



Ordonnance du DFI du 22 juin 2007 sur les additifs admis dans les denrées alimentaires (Ordonnance sur les additifs, OAdd)

Révision totale du ...

Commentaire

Introduction

L'objectif de la présente révision totale de l'ordonnance du DFI du 22 juin 2007 sur les additifs admis dans les denrées alimentaires (OAdd ; RS 817.022.31) est de supprimer les entraves techniques au commerce avec l'UE dans le domaine des additifs. Elle tient compte du règlement (CE) n° 1333/2008¹ et du règlement (UE) n° 231/2012².

La révision intègre les modifications suivantes du règlement (CE) n° 1333/2008 :

- Rectificatif au règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires (JO L 105 du 27.4.2010, p. 114) ;
- Règlement (UE) n° 1129/2011 de la Commission du 11 novembre 2011 modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en vue d'y inclure une liste de l'Union des additifs alimentaires (JO L 295 du 12.11.2011, p. 1) ;
- Règlement (UE) n° 1130/2011 de la Commission du 11 novembre 2011 modifiant l'annexe III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil sur les additifs alimentaires en vue d'y inclure une liste de l'Union des additifs alimentaires autorisés dans les additifs alimentaires, les enzymes alimentaires, les arômes alimentaires et les nutriments (JO L 295 du 12.11.2011, p. 178) ;
- Règlement (UE) n° 1131/2011 de la Commission du 11 novembre 2011 modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les glycosides de stéviol (JO L 295 du 12.11.2011, p. 205) ;
- Règlement (UE) n° 232/2012 de la Commission du 16 mars 2012 modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les conditions d'utilisation et les limites d'emploi du jaune de quinoléine (E 104), du *Sunset Yellow* FCF/Jaune orange S (E 110) et du ponceau 4R, rouge cochenille A (E 124) (JO L 78 du 17.3.2012, p. 1) ;
- Règlement (UE) n° 380/2012 de la Commission du 3 mai 2012 modifiant les dispositions de l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil régissant les conditions d'utilisation et les quantités utilisées applicables aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium (JO L 119 du 4.5.2012, p. 14).

¹ Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires; JO L 354 du 31.12.2008, p. 16.

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.

- Règlement (UE) n °470/2012 de la Commission du 4 juin 2012 modifiant l'annexe II du règlement (CE) n °1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation de polydextrose (E 1200) dans la bière (*JO L 144 du 5.6.2012, p. 16*).
- Règlement (UE) n °471/2012 de la Commission du 4 juin 2012 modifiant l'annexe II du règlement (CE) n °1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation de lysozyme (E 1105) dans la bière (*JO L 144 du 5.6.2012, p. 19*).
- Règlement (UE) n °472/2012 de la Commission du 4 juin 2012 modifiant l'annexe II du règlement (CE) n °1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation des esters glycériques de résine de bois (E 445) pour l'impression sur des confiseries à enrobage dur (*JO L 144 du 5.6.2012, p. 22*).
- Règlement (UE) n °570/2012 de la Commission du 28 juin 2012 modifiant l'annexe II du règlement (CE) n °1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation d'acide benzoïque ou de benzoates (E 210-213) dans les équivalents sans alcool du vin (*JO L 169 du 29.6.2012, p. 43*).
- Règlement (UE) n °583/2012 de la Commission du 2 juillet 2012 modifiant l'annexe II du règlement (CE) n °1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation de polysorbates (E 432-436) dans le lait de coco (*JO L 173 du 3.7.2012, p. 8*).
- Règlement (UE) n °675/2012 de la Commission du 23 juillet 2012 modifiant l'annexe II du règlement (CE) n °1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation de talc (E 553b) et de cire de carnauba (E 903) sur des œufs durs non écalés colorés et l'utilisation de shellac (E 904) sur des œufs durs non écalés (*JO L 196 du 24.7.2012, p. 52*).

Commentaire par article

Art. 1

L'*al. 1* définit les additifs autorisés dans les denrées alimentaires. Peuvent être utilisées, d'une part, les substances répertoriées à l'annexe 1 qui sont ajoutées intentionnellement, de façon directe ou indirecte, aux denrées alimentaires pour des raisons d'ordre technologique ou organoleptique, avec ou sans valeur nutritive, et qui y subsistent, en tout ou partie, sous leur forme propre ou sous forme de dérivés (voir la définition des additifs à l'art. 2, al. 1, let. I, ch. 1, de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels³). D'autre part, il est permis d'utiliser les arômes au sens de l'art. 2, al. 1, let. I, ch. 2, ODAIOUs et de l'annexe 3, ch. 27, de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires⁴.

Contrairement au droit européen, les additifs ne sont pas considérés comme des denrées alimentaires en vertu de l'art. 3, al. 4, de la loi fédérale du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires et les objets usuels⁵. De plus, les arômes sont encore classés comme des additifs. L'entrée en vigueur de la révision totale de la LDAI permettra alors d'adapter la terminologie et de séparer les additifs des arômes.

L'*al. 2* introduit l'annexe 2, qui définit désormais des groupes d'additifs pour lesquels sont applicables des conditions d'utilisation identiques ou communes. Cette nouvelle annexe allège la liste d'application (annexe 3) et met plus en évidence les quantités maximales communes aux différents groupes d'additifs.

³ ODAIOUs ; RS **817.02**

⁴ OEDAI ; RS **817.022.21**

⁵ Loi sur les denrées alimentaires, LDAI ; RS **817.0**

Conformément à l'al. 3, l'annexe 3 (liste d'application) règle l'emploi des additifs et des groupes d'additifs dans les denrées alimentaires. Dans l'OAdd en vigueur (du 22 juin 2007), la liste d'application figure à l'annexe 7.

L'UE recourt à la notion de « quantum satis ». Par tradition et en vertu de la LDAI, la Suisse continue d'utiliser la dénomination « bonnes pratiques de fabrication (BPF) » selon l'al. 4. BPF est une notion juridique indéterminée qui ne fixe pas de quantité maximale pour les additifs. Il incombe au fabricant de la denrée alimentaire de recourir aux additifs conformément aux BPF en veillant à ce que la dose utilisée ne dépasse pas la dose requise pour obtenir l'effet recherché. En outre, leur utilisation ne doit pas induire le consommateur en erreur (ce principe s'applique à l'ensemble des additifs, voir l'art. 3, al. 4, let. c, P-OAdd).

En vertu de l'art. 2, al. 1, let. l, ch. 1, ODAIOUs, sont réputées additifs les substances qui sont ajoutées aux denrées alimentaires pour des raisons d'ordre technologique. Les substances ou groupes de substances visés à l'al. 5 ne sont pas considérés comme des additifs, même s'ils sont utilisés pour des raisons d'ordre technologique. L'OAdd ne prévoit ainsi aucune restriction en matière d'application ou de quantité pour ces substances. D'autres dispositions, à l'instar de l'ordonnance sur les substances étrangères et les composants⁶, sont applicables le cas échéant.

Ne sont pas considérés comme additifs :

- les *auxiliaires technologiques* (voir l'art. 2, al. 1, let. n, ODAIOUs), les *produits phytosanitaires* (voir l'art. 4, al. 1, let. e, de la loi fédérale du 15 décembre 2000 sur la protection contre les substances et les préparations dangereuses⁷) et les *substances essentielles ou physiologiquement utiles* (art. 2 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'addition de substances essentielles ou physiologiquement utiles aux denrées alimentaires⁸) ;
- les *substances utilisées pour la production d'eau potable*. Elles servent au traitement et à la désinfection de l'eau potable et sont soumises à autorisation (voir l'art. 6, al. 5, de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'eau potable, l'eau de source et l'eau minérale⁹ et la lettre d'information n° 109/2005) ;
- les *monosaccharides, disaccharides et oligosaccharides* et les denrées alimentaires contenant ces substances qui sont utilisées pour leurs propriétés édulcorantes. Les différents sucres sont précisés dans l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les sucres, les denrées alimentaires sucrées et les produits à base de cacao¹⁰. Par « denrées alimentaires utilisées pour leurs propriétés édulcorantes », on entend par exemple le miel ou les concentrés de jus comme le concentré de poire ;
- les *denrées alimentaires, séchées ou concentrées, y compris les arômes* entrant dans la fabrication de denrées alimentaires composées, utilisées en raison de leurs *propriétés aromatiques, sapides ou nutritives*, tout en ayant un *effet colorant secondaire*. Cette exception prévue dans l'ordonnance sur les additifs concerne les denrées alimentaires séchées ou concentrées ayant un effet colorant secondaire. Pour ne pas être considérées comme des additifs, ces denrées alimentaires doivent en outre avoir des propriétés aromatiques, sapides ou nutritives ;
- les *substances* entrant dans la composition d'une *couche* ou d'une *enveloppe de protection* ne faisant pas partie de l'aliment et n'étant pas destinée à être consommée en même temps que cet aliment. Ainsi, ne sont pas considérées comme des denrées alimentaires ou des additifs les substances qui se détachent facilement de la denrée alimentaire et ne sont pas consommées. Par-là, on entend par exemple les boyaux à saucisse impropres à la

⁶ RS 817.021.23

⁷ Loi sur les produits chimiques, LChim ; RS 813.1

⁸ RS 817.022.32

⁹ RS 817.022.102

¹⁰ RS 817.022.101

consommation (voir l'art. 9, al. 3, let. a, de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires d'origine animale¹¹) ;

- les *produits* contenant de la *pectine* et obtenus à partir des denrées alimentaires mentionnées. Il faut clairement faire la distinction entre ce groupe de produits et la pectine (E440) comme additif, qui est obtenue par extraction, en milieu aqueux, de souches naturelles des plantes comestibles appropriées, généralement d'agrumes ou de pommes. Les seuls précipitants organiques autorisés sont le méthanol, l'éthanol et le propanol-2 ;
- les *bases de gommes* à mâcher. Elles n'ont aucune fonction technologique dans le cadre de la fabrication, seulement lors de la consommation ;
- la *dextrine*, le *plasma sanguin*, la *gélatine alimentaire*, les *hydrolysats de protéines et leurs sels*, l'*albumine du lait* et le *gluten* de même que les *caséinates*, la *caséine* et l'*insuline* sont précisés dans plusieurs ordonnances spécifiques aux denrées alimentaires et ne sont pas considérés comme des additifs.

Contrairement au règlement (CE) n° 1333/2008, le chlorure d'ammonium n'est pas répertorié à l'al. 5 OAdd. Considéré comme un composé aromatique, il entre dans la définition des additifs en Suisse.

Art. 2

Les additifs doivent satisfaire à des spécifications auxquelles fait référence l'annexe 4. La spécification concernant la provenance et la pureté ainsi que les autres indications nécessaires (p. ex., la fabrication ou la taille des particules) sont fixées à l'annexe 4.

Art. 3

En vertu de l'al. 1, l'OFSP peut, sur demande motivée, autoriser d'autres additifs et en fixer la dose maximale dans les denrées alimentaires concernées. Ce faisant, il s'agit d'une autorisation particulière provisoire. En d'autres termes, elle n'est pas valable pour la catégorie de denrées alimentaires dans son ensemble ou *per se*, mais uniquement pour l'application autorisée dans une denrée alimentaire précise.

Si un additif ne remplit pas les critères visés à l'art. 2 OAdd, il peut être autorisé sur demande motivée selon l'al. 1, let. b. Une autorisation peut être demandée si :

- ses méthodes de production font l'objet d'une modification notable ;
- les matières premières utilisées font l'objet d'une modification notable, ou
- la taille des particules est modifiée.

Les autorisations visées aux al. 1 sont soumises à émolument. Les prestations occasionnées par la demande d'autorisation sont facturées conformément aux art. 71 à 74 ODAIOUs.

Comme l'autorisation au sens de l'art. 3, al. 1, est une autorisation particulière provisoire, elle a une durée limitée selon l'al. 2 (voir aussi l'art. 5, al. 3, ODAIOUs). Elle devient caduque si aucune demande de renouvellement n'est présentée avant l'échéance ou que l'OAdd est modifiée conformément à l'autorisation. L'OFSP peut révoquer l'autorisation lorsque les conditions d'octroi ne sont plus remplies (p. ex., sur la base de nouvelles connaissances scientifiques).

Pour qu'une demande d'autorisation puisse être traitée, il est nécessaire de présenter le dossier analytique visé à l'al. 3 et de communiquer les informations qui prouvent :

- que la dose proposée ne présente aucun danger pour la santé ;
- que le besoin technologique revendiqué s'avère suffisant et que l'objectif recherché ne peut être atteint par d'autres méthodes économiquement et techniquement utilisables ;
- que l'emploi de l'additif ne peut pas induire le consommateur en erreur ;
- que l'additif présente des avantages pour le consommateur.

¹¹ RS 817.022.108

Si un additif – à l'exception des arômes – ou sa spécification satisfait au droit européen mais pas à la législation suisse sur les additifs, aucune autorisation n'est nécessaire. En revanche, son utilisation doit être signalée à l'OFSP en vertu de l'*al. 4*. Il faut lui indiquer les directives de l'UE déterminantes pour la mise sur le marché, les dénominations de fantaisie et la composition de la denrée alimentaire de même que la spécification. Une fois déclaré, le produit peut être mis sur le marché. Cette démarche est gratuite.

L'*al. 5* oblige l'OFSP à publier les autorisations et les déclarations dans la Feuille officielle suisse du commerce (FOSC) et sur Internet.

Art. 4

L'*al. 1* donne la définition des additifs transférés. Un ingrédient qui comprend un additif est transformé, avec d'autres ingrédients, en une denrée alimentaire composée. L'additif dans le premier ingrédient mentionné est ainsi considéré comme un additif transféré.

En vertu de l'*al. 2*, il est en principe permis de transformer des denrées alimentaires ou des additifs, enzymes ou arômes contenant les additifs autorisés dans ces produits, à l'exception des denrées alimentaires répertoriées à l'*annexe 6, ch. 1*, où les additifs transférés ne sont pas autorisés, et *ch. 2*, où les colorants transférés ne sont pas admissibles (*let. a*).

Les additifs présents dans les additifs, enzymes ou arômes ajoutés ne peuvent pas remplir de fonction technologique dans le produit final (*let. b*). Si l'additif a une telle fonction, il n'est pas considéré comme un additif transféré, mais doit être autorisé comme un additif dans la denrée alimentaire conformément à l'*annexe 3*.

La *let. c* permet d'ajouter un additif dans un produit en amont pour lequel il n'est pas autorisé lorsqu'il est admis dans la denrée alimentaire composée à partir du produit en question.

L'*al. 3* comporte une autre restriction relative aux additifs transférés. Ceux-ci ne sont autorisés que dans des cas bien précis dans les préparations pour nourrissons et les préparations de suite, dans les préparations à base de céréales et autres aliments pour nourrissons et enfants en bas âge ainsi que dans les aliments diététiques pour nourrissons et enfants en bas âge utilisés à des fins médicales spéciales. Les exceptions sont énumérées à l'*annexe 5, ch. 5, partie B*.

Art. 5

En vertu de l'*al. 1*, les additifs autorisés dans les additifs, enzymes et arômes alimentaires de même que les conditions y afférentes sont précisés à l'*annexe 5*, qui utilise aussi les groupes d'additifs définis à l'*annexe 2*. Il faut néanmoins tenir compte du fait que les additifs suivants du groupe I n'ont pas d'application dans l'*annexe 5* sauf s'ils y sont spécifiquement mentionnés :

- Konjac (E 425)
- L-Cystéine (E 920)
- Acide glutamique (E 620)
- Glutamate monosodique (E 621)
- Glutamate monopotassique (E 622)
- Diglutamate de calcium (E 623)
- Glutamate monoammonique (E 624)
- Diglutamate de magnésium (E 625)
- Acide guanylique (E 626)
- Guanylate disodique (E 627)
- Guanylate dipotassique (E 628)
- Guanylate de calcium (E 629)
- Acide inosinique (E 630)
- Inosinate disodique (E 631)

- Inosinate dipotassique (E 632)
- Inosinate de calcium (E 633)
- 5'-Ribonucléotide calcique (E 634)
- 5'-Ribonucléotide disodique (E 635)
- Sorbitol, sirop de sorbitol (E 420)
- Mannitol (E 421)
- Isomalt (E 953)
- Maltitol, sirop de maltitol (E 965)
- Lactitol (E 966)
- Xylitol (E 967)
- Erythritol (E 968)

Selon l'*al.* 2, les édulcorants de table sont des produits à partir d'édulcorants autorisés qui sont utilisés par le consommateur final ou les entreprises de restauration en tant que substituts de sucre au sens de l'*art.* 2 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les sucres, les denrées alimentaires sucrées et les produits à base de cacao pour édulcorer les denrées alimentaires. En sus des édulcorants autorisés, ils contiennent seulement les supports ainsi que les additifs correspondants visés à l'*annexe 3, ch. 11.4.*

L'*al.* 3 comprend des dispositions relatives aux poudres à lever issues de la législation en vigueur sur les additifs.

Art. 6

L'*art.* 6 définit les additifs qui peuvent être utilisés dans les préparations de substances essentielles ou physiologiquement utiles et renvoie à l'*annexe 5, ch. 5.*

Art. 7

L'*art.* 7 formule les conditions applicables à l'autorisation visée à l'*art.* 3 et à l'inscription des édulcorants dans l'*annexe 3.* Ils servent :

- à remplacer les sucres pour la fabrication de denrées alimentaires à valeur énergétique réduite, de denrées alimentaires non cariogènes ou de denrées alimentaires sans sucres ajoutés (p. ex., boissons sucrées sans ajout de sucre) ;
- à remplacer les sucres dans les cas où cela permet d'augmenter la durée de conservation des denrées alimentaires (p. ex., bière sans alcool), ou
- à fabriquer des denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière (p. ex., denrées alimentaires de substitution pour le contrôle du poids).

Art. 8

L'*art.* 8 définit les conditions applicables à l'autorisation visée à l'*art.* 3 et à l'inscription des colorants dans l'*annexe 3.* Ils servent :

- à rétablir l'aspect initial des denrées alimentaires dont la couleur a été altérée par la transformation, le stockage, l'emballage et la distribution et dont l'attrait visuel se trouve ainsi diminué (p. ex., conserves de légumes) ;
- à améliorer l'attractivité visuelle de denrées alimentaires (p. ex., denrées alimentaires aromatisées) ; ou
- à colorer des denrées alimentaires normalement incolores (p. ex., décorations en sucre).

Art. 9

Selon la législation suisse sur les additifs, l'utilisation d'arômes n'est pas autorisée dans l'ensemble des denrées alimentaires. La nouvelle *annexe 7*, à laquelle l'*art.* 9 fait référence, a été élaborée sur la base des prescriptions de l'OAdd en vigueur.

Art. 10

L'obligation d'informer visée à l'*art. 10, let. a*, se rapporte aux informations scientifiques ou techniques susceptibles d'influer sur l'évaluation de la sécurité de l'additif alimentaire. L'information n'est pas seulement requise quand il en va de la santé. Il suffit qu'elle puisse influencer sur la sécurité de l'additif.

Pour évaluer la sécurité, il est en partie nécessaire de connaître l'utilisation exacte des additifs. Ce pourrait notamment être le cas pour les additifs assortis d'une faible DJA (dose journalière admissible) et dont l'usage est donc très restreint.

Partant, le fabricant ou l'utilisateur d'un additif est en outre tenu, en vertu de la *let. b*, d'informer l'OFSP, sur demande, des usages de l'additif.

Art. 11

En vertu de l'*art. 11*, l'OFSP peut adapter les annexes 1 à 7 en tenant compte du droit des principaux partenaires commerciaux de la Suisse (droit européen) et de l'état actuel de la science et de la technique. Cette compétence permet de raccourcir la procédure législative et d'accélérer la mise en vigueur des modifications. Les fabricants devraient pouvoir adapter les compositions dans les délais fixés pour la transition et l'écoulement pour autant qu'il y ait eu des restrictions relatives à l'application de l'additif.

En cas de modifications importantes devant entrer en vigueur le plus vite possible (p. ex., abaissement de la quantité maximale d'un additif en raison d'un risque sanitaire), une lettre d'information sera envoyée au préalable. Une telle situation devrait être exceptionnelle, car les additifs sont très bien étudiés. Ces dernières années, une telle mesure ne s'est jamais avérée nécessaire.

Art. 12 et 13

L'ancienne OAdd est abrogée. Les denrées alimentaires peuvent encore être fabriquées, importées et étiquetées selon l'ancien droit pendant deux ans à compter de l'entrée en vigueur de la nouvelle ordonnance. Elles peuvent être remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

Les anciennes autorisations particulières provisoires restent valables jusqu'à l'expiration de la durée de validité pour autant que l'OAdd n'ait pas déjà été adaptée conformément à l'autorisation. Si nécessaire, il faut demander une prolongation après l'expiration de l'autorisation.

Les déclarations selon l'ancien droit devraient être caduques, car la nouvelle OAdd a été harmonisée avec le règlement (CE) n° 1333/2008.

Annexe 1

L'*annexe 1* dresse la liste des additifs autorisés.

Les additifs suivants sont désormais autorisés en Suisse :

- Extrait de romarin (E 392)
- Butane (E 943a)
- Isobutane (E 943b)
- Propane (E 944)
- Glycosides de stéviol (E 960)
- Néotame (E 961)
- Alcool polyvinylique (PVA, E 1203)
- Copolymère méthacrylate basique (E 1205)

Les additifs suivants ne sont plus autorisés ou classés comme additifs :

- Ester de l'acide apocaroténoïque (E 160f)
- Canthaxanthine (E 161g)
- Acide formique (E 236)
- Formiate de sodium (E 237)
- Formiate de calcium (E 238)
- Silicate alumino-calcique (E 556)
- Bentonite (E 558)

- Silicate d'aluminium (Kaolin) (E 559)
- Ethanol

Annexe 2

L'annexe 2 définit désormais les groupes d'additifs pour lesquels sont applicables des conditions d'utilisation identiques ou communes. Ces groupes se retrouvent aux *annexes 3 et 5*.

Annexe 3

L'*annexe 3* porte sur la liste d'application (annexe 7 de l'OAdd en vigueur). Les catégories de denrées alimentaires sont entièrement nouvelles et ont la même structure que dans l'UE. Comme l'ancienne annexe 7 se fondait déjà sur le droit européen, les modifications sont minimales.

L'annexe 3 présente en particulier les changements suivants :

- Les catégories « Aliments à valeur énergétique réduite ou faible » et « Aliments exempts de sucre et aliments non additionnés de sucre » disparaissent. Elles réglaient principalement l'utilisation des édulcorants. Les additifs présents dans ces produits sont désormais directement réglementés dans les denrées alimentaires normales.
- La quantité de lycopène (E 160d) est limitée, car l'absorption possible pourrait dépasser la valeur DJA.
- En raison de la baisse de la DJA de jaune de quinoléine (E 104), de jaune orangé S (E 110) et du rouge cochenille A (ponceau 4R) (E 124), les quantités maximales de ces colorants sont nettement réduites ou leur utilisation interdite dans certaines denrées alimentaires.
- Il y a dorénavant des restrictions relatives à la teneur maximale en aluminium pour les laques aluminiques.

Annexe 4

L'*annexe 4* se réfère aux critères de pureté de l'UE (règlement [UE] n° 231/2012).

Annexe 5

L'*annexe 5* répertorie les additifs, y compris les supports, autorisés dans les additifs, les enzymes, les arômes et les substances essentielles ou physiologiquement utiles, à l'exception des additifs dans les édulcorants de table, réglementés à l'annexe 3, ch. 11.4.

Annexe 6

En vertu de l'art. 4, al. 2, let. a, les additifs transférés ne sont pas autorisés dans toutes les denrées alimentaires. L'*annexe 6* en énumère les exceptions.

Annexe 7

L'*annexe 7* dresse la liste des denrées alimentaires dans lesquelles les arômes ne sont pas autorisés ou qui présentent d'autres restrictions en la matière.