines |
| | E 120 | Cochénille | 100 | mg/kg ou mg/l | | (66) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. | Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines |
| | E 129 | Rouge allura AC | 25 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement viande de petit-déjeuner (luncheon meat) |
| | E 150a - d | Caramels | | | BPF | | Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines |
| | E 160a | Caroténoïdes | 20 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines |
| | E 160b (i) | Bixine de rocou | 20 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement saucisses et saucissons, pâtés, pains de viande et luncheon meat. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées |
| | E 160b (ii) | Norbixine de rocou | 20 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement saucisses et saucissons, pâtés, pains de viande et luncheon meat. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées |
| | E 160c | Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines |
| | E 162 | Rouge de betterave | | | BPF | | Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement aspïc |
| | E 200 - E 219 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates; p-hydroxybenzoates | | | BPF | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.; () | Uniquement traitement en surface des produits de viande séchés |
| | E 200 - E 202; E 214 - E219 | Acide sorbique – sorbate de potassium; p-hydroxybenzoates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement pâté |
| | E 210–E 213 | Acide benzoïque – benzoates (BA) | 500 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement aspïc |

Liste d'application

Edition 2, Entrée en vigueur le 1er juillet 2024

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---|---|---|-------------------|---------------|-----|---|---|
| 08.3.2 Produits à base de viande qui ont subi un traitement thermique | | | | | | | |
| | E 235 | Natamycine | 1 | mg/kg ou mg/l | | (8) mg/dm ² de surface (absence à 5 mm de profondeur). | Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons séchés, saumurés |
| | E 243 | Arginate d'éthyle laurique | 160 | mg/kg ou mg/l | | | Excepté les saucisses et saucissons émulsionnés, fumés et les pâtés de foie fumés. |
| | E 249-E 250 | Nitrites | 150 | mg/kg ou mg/l | | (7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ .; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité. | A l'exception des produits à base de viande stérilisés (Fo > 3.00) |
| | E 249-E 250 | Nitrites | 100 | mg/kg ou mg/l | | (7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (58) La valeur Fo 3 équivaut à un traitement thermique de 3 min à 121 °C (réduction de la charge bactérienne d'un milliard de spores dans mille conserves à une spore dans mille conserves).; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité. | Uniquement les produits à base de viande stérilisés (Fo > 3.00) |
| | E 300 | Acide ascorbique | | | BPF | | Uniquement foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben |
| | E 301 | Ascorbate de sodium | | | BPF | | Uniquement foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben |
| | E 315 | Acide érythorbique | 500 | mg/kg ou mg/l | | (9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique. | Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve |
| | E 316 | Érythorbate de sodium | 500 | mg/kg ou mg/l | | (9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique. | Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve |
| | E 310 - E 320 | Gallate de propyle, BHQT et BHA | 200 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse. | Uniquement viande déshydratée |
| | E 338-E 341; E 343; E 450-E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ . | à l'exception du foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben |
| | E 385 | Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium | 250 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben |
| | E 392 | Extraits de romarin | 15 | mg/kg ou mg/l | | (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | Uniquement viandes avec une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 10 %, à l'exception des saucisses et saucissons séchés |
| | E 392 | Extraits de romarin | 150 | mg/kg ou mg/l | | (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | Uniquement viandes avec une teneur en matières grasses supérieure à 10 %, à l'exception des saucisses et saucissons séchés |
| | E 392 | Extraits de romarin | 150 | mg/kg ou mg/l | | (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | Uniquement viande déshydratée |
| | E 392 | Extraits de romarin | 100 | mg/kg ou mg/l | | (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | Uniquement saucisses et saucissons séchés |
| | E 427 | Gomme cassia | 1'500 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 473-E 474 | Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (41) Exprimée par rapport à la matière grasse. | à l'exception du foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben |
| | E 481-E 482 | Stéaroyl-2-lactylates | 4'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement viande hachée et produits à base de viande en cubes en conserve |



Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---|-------------|---|-------------------|---------------|-----|--|--|
| 08.3.2 Produits à base de viande qui ont subi un traitement thermique | | | | | | | |
| | E 553b | Talc | | | BPF | | Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 5 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement comme exhausteur de goût, sauf dans le foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészszen, libamáj tömbben |
| 08.3.3 Boyaux et autres produits d'enrobage de la viande | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | | À l'exception de la partie externe comestible des pasturmas |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | | | BPF | (78) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. | Uniquement boyaux comestibles |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 500 | mg/kg ou mg/l | | (78) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. | Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des pasturmas |
| | E 100 | Curcumine | | | BPF | | Uniquement partie externe comestible des pasturmas |
| | E 101 | Riboflavines | | | BPF | | Uniquement partie externe comestible des pasturmas |
| | E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | mg/kg ou mg/l | | (62) La quantité totale de E 104 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (78) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. | Uniquement boyaux comestibles |
| | E 104 | Jaune de quinoléine | 50 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (78) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. | Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des pasturmas |
| | E 110 | Jaune orangé S | 35 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (78) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. | Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des pasturmas |
| | E 120 | Cochenille | | | BPF | (78) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. | Uniquement partie externe comestible des pasturmas |
| | E 124 | Rouge cochenille A | 55 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (78) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. | Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des pasturmas |
| | E 160b (i) | Bixine de rocou | 50 | mg/kg ou mg/l | | | Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées |
| | E 160b (ii) | Norbixine de rocou | 50 | mg/kg ou mg/l | | | Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|---------------------------------|---|-------------------|---------------|-----|---|---|
| 08.3.3 Boyaux et autres produits d'enrobage de la viande | | | | | | | |
| | E 160d | Lycopène | 500 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des pasturmas |
| | E 160d | Lycopène | 30 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement boyaux comestibles |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | | | BPF | | Uniquement boyaux à base de collagène dont l'activité de l'eau est supérieure à 0.6 |
| | E 200 - E 202; E 214 - E219 | Acide sorbique – sorbate de potassium; p-hydroxybenzoates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement enrobages de gelée pour produits à base de viande (cuite, saumurée ou séchée) |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 4'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement enrobages pour viandes |
| | E 339 | Phosphates de sodium | 12'600 | mg/kg ou mg/l | | (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (82) Le transfert au produit final ne doit pas dépasser 250 mg/kg. | Uniquement dans les enveloppes à saucisse obtenues à partir de boyaux naturels |
| 08.3.4.1 Produits traditionnels saumurés par immersion (produits à base de viande qui ont été immergés dans une saumure contenant des nitrites ou des nitrates, du sel et d'autres composants) | | | | | | | |
| | E 249–E 250 | Nitrites | 50 | mg/kg ou mg/l | | (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO2ou NaNO3 | Uniquement cured tongue: immersion dans la saumure durant au moins 4 jours et précuisson |
| | E 249–E 250 | Nitrites | 50 | mg/kg ou mg/l | | (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO2ou NaNO3 | Uniquement jambon cru, saumuré par immersion et produits similaires; La durée de saumurage dépend de la forme et du poids des morceaux de viande: elle est approximativement de 2 jours/kg; vient ensuite la stabilisation/maturation. |
| | E 249–E 250 | Nitrites | 175 | mg/kg ou mg/l | | (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO2ou NaNO3 | Uniquement Wiltshire bacon et produits similaires: une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain. |
| | E 249–E 250 | Nitrites | 175 | mg/kg ou mg/l | | (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO2ou NaNO3 | Uniquement entrecosto, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado et produits similaires: immersion dans la saumure pendant 3 à 5 jours. Les produits ne subissent pas de traitement thermique et présentent une activité de l'eau (aW) élevée. |
| | E 249–E 250 | Nitrites | 150 | mg/kg ou mg/l | | (7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO2 ou NaNO3. | Uniquement kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött: une saumure est injectée dans la viande, qui est ensuite immergée dans de la saumure. Le saumurage dure 14 à 21 jours et il est suivi d'une maturation par fumage à froid pendant 4 à 5 semaines |
| | E 249–E 250 | Nitrites | 150 | mg/kg ou mg/l | | (7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO2 ou NaNO3. | Uniquement bacon, filet de bacon et produits similaires: le produit est immergé dans la saumure pendant 4 à 5 jours à une température de 5 à 7 °C, il est soumis habituellement à une maturation pendant 24 à 40 heures à une température de 22 °C, il est éventuellement fumé pendant 24 heures à une température de 20 à 25 °C puis entreposé pendant 3 à 6 semaines à une température de 12 à 14 °C. |
| | E 249–E 250 | Nitrites | 100 | mg/kg ou mg/l | | (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO2ou NaNO3 | Uniquement Wiltshire ham et produits similaires: une saumure est injectée dans la viande, qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain. |
| | E 251–E 252 | Nitrates | 300 | mg/kg ou mg/l | | (7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO2 ou NaNO3. | Uniquement kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött: une saumure est injectée dans la viande, qui est ensuite immergée dans de la saumure. Le saumurage dure 14 à 21 jours et il est suivi d'une maturation par fumage à froid pendant 4 à 5 semaines |
| | E 251–E 252 | Nitrates | 250 | mg/kg ou mg/l | | (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO2ou NaNO3; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité. | Uniquement Wiltshire bacon et produits similaires: une saumure est injectée dans la viande, qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain. |
| | E 251–E 252 | Nitrates | 250 | mg/kg ou mg/l | | (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO2ou NaNO3; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité. | Uniquement Wiltshire ham et produits similaires: une saumure est injectée dans la viande, qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain. |

Liste d'application

Edition 2, Entrée en vigueur le 1er juillet 2024

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|----------------|----------|-------------------|------------------|-----|---|---|
| 08.3.4.1 Produits traditionnels saumurés par immersion (produits à base de viande qui ont été immergés dans une saumure contenant des nitrites ou des nitrates, du sel et d'autres composants) | | | | | | | |
| | E 251-E 252 | Nitrates | 250 | mg/kg ou mg/l | | (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité. | Uniquement entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado et produits similaires: immersion dans la saumure pendant 3 à 5 jours. Les produits ne subissent pas de traitement thermique et présentent une activité de l'eau (aW) élevée. |
| | E 251-E 252 | Nitrates | 250 | mg/kg ou mg/l | | (7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (40) Sans nitrites ajoutés.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950). | Uniquement bacon, filet de bacon et produits similaires: le produit est immergé dans la saumure pendant 4 à 5 jours à une température de 5 à 7 °C, il est soumis habituellement à une maturation pendant 24 à 40 heures à une température de 22 °C, il est éventuellement fumé pendant 24 heures à une température de 20 à 25 °C puis entreposé pendant 3 à 6 semaines à une température de 12 à 14 °C. |
| | E 251-E 252 | Nitrates | 250 | mg/kg ou mg/l | | (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ | Uniquement jambon cru, saumuré par immersion et produits similaires; La durée de saumurage dépend de la forme et du poids des morceaux de viande: elle est approximativement de 2 jours/kg; vient ensuite la stabilisation/maturation. |
| | E 251-E 252 | Nitrates | 10 | mg/kg ou mg/l | | (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité. | Uniquement cured tongue: immersion dans la saumure durant au moins 4 jours et précuisson |

Liste d'application

Edition 2, Entrée en vigueur le 1er juillet 2024

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|----------------|----------|-------------------|------------------|-----|--|--|
| 08.3.4.2 Produits traditionnels traités en salaison sèche. (Le processus de salaison à sec consiste en l'application d'une saumure sèche contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants à la surface de la viande, puis en une période de stabilisation/maturation.) | | | | | | | |
| | E 249-E 250 | Nitrites | 50 | mg/kg ou mg/l | | (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ | Uniquement jambon cru, saumuré à sec et produits similaires: la durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et est approximativement de 10 à 14 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation. |
| | E 249-E 250 | Nitrites | 175 | mg/kg ou mg/l | | (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ | Uniquement dry cured bacon et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours. |
| | E 249-E 250 | Nitrites | 100 | mg/kg ou mg/l | | (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ | Uniquement dry cured ham et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours. |
| | E 249-E 250 | Nitrites | 100 | mg/kg ou mg/l | | (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ | Uniquement presunto, presunto da pá et paio do lombo et produits similaires: salaison à sec pendant 10 à 15 jours suivie d'une période de stabilisation de 30 à 45 jours et d'une période de maturation d'au moins 2 mois. jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina et produits similaires: salaison à sec suivie d'une période de stabilisation d'au moins 10 jours et d'une période de maturation supérieure à 45 jours. |
| | E 251-E 252 | Nitrates | 250 | mg/kg ou mg/l | | (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité. | Uniquement dry cured bacon et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours. |
| | E 251-E 252 | Nitrates | 250 | mg/kg ou mg/l | | (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité. | Uniquement dry cured ham et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours. |
| | E 251-E 252 | Nitrates | 250 | mg/kg ou mg/l | | (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité. | Uniquement jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina et produits similaires: salaison à sec suivie d'une période de stabilisation d'au moins 10 jours et d'une période de maturation supérieure à 45 jours. |
| | E 251-E 252 | Nitrates | 250 | mg/kg ou mg/l | | (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité. | Uniquement presunto, presunto da pá et paio do lombo et produits similaires: salaison à sec pendant 10 à 15 jours suivie d'une période de stabilisation de 30 à 45 jours et d'une période de maturation d'au moins 2 mois. |
| | E 251-E 252 | Nitrates | 250 | mg/kg ou mg/l | | (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (40) Sans nitrites ajoutés.; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité. | Uniquement jambon sec, jambon sel sec et autres pièces similaire salées à sec: salaison à sec pendant 3 jours + 1 jour/kg suivie d'une semaine de post-salaison et d'une période de maturation/affinage de 45 jours à 18 mois. |
| | E 251-E 252 | Nitrates | 250 | mg/kg ou mg/l | | (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité. | Uniquement jambon cru, saumuré à sec et produits similaires: la durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande; elle est approximativement de 10 à 14 jours et est suivie d'une période de stabilisation/maturation. |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|----------------|----------|-------------------|------------------|-----|--|---|
| 08.3.4.3. Autres produits saumurés de manière traditionnelle. (Processus de salaison par immersion ou à sec utilisés en combinaison ou lorsque les nitrites et/ou les nitrates sont contenus dans un produit composé ou lorsque la saumure est injectée dans le produit avant la cuisson.) | | | | | | | |
| | E 249–E 250 | Nitrites | 50 | mg/kg ou mg/l | | (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ | Uniquement jambon cru, soumis à un processus de salaison à sec ou par immersion, et produits similaires: salaisons à sec et par immersion utilisées en combinaison (sans injection de saumure). La durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande; elle est approximativement de 14 à 35 jours et suivie d'une période de stabilisation/maturation. |
| | E 249–E 250 | Nitrites | 50 | mg/kg ou mg/l | | (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ | Uniquement jellied veal et brisket: injection d'une saumure dans la viande, suivie après un temps d'attente de 2 jours minimum, d'une cuisson dans de l'eau bouillante pendant une durée qui ne doit pas excéder 3 heures. |
| | E 249–E 250 | Nitrites | 180 | mg/kg ou mg/l | | (7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ . | Uniquement vyočína, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikás et produits similaires: le produit séché est soumis à un traitement thermique à 70 °C, suivi d'un séchage ou d'un fumage pendant 8 à 12 jours. Les produits fermentés sont soumis à un processus de fermentation en trois étapes de 14 à 30 jours suivi du fumage. |
| | E 251–E 252 | Nitrates | 300 | mg/kg ou mg/l | | (7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (40) Sans nitrites ajoutés. | Uniquement saucisses et saucissons crus (salami et Kantwurst): le produit a subi une maturation pendant au moins 4 semaines et il présente un rapport eau/protéines inférieur à 1.7. |
| | E 251–E 252 | Nitrates | 250 | mg/kg ou mg/l | | (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité. | Uniquement jambon cru, soumis à un processus de salaison à sec ou par immersion, et produits similaires: salaisons à sec et par immersion utilisées en combinaison (sans injection de saumure). La durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande; elle est approximativement de 14 à 35 jours et elle est suivie d'une période de stabilisation/maturation. |
| | E 251–E 252 | Nitrates | 250 | mg/kg ou mg/l | | (7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (40) Sans nitrites ajoutés.; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité. | Uniquement salchichón y chorizo traducionales de larga curación et produits similaires: période de maturation d'au moins 30 jours. |
| | E 251–E 252 | Nitrates | 250 | mg/kg ou mg/l | | (7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (40) Sans nitrites ajoutés.; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité. | Uniquement saucissons secs et produits similaires: saucissons crus fermentés et séchés sans ajout de nitrites. Le produit fermente à une température comprise entre 18 et 22 °C ou inférieure (10 à 12 °C) et il est soumis ensuite à un processus de maturation/d'affinage d'au moins 3 semaines. |
| | E 251–E 252 | Nitrates | 10 | mg/kg ou mg/l | | (39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité. | Uniquement jellied veal et brisket: injection d'une saumure dans la viande, suivie après un temps d'attente de 2 jours minimum, d'une cuisson dans de l'eau bouillante pendant une durée qui ne doit pas excéder 3 heures. |

09. Poisson et produits de la pêche

Liste d'application

Edition 2, Entrée en vigueur le 1er juillet 2024

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|-------------------------------|---------------------------------|---|-------------------|---------------|-----|--|---|
| 09.1.1 Poisson non transformé | | | | | | | |
| | Groupe IV | Polyols | | | BPF | | Uniquement poissons non transformés, congelés et surgelés, à des fins autres que l'édulcoration |
| | E 300 | Acide ascorbique | | | BPF | | |
| | E 300 | Acide ascorbique | 300 | mg/kg | | | Uniquement thon. Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange; la limite maximale s'applique à la somme exprimée en acide ascorbique |
| | E 301 | Ascorbate de sodium | | | BPF | | |
| | E 301 | Ascorbate de sodium | 300 | mg/kg | | | Uniquement thon. Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange; la limite maximale s'applique à la somme exprimée en acide ascorbique |
| | E 302 | Ascorbate de calcium | | | BPF | | |
| | E 302 | Ascorbate de calcium | 300 | mg/kg | | | Uniquement thon. Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange; la limite maximale s'applique à la somme exprimée en acide ascorbique |
| | E 315 | Acide érythorbique | 1'500 | mg/kg ou mg/l | | (9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique. | Uniquement poissons à peau rouge congelés et surgelés |
| | E 316 | Érythorbate de sodium | 1'500 | mg/kg ou mg/l | | (9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique. | Uniquement poissons à peau rouge congelés et surgelés |
| | E 330 | Acide citrique | | | BPF | | |
| | E 331 | Citrates de sodium | | | BPF | | |
| | E 332 | Citrates de potassium | | | BPF | | |
| | E 333 | Citrates de calcium | | | BPF | | |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement filets de poisson congelés et surgelés |

Liste d'application

Edition 2, Entrée en vigueur le 1er juillet 2024

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|---------------------------------|---|-------------------|---------------|-----|---|---|
| 09.1.2 Mollusques et crustacés non transformés | | | | | | | |
| | Groupe IV | Polyols | | | BPF | | Uniquement crustacés, mollusques et céphalopodes non transformés, congelés et surgelés, à des fins autres que l'édulcoration |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 300 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.; (10) Quantités maximales dans les parties comestibles. | Uniquement crustacés des famille Penaeidae, Solenoceridae et Aristeidae, plus de 120 unités par kg |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 200 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.; (10) Quantités maximales dans les parties comestibles. | Uniquement crustacés des familles Penaeidae, Solenoceridae et Aristeidae, entre 80 et 120 unités par kg |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 150 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.; (10) Quantités maximales dans les parties comestibles. | Uniquement crustacés et céphalopodes frais, congelés ou surgelés; crustacés des familles Penaeidae, Solenoceridae et Aristeidae, jusqu'à 80 unités par kg |
| | E 300 | Acide ascorbique | | | BPF | | |
| | E 301 | Ascorbate de sodium | | | BPF | | |
| | E 302 | Ascorbate de calcium | | | BPF | | |
| | E 330 | Acide citrique | | | BPF | | |
| | E 331 | Citrates de sodium | | | BPF | | |
| | E 332 | Citrates de potassium | | | BPF | | |
| | E 333 | Citrates de calcium | | | BPF | | |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | Uniquement mollusques et crustacés congelés et surgelés |
| | E 385 | Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium | 75 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement crustacés congelés et surgelés |
| | E 500 | Carbonates de sodium | | | BPF | | Uniquement céphalopodes congelés et surgelés. Utilisation non autorisée en association avec l'acide phosphorique — phosphates — diphosphates, triphosphates et polyphosphates (E 338 - E 452) |
| | E 501 | Carbonates de potassium | | | BPF | | Uniquement céphalopodes congelés et surgelés. Utilisation non autorisée en association avec l'acide phosphorique — phosphates — diphosphates, triphosphates et polyphosphates (E 338 - E 452) |
| | E 586 | 4-Hexylrésorcinol | 2 | mg/kg ou mg/l | | (91) Comme teneur résiduelle dans la viande. | Uniquement crustacés frais, congelés ou surgelés |
| 09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | | Uniquement surimi et produits similaires et substituts de saumon n à base de Theragra chalcogramma, de Pollachius virens ou de Clupea harengus |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 500 | mg/kg ou mg/l | | (84) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 4 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée dans les succédanés de saumon est de 5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. | Uniquement surimi et produits similaires et substituts de saumon à base de Theragra chalcogramma, de Pollachius virens ou de Clupea harengus. |
| | E 100 | Curcumine | 100 | mg/kg ou mg/l | | (35) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b. | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |



| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|------------|--|-------------------|---------------|-----|--|---|
| 09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés | | | | | | | |
| | E 100 | Curcumine | 100 | mg/kg ou mg/l | | (37) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e. | Uniquement poisson fumé |
| | E 100 | Curcumine | 250 | mg/kg ou mg/l | | (36) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b. | Uniquement crustacés précuits |
| | E 101 | Riboflavines | | | BPF | | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |
| | E 101 | Riboflavines | | | BPF | | Uniquement crustacés précuits |
| | E 101 | Riboflavines | | | BPF | | Uniquement poisson fumé |
| | E 102 | Tartrazine | 250 | mg/kg ou mg/l | | (36) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b. | Uniquement crustacés précuits |
| | E 102 | Tartrazine | 100 | mg/kg ou mg/l | | (35) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b. | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |
| | E 102 | Tartrazine | 100 | mg/kg ou mg/l | | (37) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e. | Uniquement poisson fumé |
| | E 110 | Jaune orangé S | 200 | mg/kg ou mg/l | | (63) La quantité totale de E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | Uniquement dans les substituts de saumon à base de Theragra chalcogramma, de Pollachius virens ou de Clupea harengus. |
| | E 120 | Cochénille | 250 | mg/kg ou mg/l | | (36) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b. | Uniquement crustacés précuits |
| | E 120 | Cochénille | 100 | mg/kg ou mg/l | | (35) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b. | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |
| | E 120 | Cochénille | 100 | mg/kg ou mg/l | | (37) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e. | Uniquement poisson fumé |
| | E 122 | Azorubine | 250 | mg/kg ou mg/l | | (36) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b. | Uniquement crustacés précuits |
| | E 122 | Azorubine | 100 | mg/kg ou mg/l | | (35) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b. | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |
| | E 124 | Rouge cochenille A | 200 | mg/kg ou mg/l | | (63) La quantité totale de E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | Uniquement dans les substituts de saumon à base de Theragra chalcogramma, de Pollachius virens ou de Clupea harengus. |
| | E 129 | Rouge allura AC | 250 | mg/kg ou mg/l | | (36) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b. | Uniquement crustacés précuits |
| | E 140 | Chlorophylles et chlorophyllines | | | BPF | | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |
| | E 140 | Chlorophylles et chlorophyllines | | | BPF | | Uniquement crustacés précuits |
| | E 141 | Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines | | | BPF | | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |
| | E 141 | Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines | | | BPF | | Uniquement crustacés précuits |
| | E 141 | Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines | | | BPF | | Uniquement poisson fumé |
| | E 142 | Vert S | 250 | mg/kg ou mg/l | | (36) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b. | Uniquement crustacés précuits |
| | E 142 | Vert S | 100 | mg/kg ou mg/l | | (35) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b. | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |
| | E 150a - d | Caramels | | | BPF | | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|-------------|--|-------------------|---------------|-----|--|--|
| 09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés | | | | | | | |
| | E 150a - d | Caramels | | | BPF | | Uniquement crustacés précuits |
| | E 151 | Noir brillant PN | 250 | mg/kg ou mg/l | | (36) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b. | Uniquement crustacés précuits |
| | E 151 | Noir brillant PN | 100 | mg/kg ou mg/l | | (35) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b. | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |
| | E 151 | Noir brillant PN | 100 | mg/kg ou mg/l | | (37) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e. | Uniquement poisson fumé |
| | E 153 | Charbon végétal médicinal | | | BPF | | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |
| | E 153 | Charbon végétal médicinal | | | BPF | | Uniquement crustacés précuits |
| | E 153 | Charbon végétal médicinal | | | BPF | | Uniquement poisson fumé |
| | E 155 | Brun HT | | | BPF | | Uniquement crustacés précuits |
| | E 160a | Caroténoïdes | | | BPF | | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |
| | E 160a | Caroténoïdes | | | BPF | | Uniquement crustacés précuits |
| | E 160a | Caroténoïdes | | | BPF | | Uniquement poisson fumé |
| | E 160b (i) | Bixine de rocou | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement poisson fumé. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées |
| | E 160b (i) | Bixine de rocou | 30 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement surimi et produits similaires et substituts de saumon. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées |
| | E 160b (ii) | Norbixine de rocou | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement poisson fumé. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées |
| | E 160b (ii) | Norbixine de rocou | 30 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement surimi et produits similaires et substituts de saumon. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées |
| | E 160c | Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine | | | BPF | | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |
| | E 160c | Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine | | | BPF | | Uniquement crustacés précuits |
| | E 160c | Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine | | | BPF | | Uniquement poisson fumé |
| | E 160d | Lycopène | 30 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés, crustacés précuits, surimi, poisson fumé |
| | E 160d | Lycopène | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement substituts de saumon à base de Theragra chalcogramma, de Pollachius virens ou de Clupea harengus |
| | E 160e | Beta-Apocaroténal-8' (C 30) | 250 | mg/kg ou mg/l | | (36) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b. | Uniquement crustacés précuits |
| | E 160e | Beta-Apocaroténal-8' (C 30) | 100 | mg/kg ou mg/l | | (35) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b. | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |
| | E 160e | Beta-Apocaroténal-8' (C 30) | 100 | mg/kg ou mg/l | | (37) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e. | Uniquement poisson fumé |
| | E 161b | Lutéine | 250 | mg/kg ou mg/l | | (36) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b. | Uniquement crustacés précuits |
| | E 161b | Lutéine | 100 | mg/kg ou mg/l | | (35) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b. | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |
| | E 162 | Rouge de betterave | | | BPF | | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |
| | E 162 | Rouge de betterave | | | BPF | | Uniquement crustacés précuits |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|---------------|--|-------------------|---------------|-----|---|--|
| 09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés | | | | | | | |
| | E 163 | Anthocyanes | | | BPF | | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |
| | E 163 | Anthocyanes | | | BPF | | Uniquement crustacés précuits |
| | E 163 | Anthocyanes | | | BPF | (37) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e. | Uniquement poisson fumé |
| | E 170 | Carbonate de calcium | | | BPF | | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |
| | E 172 | Oxyde et hydroxyde de fer | | | BPF | | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés |
| | E 172 | Oxyde et hydroxyde de fer | | | BPF | | Uniquement poisson fumé |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Aspic |
| | E 200 - E 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 6'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement Crangon crangon et Crangon vulgaris cuits |
| | E 200 - E 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement poissons et produits de la pêche en semi-conserve, y compris crustacés, mollusques, surimi et pâtes de poisson et de crustacés; crustacés et mollusques cuits |
| | E 200 - E 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 200 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement poisson salé séché |
| | E 210–E 213 | Acide benzoïque – benzoates (BA) | 1'500 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement crevettes cuites présentées dans de la saumure |
| | E 210–E 213 | Acide benzoïque – benzoates (BA) | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement crustacés et mollusques cuits |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 50 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement crustacés et céphalopodes cuits |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 270 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.; (10) Quantités maximales dans les parties comestibles. | Uniquement crustacés cuits des familles Penaeidae, Solenoceridae et Aristeidae, plus de 120 unités par kg |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 200 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement poissons séchés salés de la famille des Gadidae |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 180 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement crustacés cuits des familles Penaeidae, Solenoceridae et Aristeidae, entre 80 et 120 unités par kg |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|---|---|-------------------|------------------|-----|---|---|
| 09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés | | | | | | | |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 135 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.; (10) Quantités maximales dans les parties comestibles. | Uniquement crustacés cuits des familles Penaeidae, Solenoceridae et Aristeidae, jusqu'à 80 unités par kg |
| | E 251–E 252 | Nitrates | 500 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement harengs et sprats au vinaigre |
| | E 300 | Acide ascorbique | 300 | mg/kg | | | Uniquement thon. Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange; la limite maximale s'applique à la somme exprimée en acide ascorbique |
| | E 301 | Ascorbate de sodium | 300 | mg/kg | | | Uniquement thon. Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange; la limite maximale s'applique à la somme exprimée en acide ascorbique |
| | E 302 | Ascorbate de calcium | 300 | mg/kg | | | Uniquement thon. Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange; la limite maximale s'applique à la somme exprimée en acide ascorbique |
| | E 315 | Acide érythorbique | 1'500 | mg/kg ou mg/l | | (9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique. | Uniquement produits de poisson en conserve et en semi-conserve |
| | E 316 | Érythorbate de sodium | 1'500 | mg/kg ou mg/l | | (9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique. | Uniquement produits de poisson en conserve et en semi-conserve |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ . | Uniquement pâtes de poisson et de crustacés, et mollusques et crustacés congelés et surgelés |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ . | Uniquement produits de crustacés en conserve; surimi et produits similaires |
| | E 385 | Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium | 75 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement poisson, crustacés et mollusques en conserve |
| | E 392 | Extraits de romarin | 15 | mg/kg ou mg/l | | (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | Uniquement poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés, avec une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 10 % |
| | E 392 | Extraits de romarin | 150 | mg/kg ou mg/l | | (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | Uniquement poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés, avec une teneur en matières grasses supérieure à 10 %» |
| | E 450 | Diphosphates | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ .; (81) La teneur maximale s'applique à la somme des additifs E 450, E 451 et E 452 individuellement ou en combinaison. | Uniquement poissons salés de la famille des Gadidae qui ont subi une salaison préalable par injection d'une solution saline ou par immersion dans de la saumure à une concentration d'au moins 18%, suivie de fréquents salages à sec |
| | E 451 | Triphosphates | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ .; (81) La teneur maximale s'applique à la somme des additifs E 450, E 451 et E 452 individuellement ou en combinaison. | Uniquement poissons salés de la famille des Gadidae qui ont subi une salaison préalable par injection d'une solution saline ou par immersion dans de la saumure à une concentration d'au moins 18%, suivie de fréquents salages à sec |
| | E 452 | Polyphosphates | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ .; (81) La teneur maximale s'applique à la somme des additifs E 450, E 451 et E 452 individuellement ou en combinaison. | Uniquement poissons salés de la famille des Gadidae qui ont subi une salaison préalable par injection d'une solution saline ou par immersion dans de la saumure à une concentration d'au moins 18%, suivie de fréquents salages à sec |
| | E 950 | Acésulfame-K | 200 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques |
| | E 951 | Aspartame | 300 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques |
| | E 954 | Saccharines | 160 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques |

Liste d'application

Edition 2, Entrée en vigueur le 1er juillet 2024

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|-----------------|--|-------------------|---------------|-----|--|--|
| 09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés | | | | | | | |
| | E 955 | Sucralose | 120 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 30 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | 200 | mg/kg ou mg/l | | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques |
| | E 961 | Néotame | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 200 | mg/kg ou mg/l | | (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K. | Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques |
| | E 969 | Advantame | 3 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques |
| 09.3 Œufs de poisson | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | Uniquement oeufs de poisson transformés |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | | À l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar) |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 300 | mg/kg ou mg/l | | (86) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 3 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée dans les produits pasteurisés est de 50 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. | À l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar) |
| | E 104 | Jaune de quinoléine | 200 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | À l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar) |
| | E 110 | Jaune orangé S | 200 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | À l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar) |
| | E 123 | Amarante | 30 | mg/kg ou mg/l | | (68) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 123 (amarante): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. | À l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar) |
| | E 124 | Rouge cochenille A | 200 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | À l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar) |
| | E 160d | Lycopène | 30 | mg/kg ou mg/l | | | À l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar) |
| | E 200 - E 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement produits de poisson en semi-conserve, y compris ceux à base d'oeufs de poisson |
| | E 284 | Acide borique | 4'000 | mg/kg ou mg/l | | (54) Exprimée en acide borique. | Uniquement oeufs d'esturgeon (caviar) |
| | E 285 | Tétraborate de sodium | 4'000 | mg/kg ou mg/l | | (54) Exprimée en acide borique. | Uniquement oeufs d'esturgeon (caviar) |
| | E 315 | Acide érythorbique | 1'500 | mg/kg ou mg/l | | (9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique. | Uniquement produits de poisson en conserve et en semi-conserve |
| | E 316 | Érythorbate de sodium | 1'500 | mg/kg ou mg/l | | (9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique. | Uniquement produits de poisson en conserve et en semi-conserve |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---|---|---|-------------------|------------------|-----|---|--|
| 10. Œufs et ovoproduits | | | | | | | |
| 10.2 Œufs transformés et ovoproduits | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement ovoproduits congelés et surgelés, déshydratés et concentrés |
| | E 200 - E 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement oeufs liquides (blanc, jaune ou oeuf entier) |
| | E 234 | Nisine | 6.25 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement oeufs liquides pasteurisés (blanc, jaune ou oeuf entier) |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement oeufs liquides (blanc, jaune ou oeuf entier) |
| | E 392 | Extraits de romarin | 200 | mg/kg ou mg/l | | (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | |
| | E 475 | Esters polyglycériques d'acides gras | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 520 | Sulfate d'aluminium | 25 | mg/kg ou mg/l | | (38) Exprimée en aluminium. | Blanc d'œuf liquide pour œufs en neige uniquement |
| | E 553b | Talc | 5'400 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement sur la surface d'œufs durs non écalés colorés |
| | E 903 | Cire de carnauba | 3'600 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement sur la surface d'œufs durs non écalés colorés |
| | E 904 | Shellac | | | BPF | | Uniquement sur la surface d'œufs durs non écalés |
| | E 1505 | Citrate de triéthyle | | | BPF | | Uniquement les protéines sèches |
| 11. Sucres, sirops, miel et édulcorants de table | | | | | | | |
| 11.1 Sucres et sirops | | | | | | | |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 20 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement sirop de glucose, déshydraté ou non |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 10 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement sucres, à l'exception du sirop de glucose |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement denrées alimentaires séchées en poudre |
| | E 551-553 | Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement denrées alimentaires séchées en poudre |
| | E 551-553 | Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium | | | BPF | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées |

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---|-----------------|--|-------------------|---------------|-----|---|--|
| 11.2 Autres sucres et sirops | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 70 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement mélasses |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 40 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | |
| 11.4.1 Edulcorants de table sous forme liquide | | | | | | | |
| | Groupe IV | Polyols | | | BPF | | |
| | E 200 - E 219 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates; p-hydroxybenzoates | 500 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement si la teneur en eau est supérieure à 75 % |
| | E 330 | Acide citrique | | | BPF | | |
| | E 331 | Citrates de sodium | | | BPF | | |
| | E 407 | Carraghénanes | | | BPF | | |
| | E 410 | Farine de graines de caroube | | | BPF | | |
| | E 412 | Gomme guar | | | BPF | | |
| | E 413 | Gomme adragante | | | BPF | | |
| | E 414 | Gomme arabique ou gomme d'acacia | | | BPF | | |
| | E 415 | Gomme xanthane | | | BPF | | |
| | E 418 | Gomme gellane | | | BPF | | |
| | E 422 | Glycérol | | | BPF | | |
| | E 440 | Pectines | | | BPF | | |
| | E 460 (i) | Cellulose microcristalline | | | BPF | | |
| | E 463 | Hydroxypropylcellulose | | | BPF | | |
| | E 464 | Hydroxypropylméthylcellulose | | | BPF | | |
| | E 465 | Méthyléthylcellulose | | | BPF | | |
| | E 466 | Carboxyméthylcellulose sodique | | | BPF | | |
| | E 500 | Carbonates de sodium | | | BPF | | |
| | E 501 | Carbonates de potassium | | | BPF | | |
| | E 575 | Glucono-delta-lactone | | | BPF | | |
| | E 640 | Glycine et son sel de sodium | | | BPF | | |
| | E 950 | Acésulfame-K | | | BPF | | |
| | E 951 | Aspartame | | | BPF | | |
| | E 952 | Cyclamates | | | BPF | | |
| | E 954 | Saccharines | | | BPF | | |
| | E 955 | Sucralose | | | BPF | | |
| | E 957 | Thaumatococine | | | BPF | | |
| | E 959 | Néohesperidine DC | | | BPF | | |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | | | BPF | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | |
| | E 961 | Néotame | | | BPF | | |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | | | BPF | | |
| | E 969 | Advantame | | | BPF | | |

Liste d'application

Edition 2, Entrée en vigueur le 1er juillet 2024

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|-----------------|--|-------------------|---------------|-----|--|---------------------------|
| 11.4.2 Edulcorants de table sous forme de poudre | | | | | | | |
| | Groupe IV | Polyols | | | BPF | | |
| | E 327 | Lactate de calcium | | | BPF | | |
| | E 330 | Acide citrique | | | BPF | | |
| | E 331 | Citrates de sodium | | | BPF | | |
| | E 336 | Tartrates de potassium | | | BPF | | |
| | E 341 | Phosphates de calcium | | | BPF | | |
| | E 407 | Carraghénanes | | | BPF | | |
| | E 410 | Farine de graines de caroube | | | BPF | | |
| | E 412 | Gomme guar | | | BPF | | |
| | E 413 | Gomme adragante | | | BPF | | |
| | E 414 | Gomme arabique ou gomme d'acacia | | | BPF | | |
| | E 415 | Gomme xanthane | | | BPF | | |
| | E 418 | Gomme gellane | | | BPF | | |
| | E 440 | Pectines | | | BPF | | |
| | E 460 | Cellulose | | | BPF | | |
| | E 461 | Méthylcellulose | | | BPF | | |
| | E 463 | Hydroxypropylcellulose | | | BPF | | |
| | E 464 | Hydroxypropylméthylcellulose | | | BPF | | |
| | E 465 | Méthyléthylcellulose | | | BPF | | |
| | E 466 | Carboxyméthylcellulose sodique | | | BPF | | |
| | E 468 | Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée, gomme de cellulose réticulée | 50'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 500 | Carbonates de sodium | | | BPF | | |
| | E 501 | Carbonates de potassium | | | BPF | | |
| | E 551-553 | Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | E 575 | Glucono-delta-lactone | | | BPF | | |
| | E 576 | Gluconate de sodium | | | BPF | | |
| | E 577 | Gluconate de potassium | | | BPF | | |
| | E 578 | Gluconate de calcium | | | BPF | | |
| | E 640 | Glycine et son sel de sodium | | | BPF | | |
| | E 969 | Advantame | | | BPF | | |
| | E 950 | Acésulfame-K | | | BPF | | |
| | E 951 | Aspartame | | | BPF | | |
| | E 952 | Cyclamates | | | BPF | | |
| | E 954 | Saccharines | | | BPF | | |
| | E 955 | Sucralose | | | BPF | | |
| | E 957 | Thaumatine | | | BPF | | |
| | E 959 | Néohespéridine DC | | | BPF | | |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | | | BPF | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | |
| | E 961 | Néotame | | | BPF | | |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | | | BPF | | |
| | E 1200 | Polydextrose | | | BPF | | |
| | E 1521 | Polyéthylène glycol | | | BPF | | |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---|-----------------|--|-------------------|---------------|-----|--|---|
| 11.4.3 Edulcorants de table sous forme de comprimés | | | | | | | |
| | Groupe IV | Polyols | | | BPF | | |
| | E 296 | Acide malique | | | BPF | | |
| | E 330 | Acide citrique | | | BPF | | |
| | E 331 | Citrates de sodium | | | BPF | | |
| | E 334 | Acide tartrique [L (+)] | | | BPF | | |
| | E 336 | Tartrates de potassium | | | BPF | | |
| | E 414 | Gomme arabique ou gomme d'acacia | | | BPF | | |
| | E 440 | Pectines | | | BPF | | |
| | E 460 | Cellulose | | | BPF | | |
| | E 460 (i) | Cellulose microcristalline | | | BPF | | |
| | E 460 (ii) | Cellulose en poudre | | | BPF | | |
| | E 461 | Méthylcellulose | | | BPF | | |
| | E 463 | Hydroxypropylcellulose | | | BPF | | |
| | E 464 | Hydroxypropylméthylcellulose | | | BPF | | |
| | E 465 | Méthyléthylcellulose | | | BPF | | |
| | E 466 | Carboxyméthylcellulose sodique | | | BPF | | |
| | E 468 | Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée, gomme de cellulose réticulée | 50'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 470a | Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras | | | BPF | | |
| | E 470b | Sels de magnésium d'acides gras | | | BPF | | |
| | E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | | | BPF | | |
| | E 500 | Carbonates de sodium | | | BPF | | |
| | E 501 | Carbonates de potassium | | | BPF | | |
| | E 551-553 | Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium | | | BPF | | |
| | E 575 | Glucono-delta-lactone | | | BPF | | |
| | E 576 | Gluconate de sodium | | | BPF | | |
| | E 577 | Gluconate de potassium | | | BPF | | |
| | E 578 | Gluconate de calcium | | | BPF | | |
| | E 640 | Glycine et son sel de sodium | | | BPF | | |
| | E 641 | L-leucine | 50'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 950 | Acésulfame-K | | | BPF | | |
| | E 951 | Aspartame | | | BPF | | |
| | E 952 | Cyclamates | | | BPF | | |
| | E 954 | Saccharines | | | BPF | | |
| | E 955 | Sucralose | | | BPF | | |
| | E 957 | Thaumatine | | | BPF | | |
| | E 959 | Néohespéridine DC | | | BPF | | |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | | | BPF | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 961 | Néotame | | | BPF | | |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | | | BPF | | |
| | E 969 | Advantame | | | BPF | | |
| | E 1200 | Polydextrose | | | BPF | | |
| | E 1201 | Polyvinylpyrrolidone | | | BPF | | |
| | E 1202 | Polyvinylpolypyrrolidone | | | BPF | | |
| | E 1521 | Polyéthylène glycol | | | BPF | | |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|---|---|-------------------|------------------|-----|--|--|
| 12. Sels, épices, soupes, potages, sauces, salades et produits protéiques | | | | | | | |
| 12.1 Sel et produits de substitution du sel | | | | | | | |
| 12.1.1 Sel | | | | | | | |
| | E 170 | Carbonate de calcium | | | BPF | | |
| | E 338-E 341; E 343; E 450-E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | |
| | E 500 | Carbonates de sodium | | | BPF | | |
| | E 504 | Carbonates de magnésium | | | BPF | | |
| | E 511 | Chlorure de magnésium | | | BPF | | Uniquement sel marin |
| | E 530 | Oxyde de magnésium | | | BPF | | |
| | E 534 | Tartrate de fer | 110 | mg/kg ou mg/l | | (92) rapporté à la matière sèche | |
| | E 535-E 538 | Ferrocyanures | 20 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (79) La quantité maximale est exprimée en ferrocyanure de potassium anhydre. | |
| | E 551-553 | Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 554 | Silicate alumino-sodique | 20 | mg/kg ou mg/l | | (38) Exprimée en aluminium. | dans le fromage après transfert; Uniquement pour le sel destiné au traitement en surface des fromages affinés, produits relevant de la catégorie 01.7.2 |
| 12.1.2 Produits de substitution du sel | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| | E 338-E 341; E 343; E 450-E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | |
| | E 534 | Tartrate de fer | 110 | mg/kg ou mg/l | | (92) rapporté à la matière sèche | |
| | E 535-E 538 | Ferrocyanures | 20 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (79) La quantité maximale est exprimée en ferrocyanure de potassium anhydre. | |
| | E 551-553 | Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium | 20'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 620-E 625 | Acide glutamique – glutamates | | | BPF | | |
| | E 626-E 635 | Ribonucléotides | | | BPF | | |
| 12.2 Fines herbes, épices et assaisonnements | | | | | | | |
| 12.2.1 Fines herbes et épices | | | | | | | |
| | E 220-E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 150 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement cannelle (<i>Cinnamomum ceylanicum</i>) |
| | E 460 | Cellulose | | | BPF | | Uniquement produits séchés |
| | E 470a | Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras | | | BPF | | Uniquement produits séchés |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|---------------|---|-------------------|---------------|-----|---|---|
| 12.2.2 Assaisonnements et condiments | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | (70) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 120 mg/kg. | Uniquement assaisonnements, par exemple poudre de curry, tandoori |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 500 | mg/kg ou mg/l | | (70) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 120 mg/kg. | Uniquement assaisonnements, par exemple poudre de curry, tandoori |
| | E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | mg/kg ou mg/l | | (62) La quantité totale de E 104 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (70) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 120 mg/kg. | Uniquement assaisonnements, par exemple poudre de curry, tandoori |
| | E 160d | Lycopène | 50 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 200 - E 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 200 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement assaisonnements à base de jus d'agrumes |
| | E 310 - E 321 | Gallate de propyle, BHQT, BHA et BHT | 200 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse. | |
| | E 392 | Extraits de romarin | 200 | mg/kg ou mg/l | | (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | |
| | E 551-553 | Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium | 30'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement assaisonnements |
| | E 620–E 625 | Acide glutamique – glutamates | | | BPF | | |
| | E 626–E 635 | Ribonucléotides | | | BPF | | |
| 12.3 Vinaigres et acide acétique dilué (dans de l'eau à 4-30 % en volume) | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| | E 150a - d | Caramels | | | BPF | | |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 170 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement vinaigre de fermentation |
| 12.4 Moutarde | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | | |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 300 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | Groupe IV | Polyols | | | BPF | | |
| | E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | |

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|-----------------|--|-------------------|---------------|-----|---|---------------------------------------|
| 12.4 Moutarde | | | | | | | |
| | E 110 | Jaune orangé S | 50 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | |
| | E 124 | Rouge cochenille A | 35 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | |
| | E 200 - E 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 500 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement moutarde de Dijon |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 250 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | A l'exception de la moutarde de Dijon |
| | E 392 | Extraits de romarin | 100 | mg/kg ou mg/l | | (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | |
| | E 950 | Acésulfame-K | 350 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 951 | Aspartame | 350 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 954 | Saccharines | 320 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | |
| | E 955 | Sucralose | 140 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 50 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | 120 | mg/kg ou mg/l | | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | |
| | E 961 | Néotame | 12 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 350 | mg/kg ou mg/l | | (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | |
| | E 969 | Advantame | 4 | mg/kg ou mg/l | | | |
| 12.5 Soupes, potages et bouillons | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | | |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|---------------------------------|---|-------------------|---------------|-----|---|--|
| 12.5 Soupes, potages et bouillons | | | | | | | |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 50 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 160b (i) | Bixine de rocou | 15 | mg/kg ou mg/l | | | Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées |
| | E 160b (ii) | Norbixine de rocou | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées |
| | E 160d | Lycopène | 20 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 200 - E 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 500 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement soupes, potages et bouillons liquides (à l'exception des conserves) |
| | E 310 - E 320 | Gallate de propyle, BHQT et BHA | 200 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse. | Uniquement soupes, potages et bouillons déshydratés |
| | E 338-E 341; E 343; E 450-E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 3'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | |
| | E 363 | Acide succinique | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 392 | Extraits de romarin | 50 | mg/kg ou mg/l | | (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | |
| | E 427 | Gomme cassia | 2'500 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement soupes, potages et bouillons déshydratés |
| | E 432-E 436 | Polysorbates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement soupes et potages |
| | E 473-E 474 | Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | E 900 | Diméthylpolysiloxane | 10 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 950 | Acésulfame-K | 110 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite |
| | E 951 | Aspartame | 110 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite |
| | E 954 | Saccharines | 110 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite |
| | E 955 | Sucralose | 45 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 50 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | 40 | mg/kg ou mg/l | | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite |
| | E 961 | Néotame | 5 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 110 | mg/kg ou mg/l | | (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|---------------------------------|---|-------------------|---------------|-----|---|--|
| 12.5 Soupes, potages et bouillons | | | | | | | |
| | E 969 | Advantame | 2 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite |
| 12.6 Sauces | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | | À l'exclusion des sauces à base de tomates |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 500 | mg/kg ou mg/l | | (65) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. | Y compris pickles, condiments, chutney et piccalilli; à l'exclusion des sauces à base de tomates |
| | Groupe IV | Polyols | | | BPF | | |
| | E 104 | Jaune de quinoléine | 20 | mg/kg ou mg/l | | (64) La quantité totale de E 104 et E 110 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | Y compris pickles, condiments, chutney et piccalilli; à l'exclusion des sauces à base de tomates |
| | E 110 | Jaune orangé S | 30 | mg/kg ou mg/l | | (64) La quantité totale de E 104 et E 110 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | Uniquement pickles et piccalilli |
| | E 160b (i) | Bixine de rocou | 30 | mg/kg ou mg/l | | | Y compris pickles, condiments, chutney et piccalilli; à l'exclusion des sauces à base de tomates. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées |
| | E 160b (ii) | Norbixine de rocou | 30 | mg/kg ou mg/l | | | Y compris pickles, condiments, chutney et piccalilli; à l'exclusion des sauces à base de tomates. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées |
| | E 160d | Lycopène | 50 | mg/kg ou mg/l | | | À l'exclusion des sauces à base de tomates |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 % |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 % |
| | E 200 - E 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 % |
| | E 200 - E 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %; sauces non émulsionnées |
| | E 210–E 213 | Acide benzoïque – benzoates (BA) | 500 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 % |
| | E 210–E 213 | Acide benzoïque – benzoates (BA) | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 % |
| | E 310 - E 320 | Gallate de propyle, BHQT et BHA | 200 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse. | |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | |



Liste d'application

Edition 2, Entrée en vigueur le 1er juillet 2024

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--------------------|-----------------|---|-------------------|---------------|-----|---|---|
| 12.6 Sauces | | | | | | | |
| | E 385 | Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium | 75 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement sauces émulsionnées |
| | E 392 | Extraits de romarin | 100 | mg/kg ou mg/l | | (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | |
| | E 405 | Alginat de propane-1,2-diol | 8'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 416 | Gomme karaya | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement sauces émulsionnées |
| | E 423 | Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 427 | Gomme cassia | 2'500 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 432-E 436 | Polysorbates | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement sauces émulsionnées |
| | E 473-E 474 | Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | E 476 | Polyricinoléate de polyglycérol | 4'000 | mg/kg | | | Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 20 % |
| | E 476 | Polyricinoléate de polyglycérol | 8'000 | mg/kg | | | Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est de 20 % ou plus |
| | E 491-E 495 | Esters de sorbitane | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement sauces émulsionnées |
| | E 950 | Acésulfame-K | 350 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 951 | Aspartame | 350 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 954 | Saccharines | 160 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | |
| | E 955 | Sucralose | 450 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 957 | Thaumatine | 5 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement comme exhausteur de goût |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 50 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | 175 | mg/kg ou mg/l | | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | Uniquement la sauce de soja (fermentée ou non fermentée) |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | 120 | mg/kg ou mg/l | | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | À l'exclusion de la sauce de soja (fermentée ou non fermentée) |
| | E 961 | Néotame | 2 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement comme exhausteur de goût |
| | E 961 | Néotame | 12 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 350 | mg/kg ou mg/l | | (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | |
| | E 969 | Advantame | 4 | mg/kg ou mg/l | | | |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---|-----------|---|-------------------|------------------|-----|---|--|
| 12.7 Salades et pâtes à tartiner salées | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | | |
| E 200 - E 213 | | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 1'500 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | |
| E 950 | | Acésulfame-K | 350 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement Feinkostsalat |
| E 951 | | Aspartame | 350 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement Feinkostsalat |
| E 954 | | Saccharines | 160 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | Uniquement Feinkostsalat |
| E 955 | | Sucralose | 140 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement Feinkostsalat |
| E 959 | | Néohespéridine DC | 50 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement Feinkostsalat |
| E 961 | | Néotame | 12 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement Feinkostsalat |
| E 962 | | Sel d'aspartame-acésulfame | 350 | mg/kg ou mg/l | | (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | Uniquement Feinkostsalat |
| E 969 | | Advantame | 4 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement Feinkostsalat |
| 12.8 Levures et produits à base de levures | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| E 491-E 495 | | Esters de sorbitane | | | BPF | | Uniquement levure sèche et levure de boulangerie |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|---------------------------------|---|-------------------|---------------|-----|---|---|
| 12.9 Produits protéiques, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 1.8 | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | | |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 100 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales |
| | E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales |
| | E 110 | Jaune orangé S | 20 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales |
| | E 124 | Rouge cochenille A | 10 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales |
| | E 160d | Lycopène | 30 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement succédanés de viande, de poisson, de crustacés et céphalopodes et de fromage à base de protéines |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 50 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement gélatine |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 200 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement succédanés de viande, de poisson, de crustacés et céphalopodes |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 20'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement boissons à base de protéines végétales |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 5 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à base de protéines végétales, uniquement comme exhausteur de goût |
| 13. Denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière | | | | | | | |
| 13.1.1 Préparations pour nourrissons | | | | | | | |
| | E | Note | | | | | l'utilisation de souches non pathogènes productrices d'acide lactique L(+) est autorisée dans la fabrication de laits acidifiés |
| | E 270 | Acide lactique | | | BPF | | Uniquement forme L(+) |
| | E 304 (i) | Palmitate de L-ascorbyle | 10 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 306 | Extrait riche en tocophérols | 10 | mg/kg ou mg/l | | (16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange. | |
| | E 307 | Alpha-tocophérol | 10 | mg/kg ou mg/l | | (16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange. | |
| | E 308 | Gamma-Tocophérol | 10 | mg/kg ou mg/l | | (16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange. | |
| | E 309 | Delta-Tocophérol | 10 | mg/kg ou mg/l | | (16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange. | |

Liste d'application

Edition 2, Entrée en vigueur le 1er juillet 2024

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--------------------------------------|--------|--|-------------------|---------------|-----|--|---|
| 13.1.1 Préparations pour nourrissons | | | | | | | |
| | E 322 | Lécithines | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire. | |
| | E 330 | Acide citrique | | | BPF | | |
| | E 331 | Citrates de sodium | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (43) Les additifs E 331 et E 332 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux. | |
| | E 332 | Citrates de potassium | | | | (43) Les additifs E 331 et E 332 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux. | |
| | E 338 | Acide phosphorique | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (44) Conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux. | |
| | E 339 | Phosphates de sodium | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (15) Les additifs E 339 et E 340 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2, 5, 7 et 8 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux. | |
| | E 340 | Phosphates de potassium | | | | (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (15) Les additifs E 339 et E 340 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2, 5, 7 et 8 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux. | |
| | E 412 | Gomme guar | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement dans le cas où le produit liquide contient des protéines en partie hydrolysées |
| | E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | 4'000 | mg/kg ou mg/l | | (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire. | |
| | E 472c | Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras | 9'000 | mg/kg ou mg/l | | (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire. | Uniquement produits vendus sous forme liquide, dans le cas où ils contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés |
| | E 472c | Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras | 7'500 | mg/kg ou mg/l | | (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire. | Uniquement produits vendus en poudre |

Liste d'application

Edition 2, Entrée en vigueur le 1er juillet 2024

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--------------------------------------|-----------|------------------------------|-------------------|---------------|-----|--|---|
| 13.1.1 Préparations pour nourrissons | | | | | | | |
| | E 473 | Sucroesters d'acides gras | 120 | mg/kg ou mg/l | | (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire. | Uniquement produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés |
| 13.1.2 Préparations de suite | | | | | | | |
| | E | Note | | | | | l'utilisation de souches non pathogènes productrices d'acide lactique L(+) est autorisée dans la fabrication de laits acidifiés |
| | E 270 | Acide lactique | | | BPF | | Uniquement forme L(+) |
| | E 304 (i) | Palmitate de L-ascorbyle | 10 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 306 | Extrait riche en tocophérols | 10 | mg/kg ou mg/l | | (16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange. | |
| | E 307 | Alpha-tocophérol | 10 | mg/kg ou mg/l | | (16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange. | |
| | E 308 | Gamma-Tocophérol | 10 | mg/kg ou mg/l | | (16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange. | |
| | E 309 | Delta-Tocophérol | 10 | mg/kg ou mg/l | | (16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange. | |
| | E 322 | Lécithines | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire. | |
| | E 330 | Acide citrique | | | BPF | | |
| | E 331 | Citrates de sodium | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (43) Les additifs E 331 et E 332 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux. | |
| | E 332 | Citrates de potassium | | | BPF | (43) Les additifs E 331 et E 332 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux. | |
| | E 338 | Acide phosphorique | | | | (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (44) Conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux. | |
| | E 339 | Phosphates de sodium | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (15) Les additifs E 339 et E 340 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2, 5, 7 et 8 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux. | |
| | E 340 | Phosphates de potassium | | | | (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (15) Les additifs E 339 et E 340 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2, 5, 7 et 8 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux. | |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|--------|--|-------------------|---------------|-----|--|---|
| 13.1.2 Préparations de suite | | | | | | | |
| | E 407 | Carraghénanes | 300 | mg/kg ou mg/l | | (17) Si plus d'un des additifs E 407, E 410 et E 412 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire. | |
| | E 410 | Farine de graines de caroube | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (17) Si plus d'un des additifs E 407, E 410 et E 412 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire. | |
| | E 412 | Gomme guar | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (17) Si plus d'un des additifs E 407, E 410 et E 412 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire. | |
| | E 440 | Pectines | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement préparations de suite acidifiées |
| | E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | 4'000 | mg/kg ou mg/l | | (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire. | |
| | E 472c | Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras | 9'000 | mg/kg ou mg/l | | (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire. | Uniquement produits vendus sous forme liquide, dans le cas où ils contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés |
| | E 472c | Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras | 7'500 | mg/kg ou mg/l | | (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire. | Uniquement produits vendus en poudre. |
| | E 473 | Sucroesters d'acides gras | 120 | mg/kg ou mg/l | | (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire. | Uniquement produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés |
| 13.1.3 Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge | | | | | | | |
| | E 170 | Carbonate de calcium | | | BPF | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement |
| | E 260 | Acide acétique | | | BPF | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement |
| | E 261 | Acétate de potassium | | | BPF | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement |
| | E 262 | Acétates de sodium | | | BPF | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement |
| | E 263 | Acétate de calcium | | | BPF | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement |
| | E 270 | Acide lactique | | | BPF | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+) |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|-----------|------------------------------|-------------------|---------------|-----|---|---|
| 13.1.3 Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge | | | | | | | |
| | E 296 | Acide malique | | | BPF | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+) |
| | E 300 | Acide ascorbique | 300 | mg/kg ou mg/l | | (18) Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité étant exprimée en acide ascorbique. | Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés. |
| | E 300 | Acide ascorbique | 200 | mg/kg ou mg/l | | (18) Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité étant exprimée en acide ascorbique. | Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés. |
| | E 301 | Ascorbate de sodium | 300 | mg/kg ou mg/l | | (18) Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité étant exprimée en acide ascorbique. | Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés. |
| | E 301 | Ascorbate de sodium | 200 | mg/kg ou mg/l | | (18) Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité étant exprimée en acide ascorbique. | Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés. |
| | E 302 | Ascorbate de calcium | 300 | mg/kg ou mg/l | | (18) Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité étant exprimée en acide ascorbique. | Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés. |
| | E 302 | Ascorbate de calcium | 200 | mg/kg ou mg/l | | (18) Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité étant exprimée en acide ascorbique. | Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés. |
| | E 304 (i) | Palmitate de L-ascorbyle | 100 | mg/kg ou mg/l | | (19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés. |
| | E 306 | Extrait riche en tocophérols | 100 | mg/kg ou mg/l | | (19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés. |
| | E 307 | Alpha-tocophérol | 100 | mg/kg ou mg/l | | (19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés. |
| | E 308 | Gamma-Tocophérol | 100 | mg/kg ou mg/l | | (19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés. |
| | E 309 | Delta-Tocophérol | 100 | mg/kg ou mg/l | | (19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés. |
| | E 322 | Lécithines | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés |
| | E 325 | Lactate de sodium | | | BPF | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+) |
| | E 326 | Lactate de potassium | | | BPF | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+) |
| | E 327 | Lactate de calcium | | | BPF | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+) |
| | E 330 | Acide citrique | | | BPF | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement |
| | E 331 | Citrates de sodium | | | BPF | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement |
| | E 332 | Citrates de potassium | | | BPF | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement |
| | E 333 | Citrates de calcium | | | BPF | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement |
| | E 333 | Citrates de calcium | | | BPF | | Uniquement produits à base de fruits à faible teneur en sucre |
| | E 334 | Acide tartrique [L (+)] | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (42) Sous forme de résidus. | Uniquement forme L(+); uniquement biscuits et biscottes, et aliments pour bébés. |
| | E 335 | Tartrates de sodium | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (42) Sous forme de résidus. | Uniquement forme L(+); uniquement biscuits et biscottes, et aliments pour bébés. |
| | E 336 | Tartrates de potassium | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (42) Sous forme de résidus. | Uniquement forme L(+); uniquement biscuits et biscottes, et aliments pour bébés. |
| | E 338 | Acide phosphorique | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement. |

Liste d'application

Edition 2, Entrée en vigueur le 1er juillet 2024

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|--------|--|-------------------|---------------|-----|---|---|
| 13.1.3 Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge | | | | | | | |
| | E 339 | Phosphates de sodium | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement céréales. |
| | E 340 | Phosphates de potassium | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement céréales. |
| | E 341 | Phosphates de calcium | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement céréales. |
| | E 341 | Phosphates de calcium | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement desserts à base de fruits. |
| | E 354 | Tartrate de calcium | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (42) Sous forme de résidus. | Uniquement forme L(+); uniquement biscuits et biscottes. |
| | E 400 | Acide alginique | 500 | mg/kg ou mg/l | | (23) Les additifs E 400, E 401, E 402 et E 404 sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement desserts et entremets. |
| | E 401 | Alginate de sodium | 500 | mg/kg ou mg/l | | (23) Les additifs E 400, E 401, E 402 et E 404 sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement desserts et entremets. |
| | E 402 | Alginate de potassium | 500 | mg/kg ou mg/l | | (23) Les additifs E 400, E 401, E 402 et E 404 sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement desserts et entremets. |
| | E 404 | Alginate de calcium | 500 | mg/kg ou mg/l | | (23) Les additifs E 400, E 401, E 402 et E 404 sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement desserts et entremets. |
| | E 410 | Farine de graines de caroube | 20'000 | mg/kg ou mg/l | | (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement aliments à base de céréales sans gluten. |
| | E 410 | Farine de graines de caroube | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés. |
| | E 412 | Gomme guar | 20'000 | mg/kg ou mg/l | | (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement aliments à base de céréales sans gluten. |
| | E 412 | Gomme guar | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés. |
| | E 414 | Gomme arabique ou gomme d'acacia | 20'000 | mg/kg ou mg/l | | (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement aliments à base de céréales sans gluten. |
| | E 414 | Gomme arabique ou gomme d'acacia | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés. |
| | E 415 | Gomme xanthane | 20'000 | mg/kg ou mg/l | | (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement aliments à base de céréales sans gluten. |
| | E 415 | Gomme xanthane | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés. |
| | E 440 | Pectines | 20'000 | mg/kg ou mg/l | | (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement aliments à base de céréales sans gluten. |
| | E 440 | Pectines | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés. |
| | E 450 | Diphosphates | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (42) Sous forme de résidus. | Uniquement biscuits et biscottes. |
| | E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (22) Les additifs E 471, E 472a, E 472b et E 472c sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés. |
| | E 472a | Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (22) Les additifs E 471, E 472a, E 472b et E 472c sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés. |
| | E 472b | Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (22) Les additifs E 471, E 472a, E 472b et E 472c sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés. |
| | E 472c | Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (22) Les additifs E 471, E 472a, E 472b et E 472c sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés. |

Liste d'application

Edition 2, Entrée en vigueur le 1er juillet 2024

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|-----------|-------------------------------------|-------------------|---------------|-----|---|---|
| 13.1.3 Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge | | | | | | | |
| | E 500 | Carbonates de sodium | | | BPF | | Uniquement comme poudre à lever |
| | E 501 | Carbonates de potassium | | | BPF | | Uniquement comme poudre à lever |
| | E 503 | Carbonates d'ammonium | | | BPF | | Uniquement comme poudre à lever |
| | E 507 | Acide chlorhydrique | | | BPF | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement |
| | E 524 | Hydroxyde de sodium | | | BPF | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement |
| | E 525 | Hydroxyde de potassium | | | BPF | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement |
| | E 526 | Hydroxyde de calcium | | | BPF | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement |
| | E 551 | Dioxyde de silicium | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement céréales sèches |
| | E 575 | Glucono-delta-lactone | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (42) Sous forme de résidus. | Uniquement biscuits et biscottes. |
| | E 920 | L-Cystéine | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement biscuits pour nourrissons et enfants en bas âge |
| | E 1404 | Amidon oxydé | 50'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés |
| | E 1410 | Phosphate de monoamidon | 50'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés |
| | E 1412 | Phosphate de diamidon | 50'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés |
| | E 1413 | Phosphate de diamidon phosphaté | 50'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés |
| | E 1414 | Phosphate de diamidon acétylé | 50'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés |
| | E 1420 | Amidon acétylé | 50'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés |
| | E 1422 | Adipate de diamidon acétylé | 50'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés |
| | E 1450 | Octényle succinate d'amidon sodique | 50'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés |
| | E 1451 | Amidon oxydé acétylé | 50'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés |
| 13.1.4 Autres aliments pour enfants en bas âge | | | | | | | |
| | E | Note | | | | | l'utilisation de souches non pathogènes productrices d'acide lactique L(+) est autorisée dans la fabrication de laits acidifiés |
| | E 270 | Acide lactique | | | BPF | | Uniquement forme L(+) |
| | E 304 (i) | Palmitate de L-ascorbyle | 100 | mg/kg ou mg/l | | (19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange. | |
| | E 306 | Extrait riche en tocophérols | 100 | mg/kg ou mg/l | | (19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange. | |
| | E 307 | Alpha-tocophérol | 100 | mg/kg ou mg/l | | (19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange. | |
| | E 308 | Gamma-Tocophérol | 100 | mg/kg ou mg/l | | (19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange. | |
| | E 309 | Delta-Tocophérol | 100 | mg/kg ou mg/l | | (19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange. | |



| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|-------|-------------------------------------|-------------------|---------------|-----|--|---------------------------|
| 13.1.4 Autres aliments pour enfants en bas âge | | | | | | | |
| | E 322 | Lécithines | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire. | |
| | E 330 | Acide citrique | | | BPF | | |
| | E 331 | Citrates de sodium | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (43) Les additifs E 331 et E 332 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux. | |
| | E 332 | Citrates de potassium | | | BPF | (43) Les additifs E 331 et E 332 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux. | |
| | E 338 | Acide phosphorique | | | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (44) Conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux. | |
| | E 339 | Phosphates de sodium | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (15) Les additifs E 339 et E 340 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2, 5, 7 et 8 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux. | |
| | E 340 | Phosphates de potassium | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (15) Les additifs E 339 et E 340 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2, 5, 7 et 8 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux. | |
| | E 407 | Carraghénanes | 300 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 410 | Farine de graines de caroube | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange. | |
| | E 412 | Gomme guar | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange. | |
| | E 414 | Gomme arabique ou gomme d'acacia | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange. | |
| | E 415 | Gomme xanthane | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange. | |
| | E 440 | Pectines | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange. | |
| | E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | 4'000 | mg/kg ou mg/l | | (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire. | |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---|-----------|--|-------------------|---------------|-----|--|--|
| 13.1.4 Autres aliments pour enfants en bas âge | | | | | | | |
| | E 472c | Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras | 9'000 | mg/kg ou mg/l | | (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire. | Uniquement produits vendus sous forme liquide, dans le cas où ils contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés. |
| | E 472c | Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras | 7'500 | mg/kg ou mg/l | | (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire. | Uniquement produits vendus en poudre. |
| | E 473 | Sucroesters d'acides gras | 120 | mg/kg ou mg/l | | (14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire. | Uniquement produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés. |
| | E 500 | Carbonates de sodium | | | BPF | | |
| | E 501 | Carbonates de potassium | | | BPF | | |
| | E 503 | Carbonates d'ammonium | | | BPF | | |
| | E 507 | Acide chlorhydrique | | | BPF | | Uniquement pour régulation du pH |
| | E 524 | Hydroxyde de sodium | | | BPF | | Uniquement pour régulation du pH |
| | E 525 | Hydroxyde de potassium | | | BPF | | Uniquement pour régulation du pH |
| | E 1404 | Amidon oxydé | 50'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 1410 | Phosphate de monoamidon | 50'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 1412 | Phosphate de diamidon | 50'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 1413 | Phosphate de diamidon phosphaté | 50'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 1414 | Phosphate de diamidon acétylé | 50'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 1420 | Amidon acétylé | 50'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 1422 | Adipate de diamidon acétylé | 50'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 1450 | Octényle succinate d'amidon sodique | 50'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| 13.1.5.1 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et préparations spéciales pour nourrissons | | | | | | | |
| | E | Note | | | | | Les additifs des catégories 13.1.1 et 13.1.2 peuvent être utilisés |
| | E 170 | Carbonate de calcium | | | BPF | | |
| | E 304 (i) | Palmitate de L-ascorbyle | 100 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 331 | Citrates de sodium | | | BPF | | |
| | E 332 | Citrates de potassium | | | BPF | | |
| | E 333 | Citrates de calcium | | | BPF | | |
| | E 338 | Acide phosphorique | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement pour régulation du pH. |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---|--------|--|-------------------|---------------|-----|---|--|
| 13.1.5.1 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et préparations spéciales pour nourrissons | | | | | | | |
| | E 339 | Phosphates de sodium | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (20) Les additifs E 339, E 340 et E 341 sont autorisés seuls ou en mélange. | |
| | E 340 | Phosphates de potassium | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (20) Les additifs E 339, E 340 et E 341 sont autorisés seuls ou en mélange. | |
| | E 341 | Phosphates de calcium | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (20) Les additifs E 339, E 340 et E 341 sont autorisés seuls ou en mélange. | |
| | E 401 | Alginate de sodium | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | À partir de quatre mois, dans des produits alimentaires spéciaux à composition adaptée, requis pour traiter des troubles métaboliques et pour une alimentation par sonde gastrique |
| | E 405 | Alginate de propane-1,2-diol | 200 | mg/kg ou mg/l | | | À partir de douze mois, dans le cadre de régimes spéciaux destinés à de jeunes enfants souffrant d'une intolérance au lait de vache ou d'erreurs innées du métabolisme |
| | E 410 | Farine de graines de caroube | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | | À partir de la naissance, dans des produits destinés à réduire le reflux gastro-oesophagien |
| | E 412 | Gomme guar | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | | À partir de la naissance, dans des produits sous forme de préparations liquides contenant des protéines, des peptides ou des acides aminés hydrolysés |
| | E 415 | Gomme xanthane | 1'200 | mg/kg ou mg/l | | | À partir de la naissance, pour utilisation dans des produits à base d'acides aminés ou de peptides destinés à des patients souffrant de problèmes de malabsorption des protéines, d'insuffisance du tractus gastro-intestinal ou d'erreurs innées du métabolisme |
| | E 440 | Pectines | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | | À partir de la naissance, dans des produits utilisés en cas de troubles gastro-intestinaux |
| | E 466 | Carboxyméthylcellulose sodique | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | | À partir de la naissance, dans des produits destinés au traitement diététique des troubles congénitaux du métabolisme |
| | E 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | À partir de la naissance, dans le cadre de régimes spécialisés, et notamment de régimes sans protéines |
| | E 472c | Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras | 9'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits vendus en poudre, à partir de la naissance |
| | E 472c | Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras | 7'500 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits vendus sous forme liquide, à partir de la naissance |
| | E 473 | Sucroesters d'acides gras | 120 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés |
| | E 500 | Carbonates de sodium | | | BPF | | Uniquement comme poudre à lever |
| | E 501 | Carbonates de potassium | | | BPF | | Uniquement comme poudre à lever |
| | E 507 | Acide chlorhydrique | | | BPF | | Uniquement comme poudre à lever |
| | E 524 | Hydroxyde de sodium | | | BPF | | Uniquement pour régulation du pH |
| | E 525 | Hydroxyde de potassium | | | BPF | | Uniquement pour régulation du pH |
| | E 526 | Hydroxyde de calcium | | | BPF | | Uniquement pour régulation du pH |
| | E 1450 | Octényle succinate d'amidon sodique | 20'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement préparations pour nourrissons et préparations de suite |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|------|--|-------------------|---------------|-----|---|--|
| 13.1.5.2 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour bébés et enfants en bas âge | | | | | | | |
| E | | Note | | | | | Les additifs des catégories 13.1.1 et 13.1.2 peuvent être utilisés, à l'exception des additifs E 270, E 333 et E 341. |
| E 401 | | Alginate de sodium | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | À partir de quatre mois, dans des produits alimentaires spéciaux à composition adaptée, requis pour traiter des troubles métaboliques et pour une alimentation par sonde gastrique |
| E 405 | | Alginate de propane-1,2-diol | 200 | mg/kg ou mg/l | | | À partir de douze mois, dans le cadre de régimes spéciaux destinés à de jeunes enfants souffrant d'une intolérance au lait de vache ou d'erreurs innées du métabolisme |
| E 410 | | Farine de graines de caroube | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | | À partir de la naissance, dans des produits destinés à réduire le reflux gastro-oesophagien |
| E 412 | | Gomme guar | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | | À partir de la naissance, dans des produits sous forme de préparations liquides contenant des protéines, des peptides ou des acides aminés hydrolysés |
| E 415 | | Gomme xanthane | 1'200 | mg/kg ou mg/l | | | À partir de la naissance, pour utilisation dans des produits à base d'acides aminés ou de peptides destinés à des patients souffrant de problèmes de malabsorption des protéines, d'insuffisance du tractus gastro-intestinal ou d'erreurs innées du métabolisme |
| E 440 | | Pectines | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | | À partir de la naissance, dans des produits utilisés en cas de troubles gastro-intestinaux |
| E 466 | | Carboxyméthylcellulose sodique | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | | À partir de la naissance, dans des produits destinés au traitement diététique des troubles congénitaux du métabolisme |
| E 471 | | Mono- et diglycérides d'acides gras | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | À partir de la naissance, dans le cadre de régimes spécialisés, et notamment de régimes sans protéines |
| E 472c | | Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras | 9'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits vendus sous forme liquide, à partir de la naissance |
| E 472c | | Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras | 7'500 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits vendus en poudre, à partir de la naissance |
| E 473 | | Sucroesters d'acides gras | 120 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés |
| E 1450 | | Octényle succinate d'amidon sodique | 20'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| 13.2 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 13.1.5) | | | | | | | |
| E | | Note | | | | | Les produits relevant de cette catégorie peuvent aussi contenir des additifs autorisés dans les catégories de denrées alimentaires correspondantes |
| Groupe I | | Additifs | | | | | |
| Groupe II | | Colorants BPF | | | BPF | | |
| Groupe III | | Colorants avec limite maximale combinée | 50 | mg/kg ou mg/l | | (89) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins) uniquement dans des produits liquides ayant subi un traitement thermique: 3 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. | |
| Groupe IV | | Polyols | | | BPF | | |
| E 104 | | Jaune de quinoléine | 10 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | |
| E 110 | | Jaune orangé S | 10 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | |
| E 124 | | Rouge cochenille A | 10 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | |
| E 160d | | Lycopène | 30 | mg/kg ou mg/l | | | |

Liste d'application

Edition 2, Entrée en vigueur le 1er juillet 2024

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|---|---|-------------------|------------------|-----|--|--|
| 13.2 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 13.1.5) | | | | | | | |
| | E 200 - E 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 1'500 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | |
| | E 405 | Alginate de propane-1,2-diol | 1'200 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 406 | Agar-agar | | | BPF | | Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées |
| | E 432–E 436 | Polysorbates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | E 473–E 474 | Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | E 475 | Esters polyglycériques d'acides gras | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 477 | Esters de propane-1,2-diol d'acides gras | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 481–E 482 | Stéaroyl-2-lactylates | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | E 491–E 495 | Esters de sorbitane | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | E 950 | Acésulfame-K | 450 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 951 | Aspartame | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 952 | Cyclamates | 400 | mg/kg ou mg/l | | (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. | |
| | E 954 | Saccharines | 200 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | |
| | E 955 | Sucralose | 400 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 100 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | 330 | mg/kg ou mg/l | | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | |
| | E 961 | Néotame | 32 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 450 | mg/kg ou mg/l | | (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | |
| | E 969 | Advantame | 10 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 1201 | Polyvinylpyrrolidone | | | BPF | | Uniquement en comprimés et en dragées |
| 13.3 Aliments diététiques de régime contre la prise de poids destinés à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée (en tout ou en partie) | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|------------|---|-------------------|---------------|-----|--|---------------------------|
| 13.3 Aliments diététiques de régime contre la prise de poids destinés à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée (en tout ou en partie) | | | | | | | |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | | |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 50 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | Groupe IV | Polyols | | | BPF | | |
| E 104 | | Jaune de quinoléine | 10 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | |
| E 110 | | Jaune orangé S | 10 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | |
| E 124 | | Rouge cochenille A | 10 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | |
| E 160d | | Lycopène | 30 | mg/kg ou mg/l | | | |
| E 200 - E 213 | | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 1'500 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | |
| E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | |
| E 405 | | Alginate de propane-1,2-diol | 1'200 | mg/kg ou mg/l | | | |
| E 432–E 436 | | Polysorbates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| E 473–E 474 | | Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| E 475 | | Esters polyglycériques d'acides gras | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| E 477 | | Esters de propane-1,2-diol d'acides gras | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| E 481–E 482 | | Stéaroyl-2-lactylates | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| E 491–E 495 | | Esters de sorbitane | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| E 950 | | Acésulfame-K | 450 | mg/kg ou mg/l | | | |
| E 951 | | Aspartame | 800 | mg/kg ou mg/l | | | |
| E 952 | | Cyclamates | 400 | mg/kg ou mg/l | | (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. | |
| E 954 | | Saccharines | 240 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | |
| E 955 | | Sucralose | 320 | mg/kg ou mg/l | | | |
| E 959 | | Néohespéridine DC | 100 | mg/kg ou mg/l | | | |
| E 960a - E 960d | | Glycosides de stéviol | 270 | mg/kg ou mg/l | | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | |



Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|---------------------------------|---|-------------------|---------------|-----|--|--|
| 13.3 Aliments diététiques de régime contre la prise de poids destinés à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée (en tout ou en partie) | | | | | | | |
| | E 961 | Néotame | 26 | mg/kg ou mg/l | | (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 450 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 969 | Advantame | 8 | mg/kg ou mg/l | | | |
| 13.4 Denrées alimentaires convenant aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten | | | | | | | |
| | E | Note | | | | | Les produits relevant de cette catégorie peuvent aussi contenir des additifs autorisés dans les catégories de denrées alimentaires correspondantes |
| | Groupe I | Additifs | | | | | Y compris pâtes sèches |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | | |
| | Groupe IV | Polyols | | | BPF | | |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | |
| 14.1 Boissons non alcoolisées | | | | | | | |
| 14.1.1 Eau, y compris l'eau minérale naturelle, l'eau de source et toutes les autres eaux en bouteille ou conditionnées | | | | | | | |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 500 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement eaux de table préparées |

Liste d'application

Edition 2, Entrée en vigueur le 1er juillet 2024

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|------------------|---|-------------------|------------------|-----|---|--|
| 14.1.2 Jus de fruits et jus de légumes | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | Uniquement jus de légumes |
| | E 170 | Carbonate de calcium | | | BPF | | Uniquement jus de raisin |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 500 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement sod ... saft et sødet ... saft |
| | E 200 - E 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement jus de raisin, non fermenté, à usage de vin de messe |
| | E 210–E 213 | Acide benzoïque – benzoates (BA) | 200 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement sod ... saft et sødet ... saft |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 70 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement jus de raisin, non fermenté, à usage de vin de messe |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 50 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement jus d'orange, de pamplemousse, de pomme et d'ananas destinés à la vente en vrac dans les établissements de restauration |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 350 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement jus de limette et de citron |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement jus de raisin concentré pour la fabrication de vins maison |
| | E 296 | Acide malique | 3'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement jus d'ananas |
| | E 300 | Acide ascorbique | | | BPF | | |
| | E 330 | Acide citrique | 3'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 336 | Tartrates de potassium | | | BPF | | Uniquement jus de raisin |
| | E 440 | Pectines | 3'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement jus d'ananas et de fruit de la passion |
| | E 900 | Diméthylpolysiloxane | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement jus d'ananas et sod ... saft et sødet ... saft |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---|--------------------|---------------------------------------|-------------------|------------------|-----|--|--|
| 14.1.3 Nectars de fruits, nectars de légumes et produits similaires | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | Uniquement nectars de légumes; les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés. |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 300 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise et finlandaise |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 250 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise; la quantité maximale s'applique si les additifs E 210-213, acide benzoïque - benzoates, ont aussi été utilisés. |
| | E 210-E 213 | Acide benzoïque – benzoates (BA) | 150 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise et finlandaise |
| | E 270 | Acide lactique | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 296 | Acide malique | | | BPF | | Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise et finlandaise |
| | E 300 | Acide ascorbique | | | BPF | | |
| | E 330 | Acide citrique | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 440 | Pectines | 3'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement ananas et fruits de la passion |
| | E 466 | Carboxyméthylcellulose sodique | | | BPF | | Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise ou finlandaise à base d'agrumes |
| | E 950 | Acésulfame-K | 350 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 951 | Aspartame | 600 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 952 | Cyclamates | 250 | mg/kg ou mg/l | | (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 954 | Saccharines | 80 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 955 | Sucralose | 300 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 30 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | 100 | mg/kg ou mg/l | | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 961 | Néotame | 20 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 350 | mg/kg ou mg/l | | (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 969 | Advantame | 6 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés |
| 14.1.4 Boissons aromatisées | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ne peuvent pas être utilisés. L'additif E 968 ne peut pas être utilisé, sauf à des fins spécifiques prévues dans cette catégorie d'applications. |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg. | À l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|-----------------------------|---------------|---|-------------------|---------------|-----|---|--|
| 14.1.4 Boissons aromatisées | | | | | | | |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 100 | mg/kg ou mg/l | | (25) Les quantités des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg. | À l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés |
| | E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg. | À l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés |
| | E 110 | Jaune orangé S | 20 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg. | À l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés |
| | E 124 | Rouge cochenille A | 10 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg. | À l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés |
| | E 160b (i) | Bixine de rocou | 20 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 160d | Lycopène | 12 | mg/kg ou mg/l | | | À l'exclusion des boissons à diluer |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 300 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | À l'exclusion des boissons à base de produits laitiers |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 250 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | La quantité maximale s'applique si les additifs E 210-213, acide benzoïque - benzoates, ont aussi été utilisés. |
| | E 210–E 213 | Acide benzoïque – benzoates (BA) | 150 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | À l'exclusion des boissons à base de produits laitiers |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 50 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement boissons aromatisées sans alcool contenant au minimum 235 g/l de sirop de glucose |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 350 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement concentrés à base de jus de fruits contenant au minimum 2.5 % d'orge (barley water) |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 250 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement autres concentrés à base de jus de fruits ou de fruits broyés; capilé, groselha, mélanges de boissons avec jus de raisin. |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|-----------------------------|---------------------------------|---|-------------------|---------------|-----|---|--|
| 14.1.4 Boissons aromatisées | | | | | | | |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 20 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement transfert à partir de concentrés dans des boissons aromatisées sans alcool contenant du jus de fruits |
| | E 242 | Dicarbonate de diméthyle | 250 | mg/kg ou mg/l | | (24) Dose d'incorporation, résidus non détectables. | |
| | E 246 | Glycolipides | 50 | mg/l | | | À l'exclusion des boissons à base de produits laitiers |
| | E 297 | Acide fumarique | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement poudres instantanées pour boissons à base de fruits |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 700 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ . | |
| | E 432–E 436 | Polysorbates | 10 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement boissons gazeuses |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 500 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ . | Uniquement boissons destinées aux sportifs |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 4'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ . | Uniquement boissons contenant des protéines de lactosérum destinées aux sportifs |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 20'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ . | Uniquement boissons à base de protéines végétales |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ . | Uniquement boissons chocolatées et maltées à base de produits laitiers |
| | E 355–E 357 | Acide adipique – adipates | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons |
| | E 363 | Acide succinique | 3'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons |
| | E 405 | Alginate de propane-1,2-diol | 300 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 423 | Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement dans les boissons énergisantes et dans les boissons contenant du jus de fruits |
| | E 444 | Acétate isobutyrate de saccharose | 300 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement boissons troubles |
| | E 445 | Esters glycériques de résine de bois | 100 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement boissons troubles |
| | E 459 | Bêta-cyclodextrine | 500 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement boissons instantanées en poudre aromatisées |
| | E 473–E 474 | Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement boissons à base d'anis, à base de produits laitiers, à la noix de coco et aux amandes |
| | E 473–E 474 | Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes |
| | E 481–E 482 | Stéaroyl-2-lactylates | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|-----------------|---------------------------------|-------------------|---------------|-----|--|---|
| 14.1.4 Boissons aromatisées | | | | | | | |
| | E 900 | Diméthylpolysiloxane | 10 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 950 | Acésulfame-K | 350 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 951 | Aspartame | 600 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 952 | Cyclamates | 250 | mg/kg ou mg/l | | (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 954 | Saccharines | 80 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 954 | Saccharines | 100 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | Uniquement gazeosa à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 955 | Sucralose | 300 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 957 | Thaumatine | 0.5 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement boissons aromatisées sans alcool à base d'eau, comme exhausteur de goût uniquement |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 50 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement boissons aromatisées à base de lait et de produits dérivés du lait, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 30 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, à l'exception des boissons aromatisées à base de lait et de produits dérivés du lait |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | 80 | mg/kg ou mg/l | | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 961 | Néotame | 20 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 961 | Néotame | 2 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 350 | mg/kg ou mg/l | | (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 968 | Érythritol | 16'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqué sans sucres ajoutés Uniquement en tant qu'exhausteur de goût |
| | E 969 | Advantame | 6 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés |
| | E 999 | Extraits de quillaia | 200 | mg/kg ou mg/l | | (45) Calculée en extrait anhydre. | |
| 14.1.5 Café, thé, infusions de plantes et de fruits, chicorée; extraits de thé, d'infusions de plantes et de fruits et de chicorée; préparations de thé, de plantes, de fruits et de céréales pour infusion, ainsi que mélanges et préparations instantanées de ces produits | | | | | | | |
| 14.1.5.1 Café et extraits de café | | | | | | | |
| | E 901 | Cire d'abeille blanche et jaune | | | BPF | | Uniquement grains de café, comme agent d'enrobage |
| | E 902 | Cire de candelilla | | | BPF | | Uniquement grains de café, comme agent d'enrobage |
| | E 903 | Cire de carnauba | 200 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement grains de café, comme agent d'enrobage |
| | E 904 | Shellac | | | BPF | | Uniquement grains de café, comme agent d'enrobage |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|----------|---|-------------------|------------------|-----|--|--|
| 14.1.5.2 Autres | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | À l'exclusion du thé en feuilles non aromatisé; y compris le café instantané aromatisé; les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés dans les boissons. |
| E 200 - E 213 | | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 600 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement concentrés liquides de thé et d'infusions de fruits et de plantes |
| E 242 | | Dicarbonate de diméthyle | 250 | mg/kg ou mg/l | | (24) Dose d'incorporation, résidus non détectables. | Uniquement concentré liquide de thé |
| E 246 | | Glycolipides | 20 | mg/l | | | Uniquement concentrés liquides de thé et d'infusions de fruits et de plantes. Les quantités maximales s'appliquent aux produits prêts à boire (par exemple en cannettes) et aux mélanges et concentrés de ces produits prêts à boire après préparation |
| E 297 | | Acide fumarique | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement préparations instantanées pour thé aromatisé et infusions de plantes |
| E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement boissons à base de café pour distributeurs automatiques; thé instantané et infusions de plantes instantanées |
| E 355–E 357 | | Acide adipique – adipates | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons |
| E 363 | | Acide succinique | 3'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons |
| E 473–E 474 | | Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes |
| E 473–E 474 | | Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement café liquide conditionné |
| E 481–E 482 | | Stéaroyl-2-lactylates | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes |
| E 491–E 495 | | Esters de sorbitane | 500 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement concentrés liquides de thé et d'infusions de fruits et de plantes |
| E 960a - E 960d | | Glycosides de stéviol | 30 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement café, thé, infusions de plantes à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés. Notes: (60): Exprimée en équivalents stéviol. (93): Les quantités maximales s'appliquent aux produits prêts à boire (par exemple en cannettes) et aux mélanges et concentrés de ces produits prêts à boire après préparation. |
| E 960a - E 960d | | Glycosides de stéviol | 30 | mg/kg ou mg/l | | (60) Exprimés en équivalents stéviols.; (93) Les quantités maximales s'appliquent aux produits prêts à boire (par exemple en cannettes) et aux mélanges et concentrés de ces produits prêts à boire après préparation. | Uniquement café, thé, infusions de plantes à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 960a - E 960d | | Glycosides de stéviol | 20 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement boissons à base de malt aromatisées au chocolat/cappuccino, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Notes: (60): Exprimée en équivalents stéviol. (93): Les quantités maximales s'appliquent aux produits prêts à boire (par exemple en cannettes) et aux mélanges et concentrés de ces produits prêts à boire après préparation. |
| 14.2 Boissons alcoolisées, y compris les équivalents sans alcool et à faible teneur en alcool | | | | | | | |
| 14.2.1 Bière et boissons maltées | | | | | | | |
| E 150a, b, d | | Colorant caramel ordinaire, caramel de sulfite caustique et caramel au sulfite d'ammonium | | | BPF | | |
| E 150c | | Caramel ammoniacal | 6'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| E 150c | | Caramel ammoniacal | 9'500 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement «Bière de table/Tafelbier/Table beer» (contenant moins de 6% de moût primitif); Brown Ale, Porter, Stout et Old Ale |
| E 200 - E 202 | | Acide sorbique – sorbate de potassium | 200 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement bière en fût contenant plus de 0.5 % de sucre fermentescible ajouté et/ou de jus ou de concentrés de fruits ajoutés |

Liste d'application

Edition 2, Entrée en vigueur le 1er juillet 2024

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|----------------------------------|-----------------|----------------------------------|-------------------|---------------|-----|---|---|
| 14.2.1 Bière et boissons maltées | | | | | | | |
| | E 210–E 213 | Acide benzoïque – benzoates (BA) | 200 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement bière sans alcool; bière en fût contenant plus de 0.5 % de sucre fermentescible ajouté et/ou de jus ou de concentrés de fruits ajoutés |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 50 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement bière subissant une seconde fermentation dans le fût |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 20 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | |
| | E 246 | Glycolipides | 50 | mg/l | | | Uniquement bière sans alcool et boissons maltées |
| | E 270 | Acide lactique | | | BPF | | |
| | E 300 | Acide ascorbique | | | BPF | | |
| | E 301 | Ascorbate de sodium | | | BPF | | |
| | E 330 | Acide citrique | | | BPF | | |
| | E 405 | Alginate de propane-1,2-diol | 100 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 414 | Gomme arabique ou gomme d'acacia | | | BPF | | |
| | E 950 | Acésulfame-K | 350 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/ Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin |
| | E 950 | Acésulfame-K | 25 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | Uniquement bière à valeur énergétique réduite |
| | E 951 | Aspartame | 600 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/ Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin |
| | E 951 | Aspartame | 25 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement bière à valeur énergétique réduite |
| | E 954 | Saccharines | 80 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/ Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin |
| | E 955 | Sucralose | 250 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/ Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin |
| | E 955 | Sucralose | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement bière à valeur énergétique réduite |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/ Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement bière à valeur énergétique réduite |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | 70 | mg/kg ou mg/l | | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/ Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin |
| | E 961 | Néotame | 20 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/ Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin |
| | E 961 | Néotame | 1 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement bière à valeur énergétique réduite |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|---------------|---|-------------------|---------------|-----|--|--|
| 14.2.1 Bière et boissons maltées | | | | | | | |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 350 | mg/kg ou mg/l | | (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/ Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 25 | mg/kg ou mg/l | | (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | Uniquement bière à valeur énergétique réduite |
| | E 969 | Advantame | 6 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/ Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif), sauf «obergäriges Einfachbier»; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin |
| | E 969 | Advantame | 0.5 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement bière à valeur énergétique réduite |
| | E 1105 | Lysozyme | | | BPF | | Uniquement bières ne subissant ni pasteurisation ni filtration stérilisante |
| | E 1200 | Polydextrose | | | BPF | | Uniquement bières à valeur énergétique réduite ou faiblement alcoolisées |
| 14.2.2 Vins et boissons à base de vin et équivalents sans alcool | | | | | | | |
| | E | Note | | | | | L'utilisation d'additifs est autorisée conformément à l'annexe 9 de l'ordonnance du DFI sur les boissons |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 200 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement produits sans alcool |
| | E 210–E 213 | Acide benzoïque – benzoates (BA) | 200 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement produits sans alcool |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 200 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement produits sans alcool |
| | E 242 | Dicarbonate de diméthyle | 250 | mg/kg ou mg/l | | (24) Dose d'incorporation, résidus non détectables. | Uniquement produits sans alcool |
| 14.2.3 Cidre et poiré | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés. |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | | À l'exclusion du cidre bouché |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 200 | mg/kg ou mg/l | | | À l'exclusion du cidre bouché |
| | E 104 | Jaune de quinoléine | 25 | mg/kg ou mg/l | | (64) La quantité totale de E 104 et E 110 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | À l'exclusion du cidre bouché |
| | E 110 | Jaune orangé S | 10 | mg/kg ou mg/l | | (64) La quantité totale de E 104 et E 110 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | À l'exclusion du cidre bouché |

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|-----------------------|---------------------------------|---|-------------------|---------------|-----|--|-------------------------------|
| 14.2.3 Cidre et poiré | | | | | | | |
| | E 150a - d | Caramels | | | BPF | | Uniquement cidre bouché |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 200 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 200 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | |
| | E 242 | Dicarbonat de diméthyle | 250 | mg/kg ou mg/l | | (24) Dose d'incorporation, résidus non détectables. | |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | |
| | E 405 | Alginate de propane-1,2-diol | 100 | mg/kg ou mg/l | | | À l'exclusion du cidre bouché |
| | E 432 - E 436 | Polysorbates | 10 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement boissons gazeuses |
| | E 473–E 474 | Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | E 900 | Diméthylpolysiloxane | 10 | mg/kg ou mg/l | | | À l'exclusion du cidre bouché |
| | E 950 | Acésulfame-K | 350 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 951 | Aspartame | 600 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 954 | Saccharines | 80 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | |
| | E 955 | Sucralose | 50 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 20 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 961 | Néotame | 20 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 350 | mg/kg ou mg/l | | (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | |
| | E 969 | Advantame | 6 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 999 | Extraits de quillaia | 200 | mg/kg ou mg/l | | (45) Calculée en extrait anhydre. | À l'exclusion du cidre bouché |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|------------------------------------|---------------------------------|---|-------------------|---------------|-----|---|--|
| 14.2.4 Vins de fruits et made wine | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés. |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | | |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 200 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 104 | Jaune de quinoléine | 20 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | |
| | E 110 | Jaune orangé S | 10 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | |
| | E 124 | Rouge cochenille A | 1 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | |
| | E 160d | Lycopène | 10 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 200 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 260 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement made wine |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 200 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | |
| | E 242 | Dicarbonate de diméthyle | 250 | mg/kg ou mg/l | | (24) Dose d'incorporation, résidus non détectables. | Uniquement vins de fruits et vins à teneur réduite en alcool |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | |
| | E 353 | Acide métatartrique | 100 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement made wine |
| | E 432 - E 436 | Polysorbates | 10 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement boissons gazeuses |
| | E 473–E 474 | Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | |

Liste d'application

Edition 2, Entrée en vigueur le 1er juillet 2024

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|------------------------------|---------------------------------|---|-------------------|---------------|-----|---|--|
| 14.2.5 Hydromel | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés. |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | | |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 200 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 200 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | |
| | E 473–E 474 | Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (24) Dose d'incorporation, résidus non détectables. | |
| 14.2.6 Boissons spiritueuses | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | À l'exception du whisky ou whiskey; les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés, sauf dans les liqueurs. |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | | Sauf Rhum, whisky ou whiskey, boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc de raisin ou marc, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, Hefebrand, Bierbrand ou eau-de-vie de bière, Topinambour ou eau de vie de topinambour, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, Geist (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), London gin, Sambuca, maraschino, marrasquino ou maraskino et mistrà |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 200 | mg/kg ou mg/l | | (87) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. | Sauf rhum, whisky ou whiskey, boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc de raisin, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de fruits, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, eau-de-vie de lie, Topinambour ou eau de vie de l'artichaut de Jérusalem, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, esprit (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), London gin, Sambuca, maraschino, marrasquino ou maraskino et mistrà |
| | E 104 | Jaune de quinoléine | 180 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | Sauf Rhum, whisky ou whiskey, boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc de raisin ou marc, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, Hefebrand, Bierbrand ou eau-de-vie de bière, Topinambour ou eau de vie de topinambour, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, Geist (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), London gin, Sambuca, maraschino, marrasquino ou maraskino et mistrà |
| | E 110 | Jaune orangé S | 100 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | Sauf Rhum, whisky ou whiskey, boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc de raisin ou marc, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, Hefebrand, Bierbrand ou eau-de-vie de bière, Topinambour ou eau de vie de topinambour, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, Geist (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), London gin, Sambuca, maraschino, marrasquino ou maraskino et mistrà |
| | E 123 | Amarante | 30 | mg/kg ou mg/l | | | Sauf Rhum, whisky ou whiskey, boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc de raisin ou marc, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, Hefebrand, Bierbrand ou eau-de-vie de bière, Topinambour ou eau de vie de topinambour, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, Geist (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), London gin, Sambuca, maraschino, marrasquino ou maraskino et mistrà |
| | E 124 | Rouge cochenille A | 170 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | Sauf Rhum, whisky ou whiskey, boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc de raisin ou marc, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, Hefebrand, Bierbrand ou eau-de-vie de bière, Topinambour ou eau de vie de topinambour, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, Geist (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), London gin, Sambuca, maraschino, marrasquino ou maraskino et mistrà |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|------------------------------|---------------------------------|---|-------------------|---------------|-----|---|---|
| 14.2.6 Boissons spiritueuses | | | | | | | |
| | E 150a - d | Caramels | | | BPF | | Sauf eaux-de-vie de fruit, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, Geist (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), London gin, sambuca, maraschino, marrasquino ou maraskino et mistra. Le whisky ou whiskey peut uniquement contenir l'additif E 150a. |
| | E 160b (i) | Bixine de rocou | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement liqueurs |
| | E 174 | Argent | | | BPF | | |
| | E 175 | Or | | | BPF | | |
| | E 220-E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 50 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement boissons alcoolisées distillées contenant des poires entières |
| | E 338-E 341; E 343; E 450-E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ . | À l'exception du whisky ou whiskey |
| | E 405 | Alginate de propane-1,2-diol | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement liqueurs émulsionnées |
| | E 416 | Gomme karaya | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement liqueurs à base d'oeufs |
| | E 445 | Esters glycériques de résine de bois | 100 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement boissons spiritueuses troubles |
| | E 473-E 474 | Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | À l'exception du whisky ou whiskey |
| | E 475 | Esters polyglycériques d'acides gras | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement liqueurs émulsionnées |
| | E 481-E 482 | Stéaroyl-2-lactylates | 8'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement liqueurs émulsionnées |
| 14.2.7.1 Vins aromatisés | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés. |
| | E 100 | Curcumine | 100 | mg/kg ou mg/l | | (26) Dans l'americano, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 sont autorisés seuls ou en mélange.; (27) Dans le bitter vino, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement americano, bitter vino |
| | E 101 | Riboflavines | 100 | mg/kg ou mg/l | | (26) Dans l'americano, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 sont autorisés seuls ou en mélange.; (27) Dans le bitter vino, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement americano, bitter vino |
| | E 102 | Tartrazine | 100 | mg/kg ou mg/l | | (26) Dans l'americano, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 sont autorisés seuls ou en mélange.; (27) Dans le bitter vino, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement americano, bitter vino |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--------------------------|---------------|---------------------------------------|-------------------|---------------|-----|--|-----------------------------------|
| 14.2.7.1 Vins aromatisés | | | | | | | |
| | E 104 | Jaune de quinoléine | 50 | mg/kg ou mg/l | | (26) Dans l'americano, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 sont autorisés seuls ou en mélange.; (27) Dans le bitter vino, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement americano, bitter vino |
| | E 110 | Jaune orangé S | 50 | mg/kg ou mg/l | | (27) Dans le bitter vino, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement bitter vino |
| | E 120 | Cochenille | 100 | mg/kg ou mg/l | | (26) Dans l'americano, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 sont autorisés seuls ou en mélange.; (27) Dans le bitter vino, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange. (87) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. | Uniquement americano, bitter vino |
| | E 122 | Azorubine | 100 | mg/kg ou mg/l | | (26) Dans l'americano, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 sont autorisés seuls ou en mélange.; (27) Dans le bitter vino, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement americano, bitter vino |
| | E 123 | Amarante | 30 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement vins apéritifs |
| | E 123 | Amarante | 100 | mg/kg ou mg/l | | (26) Dans l'americano, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 sont autorisés seuls ou en mélange.; (27) Dans le bitter vino, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement americano, bitter vino |
| | E 124 | Rouge cochenille A | 50 | mg/kg ou mg/l | | (26) Dans l'americano, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 sont autorisés seuls ou en mélange.; (27) Dans le bitter vino, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement americano, bitter vino |
| | E 129 | Rouge allura AC | 100 | mg/kg ou mg/l | | (27) Dans le bitter vino, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement bitter vino |
| | E 150a - d | Caramels | | | BPF | | |
| | E 163 | Anthocyanes | | | BPF | | Uniquement americano |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 200 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | |

Liste d'application

Edition 2, Entrée en vigueur le 1er juillet 2024

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---|---------------------------------|---|-------------------|---------------|-----|---|--|
| 14.2.7.1 Vins aromatisés | | | | | | | |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 200 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | |
| | E 242 | Dicarbonat de diméthyle | 250 | mg/kg ou mg/l | | (24) Dose d'incorporation, résidus non détectables. | |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | |
| | E 473–E 474 | Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| 14.2.7.2 Boissons aromatisées à base de vin | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés. |
| | E 100 | Curcumine | 100 | mg/kg ou mg/l | | (28) Dans le bitter soda, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement bitter soda |
| | E 101 | Riboflavines | 100 | mg/kg ou mg/l | | (28) Dans le bitter soda, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement bitter soda |
| | E 102 | Tartrazine | 100 | mg/kg ou mg/l | | (28) Dans le bitter soda, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement bitter soda |
| | E 104 | Jaune de quinoléine | 50 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | Uniquement bitter soda |
| | E 110 | Jaune orangé S | 50 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | Uniquement bitter soda |
| | E 120 | Cochénille | 100 | mg/kg ou mg/l | | (28) Dans le bitter soda, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement bitter soda |
| | E 122 | Azorubine | 100 | mg/kg ou mg/l | | (28) Dans le bitter soda, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement bitter soda |
| | E 123 | Amarante | 100 | mg/kg ou mg/l | | (28) Dans le bitter soda, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement bitter soda |
| | E 124 | Rouge cochenille A | 50 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | Uniquement bitter soda |
| | E 129 | Rouge allura AC | 100 | mg/kg ou mg/l | | (28) Dans le bitter soda, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange. | Uniquement bitter soda |
| | E 150a - d | Caramels | | | BPF | | sauf sangría, clarea, zurra |



| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---|---|---|-------------------|------------------|-----|---|---------------------------|
| 14.2.7.2 Boissons aromatisées à base de vin | | | | | | | |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 200 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 200 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | |
| | E 242 | Dicarbonate de diméthyle | 250 | mg/kg ou mg/l | | (24) Dose d'incorporation, résidus non détectables. | |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | |
| | E 473–E 474 | Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---|---------------------------------|---|-------------------|---------------|-----|---|--|
| 14.2.7.3 Cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés. |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | | |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 200 | mg/kg ou mg/l | | (87) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. | |
| | E 104 | Jaune de quinoléine | 50 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | |
| | E 110 | Jaune orangé S | 50 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | |
| | E 124 | Rouge cochenille A | 50 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | |
| | E 160d | Lycopène | 10 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 200 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 200 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | |
| | E 242 | Dicarbonate de diméthyle | 250 | mg/kg ou mg/l | | (24) Dose d'incorporation, résidus non détectables. | |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | |
| | E 473–E 474 | Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| 14.2.8 Autres boissons alcoolisées, y compris les mélanges de boissons alcoolisées et de boissons non alcoolisées et les spiritueux ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés. |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | | |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 200 | mg/kg ou mg/l | | (87) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. | Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol |
| | E 104 | Jaune de quinoléine | 180 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol |
| | E 110 | Jaune orangé S | 100 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---|---------------------------------|---|-------------------|---------------|-----|---|--|
| 14.2.8 Autres boissons alcoolisées, y compris les mélanges de boissons alcoolisées et de boissons non alcoolisées et les spiritueux ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol | | | | | | | |
| | E 123 | Amarante | 30 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol |
| | E 124 | Rouge cochenille A | 170 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. | Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol |
| | E 160b (ii) | Norbixine de rocou | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol |
| | E 160d | Lycopène | 30 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 200 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol |
| | E 200–E 203 | Acide sorbique – sorbates (SA) | 200 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol |
| | E 210–E 213 | Acide benzoïque – benzoates (BA) | 200 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 20 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement boissons fermentées à base de moût de raisin |
| | E 242 | Dicarbonate de diméthyle | 250 | mg/kg ou mg/l | | (24) Dose d'incorporation, résidus non détectables. | |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . | |
| | E 405 | Alginate de propane-1,2-diol | 100 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement boissons fermentées à base de moût de raisin |
| | E 432 - E 436 | Polysorbates | 10 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement boissons gazeuses |
| | E 444 | Acétate isobutyrate de saccharose | 300 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement boissons alcoolisées aromatisées, troubles, ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % |
| | E 445 | Esters glycériques de résine de bois | 100 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement boissons alcoolisées aromatisées, troubles, ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % |
| | E 473–E 474 | Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | E 481–E 482 | Stéaroyl-2-lactylates | 8'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement boissons aromatisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % |
| | E 950 | Acésulfame-K | 350 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 951 | Aspartame | 600 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 952 | Cyclamates | 250 | mg/kg ou mg/l | | (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. | Uniquement mélanges de boissons alcoolisées et de boissons non alcoolisées |
| | E 954 | Saccharines | 80 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | |
| | E 955 | Sucralose | 250 | mg/kg ou mg/l | | | |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---|---|---|-------------------|---------------|-----|--|--|
| 14.2.8 Autres boissons alcoolisées, y compris les mélanges de boissons alcoolisées et de boissons non alcoolisées et les spiritueux ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol | | | | | | | |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 30 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | 150 | mg/kg ou mg/l | | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | |
| | E 961 | Néotame | 20 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 350 | mg/kg ou mg/l | | (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | |
| | E 969 | Advantame | 6 | mg/kg ou mg/l | | | |
| 15. Amuse-gueules salés prêts à la consommation | | | | | | | |
| 15.1 Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine, d'amidon ou de fécule | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | (71) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 30 mg/kg. | |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 200 | mg/kg ou mg/l | | (71) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 30 mg/kg. | Uniquement amuse-gueules salés extrudés ou soufflés |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 100 | mg/kg ou mg/l | | (71) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 30 mg/kg. | À l'exclusion des amuse-gueules salés extrudés ou soufflés |
| | E 160b (i) | Bixine de rocou | 20 | mg/kg ou mg/l | | | Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées |
| | E 160b (ii) | Norbixine de rocou | 20 | mg/kg ou mg/l | | | Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées |
| | E 160d | Lycopène | 30 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 200 - E 202; E 214 - E219 | Acide sorbique – sorbate de potassium; p-hydroxybenzoates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.; (5) E 214–E 219: p-hydroxybenzoates (PHB), maximum 300 mg/kg. | |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 50 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre |
| | E 310 - E 320 | Gallate de propyle, BHT et BHA | 200 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement amuse-gueules à base de céréales |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|-----------------|---|-------------------|---------------|-----|---|--|
| 15.1 Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine, d'amidon ou de fécule | | | | | | | |
| | E 392 | Extraits de romarin | 50 | mg/kg ou mg/l | | (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | |
| | E 405 | Alginate de propane-1,2-diol | 3'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre |
| | E 416 | Gomme karaya | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre |
| | E 481–E 482 | Stéaroyl-2-lactylates | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre |
| | E 481–E 482 | Stéaroyl-2-lactylates | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement amuse-gueules à base de céréales |
| | E 901 | Cire d'abeille blanche et jaune | | | BPF | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| | E 902 | Cire de candelilla | | | BPF | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| | E 903 | Cire de carnauba | 200 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| | E 904 | Shellac | | | BPF | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| | E 950 | Acésulfame-K | 350 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 951 | Aspartame | 500 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 954 | Saccharines | 100 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | |
| | E 955 | Sucralose | 200 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 957 | Thaumatine | 5 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement comme exhausteur de goût |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 50 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | 20 | mg/kg ou mg/l | | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | |
| | E 961 | Néotame | 2 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement comme exhausteur de goût |
| | E 961 | Néotame | 18 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 500 | mg/kg ou mg/l | | (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | |
| | E 969 | Advantame | 5 | mg/kg ou mg/l | | | |
| 15.2 Fruits à coque transformés | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | | |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 100 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement fruits à coque enrobés salés |
| | E 160b (i) | Bixine de rocou | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées |
| | E 160b (ii) | Norbixine de rocou | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées |



| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|---------------------------------|---|-------------------|---------------|-----|---|---|
| 15.2 Fruits à coque transformés | | | | | | | |
| | E 160d | Lycopène | 30 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 200 - E 202; E 214 - E 219 | Acide sorbique – sorbate de potassium; p-hydroxybenzoates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.; (5) E 214–E 219: p-hydroxybenzoates (PHB), maximum 300 mg/kg. | Uniquement fruits à coque enrobés |
| | E 220–E 228 | Anhydride sulfureux – sulfites | 50 | mg/kg ou mg/l | | (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent. | Uniquement fruits à coque marinés |
| | E 310 - E 320 | Gallate de propyle, BHQT et BHA | 200 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse. | |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | |
| | E 392 | Extraits de romarin | 200 | mg/kg ou mg/l | | (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | |
| | E 416 | Gomme karaya | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement enrobage pour fruits à coque |
| | E 901 | Cire d'abeille blanche et jaune | | | BPF | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| | E 902 | Cire de candelilla | | | BPF | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| | E 903 | Cire de carnauba | 200 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| | E 904 | Shellac | | | BPF | | Uniquement comme agent d'enrobage |
| | E 950 | Acésulfame-K | 350 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 951 | Aspartame | 500 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 954 | Saccharines | 100 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | |
| | E 955 | Sucralose | 200 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 50 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | 20 | mg/kg ou mg/l | | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | |
| | E 961 | Néotame | 2 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement comme exhausteur de goût |
| | E 961 | Néotame | 18 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 500 | mg/kg ou mg/l | | (11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---|---------------|--|-------------------|---------------|-----|---|--|
| 15.2 Fruits à coque transformés | | | | | | | |
| | E 969 | Advantame | 5 | mg/kg ou mg/l | | | |
| 16. Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4 | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg. | |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 150 | mg/kg ou mg/l | | (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg. | |
| | Groupe IV | Polyols | | | BPF | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg. | |
| | E 110 | Jaune orangé S | 5 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg. | |
| | E 124 | Rouge cochenille A | 10 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg. | |
| | E 160b (i) | Bixine de rocou | 15 | mg/kg ou mg/l | | | Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées |
| | E 160b (ii) | Norbixine de rocou | 7.5 | mg/kg ou mg/l | | | Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées |
| | E 160d | Lycopène | 30 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement ostkaka |
| | E 200 - E 202 | Acide sorbique – sorbate de potassium | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement frugtgrød, rote Grütze et pasha |
| | E 200 - E 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 300 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement desserts à base de produits laitiers non traités thermiquement |
| | E 210–E 213 | Acide benzoïque – benzoates (BA) | 500 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement frugtgrød et rote Grütze |
| | E 234 | Nisine | 3 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement gâteaux de semoule et de tapioca et produits similaires |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---|---------------------------------|---|-------------------|---------------|-----|---|--|
| 16. Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4 | | | | | | | |
| | E 280–E 283 | Acide propionique – propionates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (6) La présence d'acide propionique et de ses sels est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication. | Uniquement Christmas pudding |
| | E 297 | Acide fumarique | 4'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement desserts de type gelée, desserts aromatisés aux fruits, mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 7'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | Uniquement mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts |
| | E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | 3'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. | |
| | E 355–E 357 | Acide adipique – adipates | 6'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement desserts de type gelée |
| | E 355–E 357 | Acide adipique – adipates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts |
| | E 355–E 357 | Acide adipique – adipates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | Uniquement desserts aromatisés aux fruits |
| | E 363 | Acide succinique | 6'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 416 | Gomme karaya | 6'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 427 | Gomme cassia | 2'500 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement desserts à base de produits laitiers et produits similaires |
| | E 432–E 436 | Polysorbates | 3'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | E 473–E 474 | Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | E 475 | Esters polyglycériques d'acides gras | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 477 | Esters de propane-1,2-diol d'acides gras | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 481–E 482 | Stéaroyl-2-lactylates | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | E 483 | Tartrate de stéaryle | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 491–E 495 | Esters de sorbitane | 5'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | E 950 | Acésulfame-K | 350 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 951 | Aspartame | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 952 | Cyclamates | 250 | mg/kg ou mg/l | | (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 954 | Saccharines | 100 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 955 | Sucralose | 400 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 957 | Thaumatine | 5 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement comme exhausteur de goût |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 50 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |



Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|--------------------|---|-------------------|------------------|-----|--|---|
| 16. Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4 | | | | | | | |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | 100 | mg/kg ou mg/l | | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 961 | Néotame | 32 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 350 | mg/kg ou mg/l | | (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 964 | Sirop de polyglycitol | 300'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| | E 969 | Advantame | 10 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés |
| 17.1 Compléments alimentaires sous forme solide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourissons et aux enfants en bas âge | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | E 410, E 412, E 415, E 417 et E 425 ne peuvent pas être employés pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion. |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg. | |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 300 | mg/kg ou mg/l | | (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg. | |
| | Groupe IV | Polyols | | | BPF | | |
| | E 104 | Jaune de quinoléine | 35 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg. | À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| | E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg. | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| | E 110 | Jaune orangé S | 10 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg. | |
| | E 124 | Rouge cochenille A | 35 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg. | À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| | E 124 | Rouge cochenille A | 10 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg. | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---|---------------------------------|---|-------------------|---------------|-----|--|--|
| 17.1 Compléments alimentaires sous forme solide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge | | | | | | | |
| | E 160d | Lycopène | 30 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 200 - E 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | Uniquement produits sous forme déshydratée contenant des préparations de vitamine A et de combinaisons de vitamines A et D |
| | E 310 - E 321 | Gallate de propyle, BHQT, BHA et BHT | 400 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | E 338-E 341; E 343; E 450-E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | | | BPF | | |
| | E 392 | Extraits de romarin | 400 | mg/kg ou mg/l | | (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | |
| | E 405 | Alginate de propane-1,2-diol | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 416 | Gomme karaya | | | BPF | | |
| | E 432-E 436 | Polysorbates | | | BPF | | |
| | E 459 | Bêta-cyclodextrine | | | BPF | | Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées |
| | E 468 | Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée, gomme de cellulose réticulée | 30'000 | mg/kg ou mg/l | | | À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| | E 473-E 474 | Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides | | | BPF | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | E 475 | Esters polyglycériques d'acides gras | | | BPF | | |
| | E 491-E 495 | Esters de sorbitane | | | BPF | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | E 551-E 553 | Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium | | | BPF | | |
| | E 463a | Hydroxypropylcellulose faiblement substituée (L-HPC) | 20'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement compléments alimentaires en comprimés. |
| | E 900 | Diméthylpolysiloxane | 10 | mg/kg ou mg/l | | (80) La quantité maximale se rapporte au complément alimentaire dissous prêt à être consommé, dilué dans 200 ml d'eau. | Uniquement compléments alimentaires sous forme de comprimés effervescents |
| | E 901 | Cire d'abeille blanche et jaune | | | BPF | | |
| | E 902 | Cire de candelilla | | | BPF | | |
| | E 903 | Cire de carnauba | 200 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 904 | Shellac | | | BPF | | |
| | E 950 | Acésulfame-K | 500 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 950 | Acésulfame-K | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| | E 951 | Aspartame | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 951 | Aspartame | 5'500 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| | E 952 | Cyclamates | 500 | mg/kg ou mg/l | | (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. | |



| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|---|-----------------|----------------------------|-------------------|---------------|-----|--|--|
| 17.1 Compléments alimentaires sous forme solide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge | | | | | | | |
| | E 952 | Cyclamates | 1'250 | mg/kg ou mg/l | | (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| | E 954 | Saccharines | 500 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | |
| | E 954 | Saccharines | 1'200 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| | E 955 | Sucralose | 800 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 955 | Sucralose | 2'400 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| | E 957 | Thaumatine | 400 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 100 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 400 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | 670 | mg/kg ou mg/l | | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | 1'800 | mg/kg ou mg/l | | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| | E 961 | Néotame | 60 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 961 | Néotame | 185 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| | E 961 | Néotame | 2 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement comme exhausteur de goût, à l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher |
| | E 961 | Néotame | 2 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher à base de vitamines ou minéraux, en tant qu'exhausteur de goût |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 500 | mg/kg ou mg/l | | (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|------------|---|-------------------|---------------|-----|--|---|
| 17.1 Compléments alimentaires sous forme solide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge | | | | | | | |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| | E 969 | Advantame | 20 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 969 | Advantame | 55 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes | Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| | E 1201 | Polyvinylpyrrolidone | | | BPF | | Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées |
| | E 1202 | Polyvinylpolypyrrolidone | | | BPF | | Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées |
| | E 1203 | Alcool polyvinylique | 18'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés |
| | E 1204 | Pullulan | | | BPF | | Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés |
| | E 1205 | Copolymère méthacrylate basique | 100'000 | mg/kg ou mg/l | | | À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| | E 1505 | Citrate de triéthyle | 3'500 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés |
| | E 1206 | Copolymère de méthacrylate neutre | 200'000 | mg/kg ou mg/l | | | À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| | E 1207 | Copolymère de méthacrylate anionique | 100'000 | mg/kg ou mg/l | | | À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| | E 1208 | Copolymère d'acétate de vinyle et de polyvinylpyrrolidone | 100'000 | mg/kg ou mg/l | | | À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| | E 1209 | Copolymère greffé d'alcool polyvinylique et de polyéthylèneglycol | 100'000 | mg/kg ou mg/l | | | À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher. |
| | E 1210 | Carbomère | 200'000 | mg/kg | | | |
| | E 1521 | Polyéthylène glycol | 10'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés |
| 17.2 Compléments alimentaires sous forme liquide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | | |
| | Groupe II | Colorants BPF | | | BPF | (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg. | Uniquement compléments alimentaires en sirop. |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 100 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | Groupe IV | Polyols | | | BPF | | |
| | E 104 | Jaune de quinoléine | 10 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg. | |

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|---------------------------------|---|-------------------|---------------|-----|---|--|
| 17.2 Compléments alimentaires sous forme liquide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge | | | | | | | |
| | E 110 | Jaune orangé S | 10 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg. | |
| | E 124 | Rouge cochenille A | 10 | mg/kg ou mg/l | | (61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg. | |
| | E 160d | Lycopène | 30 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 200 - E 213 | Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. | À l'exception des compléments alimentaires en sirop. |
| | E 310 - E 321 | Gallate de propyle, BHQT, BHA et BHT | 400 | mg/kg ou mg/l | | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | E 338-E 341; E 343; E 450-E 452 | Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates | | | BPF | | |
| | E 392 | Extraits de romarin | 400 | mg/kg ou mg/l | | (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique. | |
| | E 405 | Alginate de propane-1,2-diol | 1'000 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 416 | Gomme karaya | | | BPF | | |
| | E 432-E 436 | Polysorbates | | | BPF | | |
| | E 473-E 474 | Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides | | | BPF | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | E 475 | Esters polyglycériques d'acides gras | | | BPF | | |
| | E 491-E 495 | Esters de sorbitane | | | BPF | (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. | |
| | E 551-E 553 | Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium | | | BPF | | |
| | E 950 | Acésulfame-K | 350 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 950 | Acésulfame-K | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement compléments alimentaires en sirop |
| | E 951 | Aspartame | 600 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 951 | Aspartame | 5'500 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement compléments alimentaires en sirop |
| | E 952 | Cyclamates | 400 | mg/kg ou mg/l | | (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. | |
| | E 952 | Cyclamates | 1'250 | mg/kg ou mg/l | | (51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. | Uniquement compléments alimentaires en sirop. |
| | E 954 | Saccharines | 80 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | |
| | E 954 | Saccharines | 1'200 | mg/kg ou mg/l | | (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. | Uniquement compléments alimentaires en sirop. |
| | E 955 | Sucralose | 240 | mg/kg ou mg/l | | | |

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

| Chiffre | N° E | Additif | Quantité maximale | Unité | BPF | Notes | Restrictions / exceptions |
|--|-----------------|----------------------------|-------------------|---------------|-----|--|--|
| 17.2 Compléments alimentaires sous forme liquide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge | | | | | | | |
| | E 955 | Sucralose | 240 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement compléments alimentaires en sirop |
| | E 957 | Thaumatine | 400 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement compléments alimentaires en sirop |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 50 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 959 | Néohespéridine DC | 400 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement compléments alimentaires en sirop |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | 200 | mg/kg ou mg/l | | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | |
| | E 960a - E 960d | Glycosides de stéviol | 1'800 | mg/kg ou mg/l | | (60) Exprimés en équivalents stéviols. | Uniquement compléments alimentaires en sirop. |
| | E 961 | Néotame | 20 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 961 | Néotame | 185 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement compléments alimentaires en sirop |
| | E 961 | Néotame | 2 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement comme exhausteur de goût, à l'exception des compléments alimentaires en sirop |
| | E 961 | Néotame | 2 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement compléments alimentaires en sirop à base de vitamines ou minéraux, en tant qu'exhausteur de goût. |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 350 | mg/kg ou mg/l | | (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | |
| | E 962 | Sel d'aspartame-acésulfame | 2'000 | mg/kg ou mg/l | | (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951. | Uniquement compléments alimentaires en sirop. |
| | E 969 | Advantame | 6 | mg/kg ou mg/l | | | |
| | E 969 | Advantame | 35 | mg/kg ou mg/l | | | Uniquement compléments alimentaires en sirop |
| | E 1210 | Carbomère | 30'000 | mg/kg | | | |
| 18. Denrées alimentaires transformées ne relevant pas des catégories 1 à 17, à l'exclusion des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge | | | | | | | |
| | Groupe I | Additifs | | | | | |