



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

Modification du ...

Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)

arrête :

I

L'ordonnance du 25 novembre 2013 sur les additifs¹ est modifiée comme suit :

Art. 9b

Concerne uniquement les textes allemand et italien

Art. 11, al. 2

² Il peut fixer des dispositions transitoires.

Art. 13b Disposition transitoire de la modification du ...

Les denrées alimentaires non conformes à la modification du ... peuvent encore être importées et fabriquées selon l'ancien droit jusqu'au 30 juin 2021 et remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

II

Les annexes 1a, 2, 3 4 et 5 sont modifiées conformément aux textes ci-joints.

III

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} juillet 2020.

RS ...

¹ RS 817.022.31

...

Département fédéral de l'intérieur :
Alain Berset

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

Liste des additifs autorisés

Partie c. Additifs autres que les colorants et les édulcorants

Supprimer les entrées suivantes :

N° E	Additif	Remarques
203	Sorbate de calcium	
311	Gallate d'octyle	
312	Gallate de dodécyle	

Ajouter les additifs suivants en ordre ascendant (n° E):

N° E	Additif	Remarques
456	Polyaspartate de potassium	
463a	Hydroxypropylcellulose faiblement substituée (L-HPC)	

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

Groupes d'additifs

Groupe V: autres additifs pouvant être réglementés ensemble

Supprimer les additifs suivants:

a) E 200–E 203: acide sorbique - sorbate (SA)

N° E	Additif
------	---------

203	Sorbate de calcium
-----	--------------------

c) E 200–E 213: acide sorbique – sorbates; acide benzoïque – benzoates (SA + BA)

No E	
------	--

203	Sorbate de calcium
-----	--------------------

d) E 200–E 219: acide sorbique – sorbates; acide benzoïque – benzoates; p-hydroxybenzoates (SA + BA + PHB)

No E	
------	--

203	Sorbate de calcium
-----	--------------------

e) E 200 – E 203; E 214 – E 219: acide sorbique – sorbates; p-hydroxybenzoates (SA + PHB)

No E	
------	--

203	Sorbate de calcium
-----	--------------------

k) E 310–E 320: gallates, BHQT et BHA

No E	
------	--

311	Gallate d'octyle
312	Gallate de dodécyle

Annexe 3
(art. 1, al. 1, let. d, 1a, al. 4, et 2, al. 1)

Liste d'application

Partie « B. Liste d'application »:

1. Supprimer les entrées suivantes :

Supprimer l'une des deux entrées identiques au ch. 06.6. « Pâte à frire » :

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note	Restrictions / exceptions
	E 200–E 203	Acide sorbique - sorbates	2000	(1) (2)	

Supprimer l'une des deux entrées identiques au ch. 17.1. « Compléments alimentaires sous forme solide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge » :

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note	Restrictions / exceptions
	E 1505	Citrate de triéthyle	3500		Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés

Supprimer l'entier du ch. 17.3.

2. Ajouter ou remplacer les entrées suivantes en ordre ascendant selon le tableau suivant :

Notes :

Remplacer, règles fondamentales :

- *Les remplacements sont effectués sur la base du n° E.*
- *Lorsque plusieurs entrées figurent sous un même n° E, il faut en outre tenir compte de la quantité maximale correspondante et, le cas échéant, des indications qui se trouvent dans les autres colonnes, de sorte que la bonne entrée soit remplacée (c'est-à-dire que l'entrée à remplacer est l'entrée avec la même quantité maximale ; s'il y a plusieurs entrées avec la même quantité maximale, il faut tenir compte aussi des indications dans les colonnes « Additif », « Note » et « Restrictions / exceptions »).*

Remplacer certains titres, n° E et notes :

- *Ch. 00. : les ch. « 00. » et le titre « Additifs alimentaires dont la présence est permise dans toutes les catégories de denrées alimentaires » sont remplacés par les ch. « 0. » et le titre « 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 ».*
- *Ch. 06.6. : ne concerne que le texte allemand.*
- *Ch. 17.1. : le titre « Compléments alimentaires sous la forme solide, y compris sous forme de gélules et de comprimés et sous d'autres formes similaires, à l'exclusion des formes à mâcher » est remplacé par « Compléments alimentaires sous forme solide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge ».*
- *Ch. 17.2. : le titre « Compléments alimentaires sous la forme liquide » est remplacé par « Compléments alimentaires sous forme liquide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge ».*

- N° E E 200–E 203 : les nouvelles entrées avec les n° E « E 200–E 202 » remplacent les anciennes entrées avec les n° E « E 200–E 203 ».
- N° E E 200–E 203 ; E 214–E 219 : les nouvelles entrées avec les n° E « E 200–E 202 ; E 214–E 219 » remplacent les anciennes entrées avec les n° E « E 200–E 203 ».
- Note 12 : la note 12 « Si les additifs E 950, E 951, 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. » est remplacée par « 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. ». Étant donné que les notes seront insérées directement dans le champ du n° E, les entrées E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 et E 961 figurent aussi comme modifications dans le tableau.

Ajouter :

- Les nouveaux n° E sont ajoutés en ordre ascendant.
- Ch. 17 : s'il existe déjà une entrée pour un n° E et que l'on ajoute une entrée avec le même n° E, mais avec une autre quantité maximale, cette entrée est ajoutée comme nouvelle entrée supplémentaire (elle ne remplace pas l'entrée existante).

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	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				Peut être utilisé dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge..
	E 938	Dioxyde de carbone Argon	BPF BPF		Peut être utilisé dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
	E 939	Hélium	BPF		Peut être utilisé dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
	E 941	Azote	BPF		Peut être utilisé dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
	E 942	Protoxyde d'azote	BPF		Peut être utilisé dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 948	Oxygène	BPF		Peut être utilisé dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
	E 949	Hydrogène	BPF		Peut être utilisé dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
01.3.	<i>Produits laitiers fermentés non aromatisés traités thermiquement après fermentation</i>				
	E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	(1) (2)	Uniquement lait caillé
01.4.	<i>Produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement</i>				
	E 200–E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	300	(1) (2)	Uniquement desserts à base de produits laitiers non traités thermiquement
01.5.	<i>Lait déshydraté</i>				
	E 310–E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	(1)	Uniquement lait en poudre pour distributeurs automatiques
01.7.1.	<i>Fromages non affinés, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16</i>				
	E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	(1) (2)	
01.7.2.	<i>Fromages affinés</i>				
	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	1000	(1) (2)	Uniquement fromage en tranches et coupé, préemballé; fromage en couches et fromage avec addition de denrées alimentaires
01.7.4.	<i>Fromages de lactosérum</i>				
	E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	(1) (2).	Uniquement fromage en tranches et coupé, préemballé; fromage en couches et fromage avec addition de denrées alimentaires
01.7.5.	<i>Fromages fondus</i>				
	E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2000	(1) (2).	
01.7.6.	<i>Produits fromagers (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16)</i>				
	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	1000	(1) (2).	Uniquement produits non affinés; produits affinés en tranches, préemballés; produits affinés en couches et produits

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
					affinés avec addition de denrées alimentaires
01.8.	<i>Succédanés de produits laitiers, y compris blanchisseurs de boissons</i>				
	E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	BPF	(1) (2)	Uniquement succédanés de fromage (uniquement traitement en surface)
	E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2000	(1) (2)	Uniquement succédanés de fromage à base de protéines
02.1.	<i>Matières grasses et huiles pratiquement anhydres (à l'exclusion des matières grasses laitières anhydres)</i>				
	E 310–E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	(1) (41)	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
02.2.2.	<i>Autres émulsions d'huiles et de matières grasses, y compris les matières grasses tartinables et émulsions liquides</i>				
	E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2000	(1) (2)	Uniquement émulsions de matières grasses dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %
	E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	(1) (2).	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	(1) (2)	Uniquement matières grasses destinées à la friture
04.1.1.	Fruits et légumes frais entiers				
	E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	20		Uniquement traitement en surface d'agrumes frais non pelés
04.1.2.	<i>Fruits et légumes épluchés, coupés et râpés</i>				
	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
04.2.1.	<i>Fruits et légumes séchés</i>				
	E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	(1) (2).	Uniquement fruits secs
04.2.2.	<i>Fruits et légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure</i>				
	E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	(1) (2)	Uniquement olives et préparations à base d'olives

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 200–E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; 2000 acide benzoïque – benzoates		(1) (2)	Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 200–E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; 1000 acide benzoïque – benzoates		(1) (2)	Uniquement olives et préparations à base d'olives
<i>04.2.4.1. Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des compotes</i>					
	E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium 1000		(1) (2)	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 Uniquement préparations à base d'olives
	E 200–E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; 1000 acide benzoïque – benzoates		(1) (2)	
<i>04.2.5.1. Confitures extra et gelées extra</i>					
	E 200–E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; 1000 acide benzoïque – benzoates		(1) (2)	Uniquement produits à faible teneur en sucre, réduite en sucre et produits similaires à faible teneur en calories ou sans sucre, mermeladas
<i>04.2.5.2. Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons</i>					
	E 200–E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; 1000 acide benzoïque – benzoates		(1) (2)	Uniquement produits à faible teneur en sucre, réduite en sucre et produits similaires à faible teneur en calories ou sans sucre, crème de marrons, mermeladas
<i>04.2.5.3. Autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits ou de légumes</i>					
	E 200–E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; 1500 acide benzoïque – benzoates		(1) (2)	Uniquement marmelada
	E 200–E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; 1000 acide benzoïque – benzoates		(1) (2)	Autres pâtes à tartiner à base de fruits, mermeladas
<i>04.2.5.4. Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque</i>					
	E 310–E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA 200		(1) (41)	Uniquement fruits à coque transformés
<i>04.2.6. Produits de pommes de terre transformés</i>					
	E 200–E 202	Sorbinsäure – Kaliumsorbit 2000		(1) (2)	Uniquement pâte de pommes de terre et tranches de pommes de terre préfrites

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 310–E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	25	(1)	Uniquement pommes de terre déshydratées
05.2.	<i>Autres confiseries, y compris les microconfiseries pour rafraîchir l'haleine</i>				
	E 200–E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; 1000 acide benzoïque – benzoates	1000	(1) (2)	Uniquement fruits et légumes confits, cristallisés ou glacés
	E 200–E 219	Acide sorbique – sorbate de potassium; 1500 acide benzoïque – benzoates; p- hydroxybenzoates	1500	(1) (2) (5)	À l'exception des fruits et légumes confits, cristallisés ou glacés
	E 960	Glucosides de stéviol	670	(60)	Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 960	Glucosides de stéviol	350	(60)	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés Uniquement confiseries dures à valeur énergétique réduite (bonbons et sucettes) Uniquement confiseries tendres à valeur énergétique réduite (bonbons à mâcher, gommeaux aux fruits et produits à base de guimauve/marshmallows) Uniquement réglisse à valeur énergétique réduite Uniquement nougat à valeur énergétique réduite Uniquement massepain à valeur énergétique réduite Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 960	Glucosides de stéviol	2000	(60)	
05.3.	<i>Chewing-gum i</i>				
	E 200–E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; 1500 acide benzoïque – benzoates	1500	(1) (2)	
	E 310–E 321	Gallate de propyle, BHQT, BHA et BHT	400	(1)	
	E 445	Esters glycériques de résine de bois	320		Uniquement pour l'impression personnalisée ou promotionnelle sur des chewing-gum à enrobage dur
	E 950	Acésulfame-K	800	(12)	Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 951	Aspartame	2500	(12)	exhausteur de goût Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût
	E 955	Sucralose	1200	(12)	Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût
	E 957	Thaumatine	10	(12)	Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût
	E 959	Néohespéridine DC	150	(12)	Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût
	E 961	Néotam	3	(12)	Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût
05.4.	<i>Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4</i>				
	E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	(1) (2)	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	1500	(1) (2) (5)	
06.3.	<i>Céréales pour petit-déjeuner</i>				
	E 310–E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	(1) (13)	Uniquement céréales précuites
06.4.4.	<i>Gnocchi de pomme de terre i</i>				
	E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	(1)	
06.4.5.	<i>Fourrages pour pâtes farcies (raviolis et produits similaires)</i>				
	E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	(1) (2)	
06.6.	Pâte à frire				
	E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2000	(1) (2)	
06.7.	<i>Céréales précuites ou transformées</i>				
	E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2000	(1) (2)	Uniquement Semmelknödelteig
	E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	(1) (2)	Uniquement polenta
	E 310–E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	(1)	Uniquement céréales précuites

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
07.1.	<i>Pain et petits pains</i> E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2000	(1) (2)	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
07.2.	<i>Produits de boulangerie fine</i> E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2000	(1) (2)	Uniquement produits dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,65
	E 310–E 320 E 950	Gallate de propyle, BHQT et BHA Acésulfame K	200 1000	(1)	Uniquement mélanges prêts à l'emploi pour pâtisseries Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1700		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 952	Cyclamates	1600	(51)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharin es	170	(52)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	700		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	150		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	55		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1000	(11)a (49) (50)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	17		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
08.2.	<i>Préparations de viandes</i>				

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 249–E 250	Nitrites	150	(7)	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 wołowy (danie tatarskie) et golonka peklowana.
	E 338–E 341, E 343 et E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) (4)	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.
08.3.1.	<i>Produits à base de viande qui n'ont pas subi de traitement thermique</i>				
	E 200–E 219	Acide sorbique – sorbate de potassium; BPF acide benzoïque – benzoates; p-hydroxybenzoates		(1) (2)	Uniquement traitement en surface des produits de viande séchés
	E 310–E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	(1) (13)	Uniquement viande déshydratée
08.3.2.	<i>Produits à base de viande qui ont subi un traitement thermique</i>				
	E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	(1) (2)	Uniquement aspic
	E 200–E 219	Acide sorbique – sorbate de potassium; BPF acide benzoïque – benzoates; p-hydroxybenzoates		(1) (2)	Uniquement traitement en surface des produits de viande séchés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 200–E 202; E 214–E 219	Acide sorbique – sorbate de potassium; p-hydroxybenzoates	1000	(1) (2)	Uniquement pâté
	E 310–E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	(1) (13)	Uniquement viande déshydratée
08.3.3.	<i>Boyaux et autres produits d'enrobage de la viande</i> 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–E 219	Acide sorbique – sorbate de potassium; p-hydroxybenzoates	1000	(1) (2)	Uniquement enrobages de gelée pour produits à base de viande (cuite, saumurée ou séchée)
09.2.	<i>Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés</i> E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	(1) (2)	Aspic
	E 200–E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	6000	(1) (2)	Uniquement Crangon crangon et Crangon vulgaris cuits
	E 200–E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	2000	(1) (2)	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	(1) (2)	Uniquement poisson salé séché
09.3.	<i>Oeufs de poisson</i> E 200–E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	2000	(1) (2)	Uniquement produits de poisson en semi-conserve, y compris ceux à base d'oeufs de poisson
10.2.	<i>Oeufs transformés et ovoproduits</i> E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	(1) (2)	Uniquement ovoproduits congelés et surgelés, déshydratés et concentrés
	E 200–E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	5000	(1) (2)	Uniquement oeufs liquides (blanc, jaune ou oeuf entier)
11.4.1.	<i>Edulcorants de table sous forme liquide</i> E 200–E 219	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates; p-hydroxybenzoates	500	(1) (2)	Uniquement si la teneur en eau est supérieure à 75 %

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
12.2.2.	<i>Assaisonnements et condiments</i>				
	E 200–E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium;	1000	(1) (2)	
		acide benzoïque – benzoates			
	E 310–E 321	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	(1) (13)	
12.4.	<i>Moutarde</i>				
	E 200–E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium;	1000	(1) (2)	
		acide benzoïque – benzoates			
12.5.	<i>Soupes, potages et bouillons</i>				
	E 200–E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium;	500	(1) (2)	Uniquement soupes, potages et bouillons liquides (à l'exception des conserves)
		acide benzoïque – benzoates			
	E 310–E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	(1) (13)	Uniquement soupes, potages et bouillons déshydratés
12.6.	<i>Sauces</i>				
	E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2000	(1) (2)	Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %
	E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	(1) (2)	Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %
	E 200–E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium;	2000	(1) (2)	Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %
		acide benzoïque – benzoates			
	E 200–E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium;	1000	(1) (2)	Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %; sauces non émulsionnées
		acide benzoïque – benzoates			
	E 310–E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	(1) (13)	
	E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	4000		Uniquement sauces émulsionnées
	E 957	Thaumatine	5		Uniquement comme exhausteur de goût
12.7.	<i>Salades et pâtes à tartiner salées</i>				
	E 200–E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium;	1500	(1) (2)	
		acide benzoïque – benzoates			
12.9.	<i>Produits protéiques, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 1.8</i>				
	E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2000	(1) (2)	Uniquement succédanés de viande, de poisson, de crustacés et

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
					céphalopodes et de fromage à base de protéines
13.2.	<i>Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 13.1.5)</i>				
	E 200–E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; 1500 acide benzoïque – benzoates		(1) (2)	
13.3.	<i>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)</i>				
	E 200–E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; 1500 acide benzoïque – benzoates		(1) (2)	
14.1.2.	<i>Jus de fruits et jus de légumes</i>				
	E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	500	(1) (2)	Uniquement sød ... saft et sødet ... saft
	E 200–E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; 2000 acide benzoïque – benzoates		(1) (2)	Uniquement jus de raisin, non fermenté, à usage de vin de messe
14.1.3.	<i>Nectars de fruits, nectars de légumes et produits similaires</i>				
	E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	300	(1) (2)	Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise et finlandaise
	E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	250	(1) (2)	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.
14.1.4.	<i>Boissons aromatisées</i>				
	E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	300	(1) (2)	À l'exclusion des boissons à base de produits laitiers
	E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	250	(1) (2)	La quantité maximale s'applique si les additifs E 210-213, acide benzoïque - benzoates, ont aussi été utilisés.
14.1.5.2.	<i>Autres</i>				
	E 200–E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; 600 acide benzoïque – benzoates		(1) (2)	Uniquement concentrés liquides de thé et d'infusions de fruits et de plantes
14.2.1.	<i>Bière et boissons maltées</i>				
	E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	(1) (2)	Uniquement bière en fût contenant plus de 0.5 % de sucre fermentescible ajouté et/ou de jus ou de concentrés de fruits ajoutés
14.2.2.	<i>Vins et boissons à base de vin et équivalents sans alcool</i>				

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	(1) (2)	Uniquement produits sans alcool
14.2.3.	<i>Cidre et poiré</i> E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	(1) (2)	
14.2.4.	<i>Vins de fruits et made wine</i> E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	(1) (2)	
14.2.5.	<i>Hydromel</i> E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	(1) (2)	
14.2.7.1.	<i>Vins aromatisés</i> E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	(1) (2)	
14.2.7.2.	<i>Boissons aromatisées à base de vin</i> E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	(1) (2)	
14.2.7.3.	<i>Cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles</i> E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	(1) (2)	
14.2.8.	<i>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</i> E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	(1) (2)	Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
15.1.	<i>Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine, d'amidon ou de fécule</i> E 200–E 202; E 214–E 219 E 310–E 320 E 957	Acide sorbique – sorbate de potassium; p-hydroxybenzoates Gallate de propyle, BHQT et BHA Thaumatine	1000 200 5	(1) (2) (5) (1)	Uniquement amuse-gueules à base de céréales Uniquement comme exhausteur de goût
15.2.	<i>Fruits à coque transformés</i> E 200–E 202; E 214–E 219	Acide sorbique – sorbate de potassium ; p-Hydroxybenzoate	1000	(1) (2) (5)	Uniquement fruits à coque enrobés
16.	<i>Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4</i>	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	(1) (13)	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2000	(1) (2)	Uniquement <i>ostkaka</i>
	E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	(1) (2)	Uniquement <i>frugtgrød</i> , rote Grütze et <i>pasha</i>
	E 200–E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	300	(1) (2)	Uniquement desserts à base de produits laitiers non traités thermiquement
17.1.	Compléments alimentaires sous forme solide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge				
	Additifs				
	Groupe I				
	Groupe IV				
	E 104	Polyols Jaune de quinoléine	BPF 35	(61) (69)	À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher
	E 104	Jaune de quinoléine	10	(61) (69)	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher..
	E 110	Jaune orangé S	10	(61) (69)	
	E 124	Rouge cochenille A (Ponceau 4R)	35	(61) (69)	À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher
	E 124	Rouge cochenille A (Ponceau 4R)	10	(61) (69)	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 200–E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1000	(1) (2)	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	(1)	
E 463a	Hydroxypropylcellulose faiblement substituée (L-HPC)		20000		Uniquement compléments alimentaires en comprimés.
	E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée, gomme de cellulose réticulée	30000		
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium	BPF		

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 950	cium, talc, silicate de magnésium Acésulfame-K	2000		Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 951	Aspartame	5500		Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 952	Cyclamates	500	(51)	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 952		1250	(51)	
	E 954	Saccharines	500	(52)	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 954		1200	(52)	
	E 955	Sucralose	2400		Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher..
	E 957	Thaumatine	400		Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 959	Néohespéridine DC	400		Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 960	Glucosides de stéviol	1800	(60)	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 961	Néotame	185		Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 961	Néotame	2		Uniquement comme exhausteur de goût, à l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher
	E 961	Néotame	2		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	2000	(11)a (49) (50)	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 969	Advantame	55		Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 1205	Copolymère méthacrylate basique	100000		À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 1206	Copolymère de méthacrylate neutre	200000		À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 1207	Copolymère de méthacrylate anionique	100000		À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 1208	Copolymère d'acétate de vinyle et de polyvinylpyrrolidone	100000		À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 1209	Copolymère greffé d'alcool polyvinylique et de polyéthylène glycol	100000		À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
17.2.	Compléments alimentaires sous forme liquide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge				
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	(69)	Uniquement compléments alimentaires en sirop.
	E 104	Jaune de quinoléine	BPF		
	Groupe IV	Polyols	10	(61) (69)	
	E 110	Jaune orangé S	10	(61) (69)	
	E 124	Rouge cochenille A	10	(61) (69)	
	E 200–E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates (SA + BA)	2000	(1) (2)	
	E 310 - E 321	Gallate de propyle, BHQT, BHA et BHT	400	(1)	
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	BPF		
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	BPF		
	E 950	Acésulfame-K	2000		Uniquement compléments alimentaires en sirop
	E 951	Aspartame	5500		Uniquement compléments alimentaires en sirop
	E 952	Cyclamates	400	(51)	
	E 952	Cyclamates	1250	(51)	Uniquement compléments alimentaires en sirop.
	E 954	Saccharines	80	(52)	
	E 954	Saccharines	1200	(52)	Uniquement compléments alimentaires en sirop.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 955	Sucralose	240		Uniquement compléments alimentaires en sirop
	E 957	Thaumatine	400		Uniquement compléments alimentaires en sirop
	E 959	Néohespéridine DC	400		Uniquement compléments alimentaires en sirop
	E 960	Glucosides de stéviol	200	(60)	Uniquement compléments alimentaires en sirop.
	E 961	Néotame	185		Uniquement compléments alimentaires en sirop
	E 961	Néotame	2		Uniquement comme exhausteur de goût, à l'exception des compléments alimentaires en sirop
	E 961	Néotame	2		Uniquement compléments alimentaires en sirop à base de vitamines ou minéraux, en tant qu'exhausteur de goût.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	2000	(11)a (49) (50)	Uniquement compléments alimentaires en sirop.
	E 969	Advantame	6		
	E 969	Advantame	35		Uniquement compléments alimentaires en sirop

Critères de pureté spécifiques pour les additifs

Les additifs doivent satisfaire aux critères de pureté spécifiques fixés dans le règlement (UE) n° 231/2012².

² Règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil, JO L 83 du 22.3.2012, p. 1; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2018/1581, JO L 251 du 5.10.2018, p. 13

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

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

2. Additifs autres que les supports dans les additifs

Remplacer l'entrée suivant selon le tableau suivant :

200–203 Acide sorbate de potassium - sorbates (nouveau 200–202)

Ajouter les entrées 943a, 943b und 944 en ordre ascendant selon le tableau suivant:

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale	Préparations d'additifs auxquelles l'additif peut être ajouté
E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1500 mg/kg, seuls ou en mélange, dans la préparation 15 mg/kg, exprimés en acide libre, dans le produit final	Préparations de colorants
E 943a	Butane	1 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Préparations de colorants du groupe II et du groupe III, tels que définis à l'annexe 2 (pour usage professionnel uniquement)
E 943b	Isobutane	1 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Préparations de colorants du groupe II et du groupe III, tels que définis à l'annexe 2 (pour usage professionnel uniquement)
E 944	Propane	1 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Préparations de colorants du groupe II et du groupe III, tels que définis à l'annexe 2 (pour usage professionnel uniquement)

