

---

# Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIous)

du ...

---

*Le Conseil fédéral suisse,*

vu la loi fédérale du 20 juin 2014 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (LDAI)<sup>1</sup>,

vu l'art. 29 de la loi du 7 octobre 1983 sur la protection de l'environnement (LPE)<sup>2</sup>,

vu les art. 16, al. 2, et 17 de la loi du 21 mars 2003 sur le génie génétique (LGG)<sup>3</sup>,

vu les art 4, al. 1, et 7, al. 1, de la loi fédérale du 12 juin 2009 sur la sécurité des produits (LSPro)<sup>4</sup>,

en application de la loi fédérale du 6 octobre 1995 sur les entraves techniques au commerce (LETC)<sup>5</sup>,

*arrête:*

## **Chapitre 1 Dispositions générales**

### **Section 1 Objet et définitions**

#### **Art. 1**           Objet et autre droit applicable

<sup>1</sup> La présente ordonnance règle:

- a. la fabrication, la transformation, le traitement, l'entreposage, le transport et la mise sur le marché des denrées alimentaires et des objets usuels;
- b. les conditions d'hygiène s'appliquant à la manipulation des denrées alimentaires et des objets usuels;
- c. l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires et des objets usuels, ainsi que la publicité à leur égard et les informations diffusées sur eux;
- d. l'autocontrôle lors de la manipulation de denrées alimentaires et d'objets usuels, notamment le prélèvement d'échantillons, les bases d'évaluation et les méthodes d'analyses;
- e. l'importation, l'exportation et le transit des denrées alimentaires et des objets usuels;

RS .....

1   RS ...

2   RS **814.01**

3   RS **814.91**

4   RS **930.11**

5   RS **946.51**

2015-.....

- f. la délégation de la compétence législative et la procédure fédérale de décision en matière de denrées alimentaires et d'objets usuels.

<sup>2</sup> Les textes normatifs ci-après priment les dispositions de la présente ordonnance:

- a. l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur la production primaire (OPrP)<sup>6</sup> et les actes législatifs afférents;
- b. l'ordonnance du 23 novembre 2005 concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes<sup>7</sup> et les actes législatifs afférents;
- c. la loi fédérale du 21 mars 2014 sur les produits de la construction (LPCo)<sup>8</sup> et les actes législatifs afférents; les prescriptions techniques de la législation alimentaire sont applicables à l'utilisation, à la mise en service, à l'application ou à l'installation d'objets usuels qui sont en même temps des produits de construction au sens de la LPCo.

## Art. 2 Définitions

<sup>1</sup> Dans la présente ordonnance et dans les ordonnances afférentes du Département fédéral de l'intérieur (DFI), on entend par:

1. *établissement du secteur alimentaire*: toute unité d'exploitation d'une entreprise qui fabrique, transforme, traite, entrepose, transporte, étiquette, promeut, distribue ou remet des denrées alimentaires (« manipulation » des denrées alimentaires);
2. *établissement du secteur des objets usuels*: toute unité d'exploitation d'une entreprise qui fabrique, transforme, traite, entrepose, transporte, étiquette, promeut, distribue ou remet des objets usuels (« manipulation » des objets usuels);
3. *établissement de commerce de détail*: tout établissement du secteur alimentaire ou du secteur des objets usuels dans lequel la manipulation des denrées alimentaires ou des objets usuels a lieu au point de vente ou de livraison au consommateur final; sont réputés tels les commerces, les restaurants, la restauration collective et les restaurants d'entreprise, ainsi que les plateformes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes;
4. *établissement de découpe*: établissement de désossage ou de découpe de la viande;
5. *personne responsable*: la personne physique d'un établissement du secteur alimentaire ou du secteur des objets usuels mandatée par la direction de l'établissement ou de l'entreprise pour répondre de la sécurité des denrées alimentaires ou des objets usuels devant les autorités d'exécution;
6. *conditionnement*: l'enveloppe ou le contenant en contact direct avec la denrée alimentaire;

<sup>6</sup> RS 916.020

<sup>7</sup> RS 817.190

<sup>8</sup> RS 933.0

7. *emballage*: le contenant d'une ou de plusieurs denrées alimentaires conditionnées;
8. *denrée alimentaire préemballée*: une denrée alimentaire conditionnée ou emballée avant sa remise, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement, mais en tout cas de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que le conditionnement ou l'emballage subisse une ouverture ou une modification, et qui est remise sous cette forme au consommateur, à un restaurant, à une restauration collective, à un restaurant d'entreprise ou à tout autre établissement similaire; ne sont pas considérées comme préemballées les denrées alimentaires qui sont conditionnées ou emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur remise immédiate;
9. *transformation*: toute action entraînant une modification essentielle du produit initial, par exemple par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction ou extrusion, y compris par une combinaison de ces procédés;
10. *denrée alimentaire non transformée*: une denrée alimentaire qui n'a pas subi de transformation; sont aussi considérés comme non transformés les produits qui ont été divisés, séparés, tranchés, découpés, désossés, hachés, dépouillés, broyés, coupés, nettoyés, taillés, décortiqués, moulus, réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés;
11. *publicité*: les informations figurant sur le produit à des fins publicitaires, toute forme de réclame, ainsi que la publicité directe;
12. *technique de communication à distance*: tout moyen qui, sans présence physique et simultanée du fournisseur et du consommateur, peut être utilisé pour la conclusion du contrat entre ces parties;
13. *matières brutes, produits intermédiaires et produits semi-finis*: les produits qui ne sont pas destinés à la consommation immédiate et qui sont destinés à être transformés en denrées alimentaires;
14. *ingrédient*: toute substance ou tout produit, y compris les arômes, les additifs alimentaires et les enzymes alimentaires, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée; tout constituant d'un ingrédient composé est également considéré comme un ingrédient; les résidus ne sont pas considérés comme des ingrédients;
15. *composants*: les substances naturellement présentes dans une denrée alimentaire déterminée;
16. *micro-organismes*: les bactéries, les virus, les levures, les moisissures, les algues, les protozoaires, les microvers, ainsi que leurs toxines et leurs métabolites;
17. *auxiliaires technologiques*: les substances:
  1. non consommées comme denrée alimentaire en soi,

2. volontairement utilisées dans la transformation de matières premières, de denrées alimentaires ou de leurs ingrédients pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais techniquement inévitable de résidus de ces substances ou de leurs dérivés dans le produit fini, à condition que ces résidus ne présentent pas de risque sanitaire, et
  3. qui n'ont pas d'effet technologique sur le produit fini;
18. *Additifs*: les substances habituellement non consommées comme denrées alimentaires en soi et non utilisées comme ingrédients caractéristiques d'une denrée alimentaire, possédant ou non une valeur nutritive, et dont l'adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires, dans un but technologique, au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, emballage, transport ou entreposage a pour effet, ou peut raisonnablement être estimée avoir pour effet, qu'elle devient elle-même ou que ses dérivés deviennent, directement ou indirectement, un composant de ces denrées alimentaires;
  19. *Arômes*: les produits:
    - a. non destinés à être consommés en l'état, qui sont ajoutés aux denrées alimentaires pour leur conférer une odeur ou un goût ou modifier ceux-ci, et
    - b. issus ou constitués des catégories suivantes: substances aromatisantes, préparations aromatisantes, arômes obtenus par traitement thermique, arômes de fumée, précurseurs d'arôme ou autres arômes ou leurs mélanges;
  20. *contaminant*: toute substance qui n'est pas intentionnellement ajoutée à une denrée alimentaire, mais qui est cependant présente dans celle-ci comme un résidu de la production (y compris les traitements appliqués, qu'ils concernent les cultures, la détention animale ou la pratique de la médecine vétérinaire), de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de ladite denrée, ou à la suite d'une contamination par l'environnement; les matières étrangères telles que, par exemple, les débris d'insectes, poils d'animaux et autres ne sont pas couvertes par cette définition;
  21. *zoonose*: toute maladie infectieuse naturellement transmissible, directement ou indirectement, entre l'animal et l'homme;
  22. *agent zoonotique*: tout virus, toute bactérie, tout champignon, tout parasite ou toute autre entité biologique susceptible de provoquer une zoonose;
  23. *résistance antimicrobienne*: l'aptitude de certains micro-organismes à survivre ou même à proliférer en présence d'une concentration donnée d'un agent antimicrobien qui suffirait habituellement à inhiber ou à tuer les micro-organismes de la même espèce.

<sup>2</sup> À l'expression *valeur maximale* employée dans la présente ordonnance correspondent les expressions *quantité maximale*, *concentration maximale*, *limite maximale* et *teneur maximale*, employées dans les ordonnances afférentes du DFI.

<sup>3</sup> À l'expression *préparation* employée en rapport avec les objets usuels dans la présente ordonnance et dans les ordonnances afférentes du DFI correspond l'expression *mélange*, telle qu'elle est employée dans les actes suivants de la législation de l'Union européenne (UE):

- a. règlement (CE) n° 1223/2009<sup>9</sup>;
- b. directive 2009/48/CE<sup>10</sup>.

<sup>4</sup> Sous réserve de définitions divergentes de la législation alimentaire suisse, les autres termes de la présente ordonnance et des ordonnances afférentes du DFI sont utilisés conformément aux définitions contenues dans les dispositions suivantes de la législation de l'Union européenne (UE):

- a. art. 3 du règlement (CE) n° 178/2002<sup>11</sup>;
- b. art. 2 du règlement (CE) n° 852/2004<sup>12</sup>;
- c. annexe I et annexe II, section IV, et annexe III du règlement (CE) n° 853/2004<sup>13</sup>;
- d. art. 2, al. 1, du règlement (CE) n° 854/2004<sup>14</sup>;
- e. art. 2 du règlement (CE) n° 882/2004<sup>15</sup>;
- f. art. 2, al. 2, du règlement (CE) n° 282/2008<sup>16</sup>;

<sup>9</sup> Règlement (CE) n°1223/2009 du Parlement européen et du Conseil du 30 novembre 2009 relatif aux produits cosmétiques, JO L 342 du 22.12.2009, p. 59; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) n° 1004/2014, JO L 282 du 26.9.2014, p. 5.

<sup>10</sup> Directive 2009/48/CE du Parlement européen et du Conseil du 18 juin 2009 relative à la sécurité des jouets, JO L 170 du 30.6.2009, p. 1; modifiée en dernier lieu par la directive 2014/84/UE, JO L 192 du 1.7.2014, p. 49.

<sup>11</sup> Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, JO L 31 du 1.2.2002, p. 1; modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 596/2009, JO L 188 du 18.7.2009, p. 14.

<sup>12</sup> Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, JO L 139 du 30.4.2004, p. 1; modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 219/2009, JO L 87 du 31.3.2009, p. 109.

<sup>13</sup> Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, JO L 139 du 30.4.2004, p. 55; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 1137/2014, JO L 307 du 28.10.2014, p. 28.

<sup>14</sup> Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, JO L 139 du 30.4.2004, p. 206; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 633/2014, JO L 175 du 14.6.2014, p. 6.

<sup>15</sup> Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux, JO L 165 du 30.4.2004, p. 1; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) n° 652/2014, JO L 189 du 27.6.2014, p. 1.

- g. art. 2 et annexe I du règlement (CE) n° 1169/2011<sup>17</sup>;
- h. art. 3 de la directive 2009/48/CE<sup>18</sup>.

## Section 2 Principes de la procédure d'autorisation

### Art. 3 Examen

<sup>1</sup> L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) examine dans le cadre d'une procédure d'autorisation:

- a. si la denrée alimentaire ou l'objet usuel est sûr;
- b. si l'interdiction de la tromperie n'est pas violée pour la denrée alimentaire ou les matériaux et objets selon l'art. 46.

<sup>2</sup> Il tient également compte à cet effet des normes internationales et des législations étrangères.

<sup>3</sup> Le DFI peut restreindre ou spécifier les éléments selon l'al. 1.

### Art. 4 Bénéficiaires de l'autorisation

<sup>1</sup> L'autorisation est délivrée à des personnes qui ont leur domicile ou une autorisation de séjour en Suisse.

<sup>2</sup> Les requérants établis à l'étranger doivent se faire représenter en Suisse; le représentant dépose la demande d'autorisation et s'engage à respecter les prescriptions.

### Art. 5 Limitation de la durée de validité, renouvellement, caducité et révocation de l'autorisation

<sup>1</sup> L'autorisation a une durée de validité de dix ans au maximum. Elle est renouvelable.

<sup>2</sup> Elle devient caduque dans l'un des cas suivants:

- a. la denrée alimentaire ou l'objet usuel est autorisé dans une ordonnance;

<sup>16</sup> Règlement (CE) n° 282/2008 de la Commission du 27 mars 2008 relatif aux matériaux et aux objets en matière plastique recyclée destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et modifiant le règlement (CE) n° 2023/2006, version selon le JO L 86 du 28.3.2008, p. 9.

<sup>17</sup> Règlement (EU) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n°1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission; modifié en dernier lieu par le règlement délégué (UE) n° 78/2014 JO L 27 du 30.1.2014, p. 7.

<sup>18</sup> Directive 2009/48/CE du Parlement européen et du Conseil du 18 juin 2009 relative à la sécurité des jouets, JO L 170 du 30.6.2009, p. 1; modifiée en dernier lieu par la directive 2014/84/UE, JO L 192 du 1.7.2014, p. 49.

b. aucune demande de renouvellement n'est présentée avant l'échéance.

<sup>3</sup> L'OSAV peut révoquer l'autorisation si les conditions d'octroi ne sont plus remplies. Tel est notamment le cas lorsque de nouvelles connaissances scientifiques établissent que la sécurité de la denrée alimentaire ou de l'objet usuel n'est plus garantie.

#### **Art. 6** Rapports d'expertise et autres éléments d'appréciation

<sup>1</sup> L'OSAV peut lier l'autorisation à la condition que le requérant établisse à ses frais un rapport d'expertise conforme à l'état des connaissances scientifiques et permettant de garantir la sécurité et les propriétés indiquées de la denrée alimentaire ou de l'objet usuel. L'expertise doit être rédigée dans une langue officielle de la Suisse ou en anglais.

<sup>2</sup> Il peut, d'entente avec le requérant et aux frais de ce dernier, faire appel à des experts externes et exiger d'autres éléments d'appréciation, notamment un rapport d'analyses.

#### **Art. 7** Information

<sup>1</sup> L'OSAV informe les autorités cantonales d'exécution des autorisations délivrées.

<sup>2</sup> Il tient sur Internet la liste de ces autorisations.

## **Chapitre 2 Denrées alimentaires**

### **Section 1 Dispositions générales**

#### **Art. 8** Évaluation de la sécurité sanitaire et de la convenance alimentaire

<sup>1</sup> Lors de l'évaluation de la sécurité sanitaire d'une denrée alimentaire, il faut tenir compte:

- a. des effets probables de cette denrée alimentaire sur la santé, qu'ils soient immédiats, à court terme ou à long terme, non seulement pour la personne qui la consomme, mais aussi pour sa descendance;
- b. des effets toxiques cumulatifs probables;
- c. des sensibilités sanitaires particulières d'une catégorie spécifique de consommateurs lorsque la denrée alimentaire lui est destinée.

<sup>2</sup> Lors de l'évaluation de la convenance alimentaire d'une denrée alimentaire, il faut se demander si, compte tenu de l'utilisation prévue, cette denrée alimentaire pourrait ne pas convenir à la consommation humaine en raison de la présence de substances étrangères ou d'une contamination d'une autre origine, ou pour cause de putréfaction, détérioration ou décomposition.

<sup>3</sup> Lors des évaluations visées aux al. 1 et 2, il est tenu compte en outre des éléments figurant à l'art. 7, al. 3, LDAI.

**Art. 9** Espèces animales autorisées pour la production de denrées alimentaires

Le DFI spécifie les espèces animales autorisées pour la production de denrées alimentaires.

**Art. 10** Hygiène

<sup>1</sup> La personne responsable au sein de l'établissement du secteur alimentaire doit veiller à ce que les denrées alimentaires ne subissent pas d'altération préjudiciable sous l'effet de microorganismes, de résidus et de contaminants ou d'autres causes.

<sup>2</sup> Elle doit prendre toutes les précautions et mesures nécessaires pour maîtriser les dangers d'atteinte à la santé humaine.

<sup>3</sup> Les objets utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires, tels que récipients, appareils, instruments, emballages, moyens de transport, ainsi que les locaux destinés à la fabrication, à l'entreposage et à la vente de denrées alimentaires doivent être propres et en bon état.

<sup>4</sup> Le DFI fixe:

- a. les exigences que doivent satisfaire les denrées alimentaires et leur fabrication sur le plan de l'hygiène;
- b. les conditions que doivent remplir les personnes affectées à la manipulation des denrées alimentaires;
- c. les conditions d'hygiène des locaux et des équipements utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires;
- d. les valeurs maximales des micro-organismes présents dans les denrées alimentaires, ainsi que les méthodes d'analyse pour les déterminer;
- e. les valeurs maximales des résidus et des contaminants admis dans les denrées alimentaires; il tient compte des demandes au sens de l'art. 11a, al. 1, de l'ordonnance du 18 mai 2005 sur les produits biocides<sup>19</sup>.

<sup>5</sup> Il peut édicter des dispositions spéciales pour la fabrication des denrées alimentaires:

- a. dans les zones géographiquement défavorisées;
- b. selon les méthodes traditionnelles.

**Art. 11** Matières premières, produits intermédiaires et produits semi-finis

Les matières premières, les produits intermédiaires et les produits semi-finis doivent être de nature telle que, après traitement ou transformation selon les bonnes pratiques de fabrication, ils permettent d'obtenir des denrées alimentaires irréprochables.

<sup>19</sup> RS 813.12

**Art. 12** Interdiction de la tromperie

<sup>1</sup> Les dénominations, les indications, les illustrations, les conditionnements, les emballages et les inscriptions qui figurent sur les conditionnements et sur les emballages, ainsi que la présentation, la publicité et les informations alimentaires doivent correspondre à la réalité et exclure toute possibilité de tromperie quant à la nature, à la provenance, à la fabrication, au mode de production, à la composition, au contenu et à la durée de conservation de la denrée alimentaire concernée.

<sup>2</sup> Sont notamment interdites:

- a. les indications relatives à des effets ou à des propriétés que la denrée alimentaire ne possède pas d'après l'état des connaissances scientifiques, ou qui ne sont pas suffisamment établis de manière scientifique;
- b. les indications suggérant que la denrée alimentaire possède des propriétés particulières, alors que toutes les denrées alimentaires similaires possèdent ces mêmes caractéristiques; sont toutefois admises:
  1. la mention des prescriptions s'appliquant à une catégorie de denrées alimentaires (entre autres: production respectueuse de l'environnement, détention animale conforme aux besoins de l'espèce, sécurité des denrées alimentaires),
  2. la mention des propriétés caractérisant les produits d'une certaine catégorie de denrées alimentaires;
- c. les mentions prêtant à une denrée alimentaire des propriétés favorisant la prévention, le traitement ou la guérison d'une maladie humaine ou encore suggérant qu'elle possède de telles propriétés; sont toutefois admises:
  1. les mentions relatives aux effets de substances ayant une action nutritionnelle ou physiologique, ajoutées à une denrée alimentaire pour promouvoir la santé de la population (art. 25),
  2. les allégations nutritionnelles ou de santé;
- d. les indications permettant de conclure qu'une denrée alimentaire possède une valeur qui dépasse sa vraie nature;
- e. les indications ou les présentations de toute nature pouvant prêter à confusion avec des désignations protégées par l'ordonnance du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP<sup>20</sup>, par une législation cantonale analogue ou par un traité international ratifié par la Suisse;
- f. les références propres à susciter chez le consommateur de fausses idées sur la provenance suisse au sens de la loi du 28 août 1992 sur la protection des marques<sup>21</sup>;
- g. dans le cas des boissons alcooliques: les indications se référant d'une quelconque manière à la santé; le DFI peut prévoir des exceptions;
- h. dans le cas des produits soumis à autorisation: la mention à des fins publicitaires de l'autorisation accordée par l'OSAV.

<sup>20</sup> RS 910.12

<sup>21</sup> RS 232.11

<sup>3</sup> Le DFI règle:

- a. les limites de la publicité admise;
- b. les allégations nutritionnelles et de santé admises.

<sup>4</sup> Il peut fixer des exigences pour la présentation, le conditionnement et l'emballage.

**Art. 13** Transformation et mélange en cas de non-respect des valeurs maximales

En cas de non-respect des valeurs maximales, les denrées alimentaires ne peuvent faire l'objet d'une transformation ultérieure ou être mélangées pour remédier au dépassement des valeurs maximales que si les bonnes pratiques de fabrication sont respectées ou si cela est prévu par la législation alimentaire.

**Art. 14** Denrées alimentaires spécifiées

<sup>1</sup> Le DFI peut spécifier des denrées alimentaires ou des groupes de denrées alimentaires, fixer leur dénomination spécifique et définir les exigences applicables dans un but de protection sanitaire et de protection contre la tromperie.

<sup>2</sup> Les denrées alimentaires ne peuvent être désignées par la dénomination spécifique d'une denrée alimentaire spécifiée que si elles correspondent à la spécification et satisfont aux exigences.

## **Section 2** Nouvelles sortes de denrées alimentaires

**Art. 15** Définition

Les nouvelles sortes de denrées alimentaires sont des denrées alimentaires dont la consommation humaine est restée négligeable avant le 15 mai 1997 en Suisse et qui relèvent de l'une des catégories suivantes:

- a. les denrées alimentaires présentant une structure moléculaire nouvelle ou délibérément nouvelle non utilisée avant le 15 mai 1997;
- b. les denrées alimentaires composées de micro-organismes, de champignons ou d'algues, et celles isolées ou fabriquées à partir de ceux-ci;
- c. les denrées alimentaires composées de matières d'origine minérale, et celles isolées ou fabriquées à partir de ces matières;
- d. les denrées alimentaires composées de végétaux ou de parties de végétaux, et celles isolées ou fabriquées à partir de ceux-ci; sont exceptées les denrées alimentaires dont l'usage s'est révélé sûr durant une longue période en Suisse et composées de végétaux ou d'un grand nombre de végétaux de la même espèce, isolées ou fabriquées à partir de ceux-ci au moyen:
  1. de méthodes traditionnelles utilisées avant le 15 mai 1997, ou
  2. de méthodes non traditionnelles, non utilisées avant le 15 mai 1997, mais qui n'entraînent pas dans la composition ou dans la structure des

denrées alimentaires des modifications significatives de leur valeur nutritive, de leur métabolisme ou de leur teneur en substances indésirables;

- e. les denrées alimentaires composées d'animaux ou de parties d'animaux, celles isolées ou fabriquées à partir de ceux-ci, à l'exception des denrées alimentaires issues d'animaux élevés par des procédés d'élevage traditionnels avant le 15 mai 1997, pour autant que l'usage de ces denrées alimentaires se soit révélé sûr durant une longue période en Suisse;
- f. les denrées alimentaires auxquelles a été appliqué un nouveau procédé de production qui n'était pas utilisé avant le 15 mai 1997, lorsque ce procédé entraîne dans la composition ou dans la structure des denrées alimentaires des modifications significatives de leur valeur nutritive, de leur métabolisme ou de leur teneur en substances indésirables;
- g. les denrées alimentaires qui contiennent ou sont constituées de nanomatériaux; par « nanomatériaux manufacturés », on entend tout matériau produit intentionnellement présentant une ou plusieurs dimensions de l'ordre de 100 nm ou moins, ou composé de parties fonctionnelles distinctes, soit internes, soit à la surface, dont beaucoup ont une ou plusieurs dimensions de l'ordre de 100 nm ou moins, y compris des structures, des agglomérats ou des agrégats qui peuvent avoir une taille supérieure à 100 nm mais qui conservent des propriétés typiques de la nanoéchelle;
- h. les vitamines, les sels minéraux et les autres substances:
  - 1. auxquels un nouveau procédé de production au sens de la let. f a été appliqué, ou
  - 2. qui sont composés ou qui contiennent des nanomatériaux manufacturés au sens de la let. g;
- i. les denrées alimentaires exclusivement utilisées dans des compléments alimentaires avant le 15 mai 1997 et qu'il est prévu d'utiliser désormais dans des denrées alimentaires autres que les compléments alimentaires.

#### **Art. 16** Conditions de commercialisation

Une nouvelle sorte de denrée alimentaire peut être commercialisée à l'une des conditions suivantes:

- a. elle a été déclarée commercialisable par le DFI dans une ordonnance;
- b. elle a été autorisée par l'OSAV conformément à l'art. 17.

#### **Art. 17** Autorisation

<sup>1</sup> Si les nouvelles sortes de denrées alimentaires n'ont pas été déclarées commercialisables par le DFI, elles doivent être autorisées par l'OSAV avant leur mise sur le marché.

<sup>2</sup> L'autorisation est délivrée aux conditions suivantes:

- a. la denrée alimentaire ne présente pas de risque pour la santé humaine;

- b. il n'y a pas d'infraction à l'interdiction de la tromperie;
- c. la nouvelle sorte de denrée alimentaire, au cas où elle est destinée à remplacer une sorte existante, ne diffère pas à un point tel de l'ancienne que sa consommation normale impliquerait des inconvénients nutritionnels pour le consommateur.

<sup>3</sup> Le DFI prévoit des conditions d'autorisation simplifiées pour les denrées alimentaires traditionnelles d'origine étrangère issues de la production primaire et dont la sûreté de l'usage alimentaire dans le pays de production est reconnue. Il délivre l'autorisation sous la forme d'une décision de portée générale. Si la demande est rejetée, le rejet est établi sous la forme d'une décision individuelle.

<sup>4</sup> La procédure d'autorisation est régie par les art 4 à 7. Les décisions de portée générale visées à l'al. 3 sont émises sans limite de validité

<sup>5</sup> Le DFI règle les modalités de la procédure d'autorisation.

**Art. 18**            Utilisation de nouvelles sortes de denrées alimentaires comme ingrédients

<sup>1</sup> Les nouvelles sortes de denrées alimentaires autorisées par l'OSAV et les nouvelles sortes de denrées alimentaires au sens de l'art. 16, let. a, peuvent être ajoutées à titre d'ingrédient à une denrée alimentaire composée.

<sup>2</sup> Les charges liées à la nouvelle sorte de denrée alimentaire s'appliquent par analogie à la denrée alimentaire composée.

**Art. 19**            Nouvelles connaissances sur la sécurité des nouvelles sortes de denrées alimentaires

Toute personne qui fabrique, transforme, importe ou met sur le marché une nouvelle sorte de denrée alimentaire doit communiquer sans délai et spontanément à l'OSAV les nouvelles connaissances sur la sécurité de la denrée alimentaire.

### **Section 3**        **Établissements du secteur alimentaire**

**Art. 20**            Devoir d'annonce

<sup>1</sup> Quiconque exerce une activité relevant de la manipulation des denrées alimentaires est tenu d'annoncer cette activité à l'autorité cantonale d'exécution compétente. En cas d'activité relevant de la manipulation de boissons alcooliques, il faut annoncer:

- a. la forme commerciale (débit de boissons, commerce de détail);
- b. le type d'alcool vendu (spiritueux, vin, bière, etc.).

<sup>2</sup> Le devoir d'annonce ne s'applique pas à la remise occasionnelle de denrées alimentaires dans le cadre limité d'un bazar, d'une fête scolaire ou d'une autre situation analogue.

<sup>3</sup> Les changements d'activité importants et la cessation d'activité doivent être annoncés également.

**Art. 21** Devoir d'autorisation

<sup>1</sup> Tout établissement qui fabrique, transforme, traite, entrepose ou remet des denrées alimentaires d'origine animale est soumis à l'autorisation de l'autorité cantonale d'exécution compétente.

<sup>2</sup> Ne sont pas soumis à autorisation:

- a. les établissements dont les activités se limitent à la production primaire;
- b. les établissements dont les activités se limitent au transport;
- c. les établissements dont les activités se limitent à l'entreposage de denrées alimentaires d'origine animale à température non contrôlée;
- d. les établissements de commerce de détail dont les activités se limitent à l'approvisionnement direct des consommateurs en denrées alimentaires d'origine animale;
- e. les établissements de commerce de détail qui fournissent des denrées alimentaires d'origine animale à d'autres détaillants, si les opérations se limitent à l'entreposage ou au transport;
- f. les établissements de commerce de détail qui fournissent des denrées alimentaires d'origine animale à d'autres détaillants, pour autant qu'il s'agisse d'une activité marginale, localisée et restreinte;
- g. les établissements dont les activités se limitent à la fabrication, à la transformation, au traitement, à l'entreposage ou à la remise de denrées alimentaires qui contiennent à la fois des produits d'origine végétale et des produits à base de viande, de la gélatine, du collagène, des estomacs traités, des vessies traitées, des boyaux traités, des cretons, des graisses animales fondues, des produits de la pêche transformés, des produits laitiers ou des ovoproduits;
- h. les établissements dont les activités se limitent à la fabrication, à la transformation, au traitement, à l'entreposage ou à la remise de produits de l'apiculture.

<sup>3</sup> L'autorisation est délivrée si les conditions déterminantes de la législation sur les denrées alimentaires pour l'activité concernée sont remplies.

<sup>4</sup> S'il procède à des travaux de transformation susceptibles d'avoir des incidences sur l'hygiène des denrées alimentaires, l'établissement au bénéfice d'une autorisation est tenu d'en informer l'autorité cantonale d'exécution compétente.

## Section 4 Substances et autres éléments additionnels

### Art. 22 Composants

Le DFI évalue la sécurité sanitaire des composants et fixe les valeurs maximales les concernant.

### Art. 23 Additifs, arômes et enzymes

Le DFI règle les conditions d'autorisation et fixe les valeurs maximales des différents additifs, arômes et enzymes.

### Art. 24 Auxiliaires technologiques

Le DFI peut régler l'évaluation des auxiliaires technologiques. Il peut fixer des valeurs maximales.

### Art. 25 Adjonction de substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique

<sup>1</sup> Des vitamines et des sels minéraux ainsi que d'autres substances qui possèdent un effet nutritionnel ou physiologique peuvent être ajoutés aux denrées alimentaires.

<sup>2</sup> Le DFI règle les restrictions d'application et fixe les valeurs maximales.

### Art. 26 Adjonction de micro-organismes

<sup>1</sup> Des micro-organismes peuvent être ajoutés aux denrées alimentaires si cette adjonction est nécessaire à leur fabrication ou souhaitable à l'obtention d'une caractéristique spécifique de la denrée alimentaire.

<sup>2</sup> Les micro-organismes ajoutés doivent être propres à la consommation humaine.

<sup>3</sup> Le DFI peut fixer des exigences supplémentaires auxquelles doivent satisfaire les micro-organismes.

## Section 5 Procédés technologiques

### Art. 27 Procédés d'augmentation de la durée de conservation et de la sécurité hygiénique et microbiologique

<sup>1</sup> Les denrées alimentaires qui s'y prêtent peuvent être soumises à des procédés biologiques, chimiques ou physiques qui prolongent leur durée de conservation ou qui augmentent la sécurité hygiénique et microbiologique.

<sup>2</sup> Les procédés doivent être appliqués de manière à ce que les denrées alimentaires:

- a. ne deviennent pas préjudiciables à la santé; et
- b. soient aussi peu modifiées que possible dans leur composition et leurs caractéristiques physiques, nutritionnelles et organoleptiques.

<sup>3</sup> Les denrées alimentaires altérées ou diminuées dans leur valeur ne peuvent être traitées par des procédés visant à prolonger leur durée de conservation ou à augmenter leur sécurité hygiénique et microbiologique.

<sup>4</sup> Le DFI précise:

- a. les conditions et les températures s'appliquant aux traitements thermiques, à la réfrigération et à la congélation;
- b. les particularités techniques et les conditions s'appliquant aux procédés biologiques, chimiques et physiques.

**Art. 28** Traitement des denrées alimentaires d'origine animale visant à éliminer la contamination de surface

<sup>1</sup> Le DFI spécifie dans une ordonnance les procédés, autres que le nettoyage à l'eau potable, qui peuvent être utilisés pour traiter les denrées alimentaires d'origine animale afin d'éliminer les contaminations de surface.

<sup>2</sup> L'OSAV peut autoriser à titre provisoire les traitements visés à l'al. 1 que le DFI n'a pas encore spécifiés. Il accorde l'autorisation si, en l'état des connaissances scientifiques, on peut exclure tout danger pour la santé. La procédure d'autorisation est régie par les art. 4 à 7.

## Section 6 Organismes génétiquement modifiés

**Art. 29** Définition

Par organisme génétiquement modifié (OGM), on entend tout organisme dont le matériel génétique a subi une modification qui ne se produit pas naturellement, ni par multiplication ni par recombinaison naturelle (art. 5, al. 2, LGG).

**Art. 30** Devoir d'autorisation

<sup>1</sup> La mise sur le marché de denrées alimentaires, d'additifs et d'auxiliaires technologiques qui sont des OGM, qui contiennent de tels organismes ou qui en sont issus et qui sont destinés à être remis au consommateur est soumise à l'autorisation de l'OSAV.

<sup>2</sup> L'autorisation est accordée si:

- a. en l'état des connaissances scientifiques, les produits visés à l'al. 1 sont sûrs;
- b. les produits visés à l'al. 1 sont conformes aux dispositions et aux exigences des lois suivantes:
  1. loi fédérale du 16 décembre 2005 sur la protection des animaux<sup>22</sup>,
  2. LPE,
  3. LGG,

4. loi du 18 décembre 1970 sur les épidémies<sup>23</sup>,
  5. loi du 29 avril 1998 sur l'agriculture<sup>24</sup>,
  6. loi du 1<sup>er</sup> juillet 1966 sur les épizooties<sup>25</sup>;
- c. les produits visés à l'al. 1, exception faite de ceux qui sont issus d'OGM, satisfont en sus aux exigences relatives au droit de l'environnement applicables à ces produits selon l'ordonnance du 10 septembre 2008 sur la dissémination dans l'environnement.<sup>26</sup>

<sup>3</sup> S'agissant des denrées alimentaires, des additifs ou des auxiliaires technologiques qui sont des OGM ou qui en contiennent, l'OSAV dirige la procédure d'autorisation. Il ne délivre l'autorisation que si l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) et l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) approuvent la mise sur le marché.

<sup>4</sup> Pour le surplus, la procédure d'autorisation est définie par le DFI.

#### **Art. 31** Tolérance

<sup>1</sup> La présence de matériel au sens de l'art. 30, al. 1, est tolérée sans autorisation aux conditions suivantes:

- a. le matériel n'est présent qu'en quantité restreinte;
- b. il peut être prouvé que les mesures appropriées ont été prises pour éviter la présence de ce matériel;
- c. en l'état des connaissances scientifiques ou de l'expérience acquise, il s'avère que toute violation des principes énoncés aux art. 6 à 9 LGG peut être exclue.

<sup>2</sup> Le DFI fixe la quantité restreinte maximale visée à l'al. 1, let. a. Il règle la procédure visant à évaluer si le matériel remplit la condition fixée à l'al. 1, let. c.

<sup>3</sup> L'OSAV effectue l'évaluation. Il dresse dans une ordonnance une liste du matériel qui remplit les exigences visées à l'al. 1, let. c.

#### **Art. 32** Devoir de documentation

<sup>1</sup> Toute personne qui remet des denrées alimentaires, des additifs ou des auxiliaires technologiques qui sont des OGM, qui contiennent de tels organismes ou qui en sont issus, est tenue d'en informer l'acquéreur au moyen d'une documentation ad hoc. Cette obligation ne s'applique pas à la remise au consommateur.

<sup>2</sup> Toute personne qui importe des denrées alimentaires, des additifs ou des auxiliaires technologiques qui sont des OGM, qui contiennent de tels organismes ou qui en sont issus, est tenue d'exiger une documentation ad hoc.

<sup>3</sup> Cette documentation ad hoc est facultative:

- a. si aucun ingrédient ne contient plus de 0,9 % masse de tel matériel, et

<sup>23</sup> RS 818.101

<sup>24</sup> RS 910.1

<sup>25</sup> RS 916.40

<sup>26</sup> RS 814.911

- b. si on peut démontrer que les mesures appropriées ont été prises pour éviter toute présence de tel matériel dans chaque ingrédient considéré.

<sup>4</sup> La documentation concernant les micro-organismes utilisés à des fins technologiques est obligatoire.

<sup>5</sup> Le DFI fixe la teneur de la documentation et le délai d'archivage.

### **Art. 33** Séparation des flux de produits

<sup>1</sup> Toute personne exerçant une activité relevant de la manipulation de denrées alimentaires, d'additifs ou d'auxiliaires technologiques qui sont des OGM ou qui contiennent de tels organismes est tenue d'établir des instructions et de prendre les mesures requises au titre des bonnes pratiques de fabrication pour éviter les mélanges indésirables avec des organismes non génétiquement modifiés.

<sup>2</sup> Le DFI fixe les exigences s'appliquant à tout système d'assurance-qualité réputé approprié.

## **Section 7** Denrées alimentaires provenant d'animaux d'expérience

### **Art. 34**

<sup>1</sup> Les denrées alimentaires provenant d'animaux qui ont reçu, lors d'essais cliniques, des substances pharmacologiquement actives non autorisées sont soumises à l'autorisation de l'OSAV.

<sup>2</sup> La procédure d'autorisation est régie par les art. 3 à 7.

## **Section 8** Étiquetage et publicité

### **Art. 35** Denrées alimentaires préemballées

<sup>1</sup> Toute personne qui remet des denrées alimentaires préemballées doit fournir les indications suivantes:

- a. la dénomination spécifique;
- b. la composition (ingrédients);
- c. les denrées alimentaires ou les ingrédients avec un potentiel allergisant;
- d. la durée de conservation;
- e. le pays de production de la denrée alimentaire;
- f. la provenance des ingrédients caractérisant la denrée alimentaire;
- g. la déclaration nutritionnelle;
- h. le recours au génie génétique ou à des procédés technologiques particuliers durant la fabrication (par ex. l'irradiation);

i. le cas échéant, la manière de les utiliser correctement.

<sup>2</sup> Les indications doivent:

- a. figurer à un endroit bien visible;
- b. être faciles à lire et indélébiles.

<sup>3</sup> Elles doivent être rédigées dans une des langues officielles au moins. Elles peuvent exceptionnellement être rédigées dans une langue non officielle si on peut admettre que le consommateur en Suisse est suffisamment informé et ne peut être induit en erreur. Les avertissements doivent être rédigés dans la langue officielle ou les langues officielles du lieu où la denrée alimentaire est mise sur le marché.

<sup>4</sup> Le DFI règle:

- a. de manière détaillée la manière dont les indications doivent être fournies;
- b. les limites de la publicité admise.

<sup>5</sup> Il peut prévoir des exceptions pour certains groupes de denrées alimentaires. Il peut prescrire des indications complémentaires pour l'étiquetage de certaines denrées alimentaires.

#### **Art. 36** Denrées alimentaires génétiquement modifiées

<sup>1</sup> Une indication concernant les OGM est requise pour:

- a. les denrées alimentaires, les additifs ou les auxiliaires technologiques qui sont des OGM;
- b. les denrées alimentaires qui contiennent des micro-organismes génétiquement modifiés;
- c. les auxiliaires technologiques qui sont des produits OGM et qui sont remis comme tels.

<sup>2</sup> Si les micro-organismes sont remis comme tels, la modification génétique doit être indiquée.

<sup>3</sup> Une indication spéciale sur les denrées alimentaires, les additifs ou les auxiliaires technologiques est admise en cas de renonciation complète à l'usage du génie génétique.

<sup>4</sup> Le DFI règle:

- a. les modalités d'étiquetage;
- b. les dérogations à l'étiquetage obligatoire;
- c. les indications admises en cas de renonciation complète à l'usage du génie génétique.

#### **Art. 37** Allégations nutritionnelles et de santé

<sup>1</sup> Le DFI détermine les allégations nutritionnelles et de santé qui peuvent être employées.

<sup>2</sup> L'OSAV peut autoriser des allégations de santé non admises si les conditions suivantes sont remplies:

- a. des preuves scientifiques généralement admises établissent que le produit en question possède les propriétés indiquées;
- b. l'allégation ne peut pas induire le consommateur en erreur quant aux propriétés de la denrée alimentaire.

<sup>3</sup> Les données et les informations scientifiques ayant servi à l'autorisation d'une allégation de santé ne peuvent être utilisées par un autre requérant sans le consentement du titulaire de l'autorisation durant cinq ans à compter de la date de l'autorisation si les conditions suivantes sont remplies :

- a. le titulaire de l'autorisation a déclaré protégées les données et les informations dans la demande déposée;
- b. il a, au moment du dépôt de sa demande, un droit exclusif d'utilisation des données;
- c. les allégations de santé n'auraient pas été autorisées sans la présentation de ces données.

**Art. 38** Denrées alimentaires présentées à la vente en vrac

<sup>1</sup> Les dispositions relatives à la déclaration des denrées alimentaires préemballées s'appliquent par analogie aux denrées alimentaires présentées à la vente en vrac ainsi qu'aux denrées alimentaires remises par les collectivités. On peut renoncer à la déclaration écrite pour autant que le consommateur soit informé d'une autre manière.

<sup>2</sup> Dans chaque cas, il faut cependant indiquer par écrit:

- a. la provenance de l'animal pourvoyeur de la denrée alimentaire s'il s'agit de viande ou de poisson;
- b. pour les denrées alimentaires composées: la provenance de l'animal pourvoyeur de la denrée alimentaire s'il s'agit de viande ou de poisson, si cette indication est prévue, pour les denrées alimentaires préemballées, par les dispositions du DFI concernant la provenance des ingrédients caractéristiques d'une denrée alimentaire;
- c. les denrées alimentaires ou les ingrédients ayant un potentiel allergisant (art. 35, al. 1, let. c);
- d. le recours au génie génétique ou à des procédés technologiques particuliers durant la fabrication (art. 35, al. 1, let. h).

<sup>3</sup> Par « collectivité », on entend tout établissement tel qu'un restaurant, une cantine, une école, un hôpital ou un service de restauration, y compris un véhicule ou un étal fixe ou mobile dans lequel, dans le cadre d'une activité professionnelle, des denrées alimentaires prêtes à être consommées par le consommateur final sont préparées.

<sup>4</sup> Le DFI précise les modalités des indications visées aux al. 1 et 2. Il peut exiger l'indication d'informations écrites supplémentaires concernant la viande et le poisson.

**Art. 39** Matières premières, produits intermédiaires et produits semi-finis

Quiconque remet des matières premières, des produits intermédiaires ou des produits semi-finis doit veiller à ce que ceux-ci soient accompagnés de toutes les indications nécessaires à l'accomplissement des devoirs d'information relatifs aux denrées alimentaires fabriquées à partir de ces produits.

**Art. 40** Limitation de la publicité concernant les préparations pour nourrissons

<sup>1</sup> La publicité pour les préparations pour nourrissons doit être limitée aux publications spécialisées en puériculture et aux publications scientifiques et ne contenir que des informations de nature scientifique et factuelle. Ces informations ne peuvent laisser entendre ou accréditer l'idée que l'utilisation du biberon est égale ou supérieure à l'allaitement au sein.

<sup>2</sup> Il ne peut y avoir, pour les préparations pour nourrissons, de publicité sur les points de vente, de distribution d'échantillons ou toutes autres pratiques promotionnelles de la vente directe au consommateur au niveau du commerce de détail, telles qu'étalages spéciaux, bons de réduction, primes, ventes spéciales, ventes à perte et ventes couplées.

<sup>3</sup> Les fabricants et les distributeurs de préparations pour nourrissons ne peuvent fournir au grand public ni aux femmes enceintes, aux mères ou aux membres de leur famille des produits gratuits ou à bas prix, des échantillons ou tout autre cadeau promotionnel, ni directement ni indirectement, par l'intermédiaire des services de santé.

## **Section 9 Remise de boissons alcooliques**

**Art. 41**

<sup>1</sup> Les boissons alcooliques doivent être présentées à la vente de telle manière qu'on puisse clairement les distinguer des boissons sans alcool.

<sup>2</sup> Le point de vente doit être muni d'un écriteau bien visible sur lequel figure de façon clairement lisible que la remise de boissons alcooliques est interdite aux enfants et aux jeunes. Il faut préciser les âges seuils de remise conformément à la législation sur les denrées alimentaires et le commerce des boissons alcooliques.

<sup>3</sup> Toute publicité pour des boissons alcooliques s'adressant spécialement aux jeunes de moins de 18 ans est interdite. Elle est notamment interdite:

- a. dans les lieux et lors des manifestations fréquentés principalement par les jeunes;

- b. dans les publications qui s'adressent principalement aux jeunes;
- c. sur les objets utilisés principalement par les jeunes, et
- d. sur les objets distribués à titre gratuit aux jeunes.

<sup>4</sup> Les boissons alcooliques et leur présentation ne doivent porter aucune mention ni représentation graphique s'adressant spécialement aux jeunes de moins de 18 ans.

## **Section 10 Offres au moyen d'une technique de communication à distance**

### **Art. 42**

<sup>1</sup> Si des denrées alimentaires, des matières premières, des produits intermédiaires ou des produits semi-finis sont proposés à la vente au moyen d'une technique de communication à distance, il faut mettre à la disposition des consommateurs les mêmes informations que lors d'une remise sur place. Les règles suivantes sont applicables:

- a. au moment où la marchandise est proposée à la vente, toutes les mentions exigées en vertu de la présente ordonnance doivent être fournies et figurer sur le support de la vente à distance ou être mises à disposition gratuitement par d'autres moyens appropriés qui doivent être clairement indiqués; la date indiquant la durée de conservation fait exception;
- b. toutes les mentions obligatoires en vertu de la présente ordonnance sont fournies au moment de la livraison de la marchandise.

<sup>2</sup> L'al. 1, let. a, ne s'applique pas aux denrées alimentaires proposées à la vente dans des distributeurs automatiques ou des locaux commerciaux automatisés.

## **Chapitre 3 Objets usuels**

### **Section 1 Dispositions générales**

#### **Art. 43** Interdiction

Sont interdits les objets usuels dont on peut s'attendre, en raison de leur forme, de leur odeur, de leur couleur, de leur aspect, de leur présentation, de leur étiquetage, de leur volume ou de leur taille, qu'ils puissent être confondus avec des denrées alimentaires et être mis à la bouche, notamment par des enfants, et qu'ils puissent dès lors présenter un danger pour la santé.

#### **Art. 44** Utilisation de produits biocides en lien avec des objets usuels

<sup>1</sup> Les objets usuels ne peuvent être traités avec des produits biocides et des produits biocides ne peuvent leur être délibérément incorporés que si les substances actives de ces produits figurent sur les listes de l'annexe 1 ou 2 de l'ordonnance du

18 mai 2005 sur les produits biocides (OPBio)<sup>27</sup> pour le domaine d'utilisation correspondant. Pour le reste, les art. 30 à 31b et 62c OPBio s'appliquent par analogie.

<sup>2</sup> Le DFI fixe des restrictions plus strictes pour les produits cosmétiques et les jouets.

#### **Art. 45**      Étiquetage, publicité et emballage

<sup>1</sup> Pour la remise au consommateur, des objets usuels déterminés doivent afficher les informations utiles qui permettent au consommateur d'évaluer les dangers inhérents à un produit dans des conditions d'utilisation normales ou raisonnablement prévisibles pendant la durée d'utilisation indiquée ou raisonnablement prévisible, lorsque ceux-ci ne sont pas immédiatement perceptibles sans un avertissement adéquat, et de s'en prémunir.

<sup>2</sup> Les indications apposées sur les objets usuels doivent:

- a. figurer à un endroit bien visible;
- b. être faciles à lire et indélébiles;
- c. être rédigées dans une langue officielle au moins; les avertissements doivent être rédigés dans la langue officielle ou les langues officielles du lieu où l'objet usuel est mis sur le marché.

<sup>3</sup> Est interdite toute mention attribuant aux objets usuels des propriétés curatives, lénitives ou préventives (par ex. des propriétés médicinales ou thérapeutiques, des effets désinfectants ou anti-inflammatoires).

<sup>4</sup> Pour les produits destinés aux soins dentaires et buccaux, des indications sur la prévention des caries ainsi que sur toute autre propriété de prévention relevant de la médecine dentaire sont autorisées pour autant qu'elles puissent être prouvées scientifiquement.

<sup>5</sup> Le DFI règle:

- a. les modalités d'étiquetage des objets usuels et les limites de la publicité admise à leur égard;
- b. la manière dont les mentions doivent être formulées et apposées;
- c. les conditions de présentation et d'emballage.

## **Section 2      Matériaux et objets en contact avec des denrées alimentaires (« matériaux et objets »)**

#### **Art. 46**      Définition

Les matériaux et objets en contact avec des denrées alimentaires (« matériaux et objets »), y compris les matériaux et objets actifs et intelligents, sont des objets usuels, destinés à entrer en contact, directement ou indirectement, avec des denrées alimentaires ou dont on peut prévoir qu'ils seront mis en contact, directement on

<sup>27</sup> RS 813.12

indirectement, avec des denrées alimentaires dans les conditions normales ou prévisibles de leur emploi.

**Art. 47** Exigences

<sup>1</sup> Les objets et matériaux ne doivent céder, directement ou indirectement, de substances aux denrées alimentaires qu'en quantités:

- a. sans danger pour la santé;
- b. techniquement inévitables; et
- c. ne modifiant ni la composition des denrées alimentaires ni leurs propriétés organoleptiques.

<sup>2</sup> La fabrication des objets et matériaux respecte les bonnes pratiques de fabrication.

<sup>3</sup> Le DFI règle les exigences dans le détail.

<sup>4</sup> Il peut:

- a. émettre des dispositions relatives aux bonnes pratiques de fabrication;
- b. exiger une déclaration de conformité pour la mise sur le marché de matériaux et d'objets déterminés;
- c. prévoir des dérogations à l'al. 1, let. c, pour certains objets et matériaux.

**Art. 48** Procédés de recyclage des matières plastiques: devoir d'autorisation et procédure d'autorisation

<sup>1</sup> Les procédés de recyclage des matières plastiques utilisés dans la fabrication des matériaux et objets sont soumis à autorisation de l'OSAV.

<sup>2</sup> Ne sont pas soumis à autorisation les procédés de recyclage conformes aux bonnes pratiques de fabrication permettant d'obtenir, à partir de matières plastiques recyclées, les matériaux et objets:

- a. fabriqués à partir de monomères et de substances de départ dérivés de la polymérisation chimique de matériaux et d'objets en plastique;
- b. fabriqués à partir de chutes de production et/ou de débris de transformation, recyclés directement sur le site de fabrication; ils peuvent être utilisés dans un autre site;
- c. dans lesquels le plastique recyclé est utilisé derrière une barrière plastique fonctionnelle.

<sup>3</sup> L'autorisation est délivrée à des personnes qui ont leur domicile ou une autorisation de séjour en Suisse.

<sup>4</sup> L'OSAV informe les autorités cantonales d'exécution des autorisations délivrées. Il tient sur Internet la liste de ces autorisations.

**Art. 49** Procédés de recyclage des matières plastiques: conditions d'octroi de l'autorisation

<sup>1</sup> Un procédé de recyclage des matières plastiques est autorisé par l'OSAV aux conditions suivantes:

- a. la qualité de la matière première plastique permet de garantir la conformité du produit fini avec les exigences de l'art. 47;
- b. la matière première plastique provient de matériaux ou d'objets qui répondent aux exigences pour être en contact avec les denrées alimentaires;
- c. la matière première plastique provient d'un circuit de produits se trouvant dans une chaîne fermée et contrôlée, garantissant que toute contamination peut être exclue; ou il a été démontré, par un test de simulation ou par d'autres méthodes scientifiques appropriées, que le procédé de recyclage est en mesure de réduire toute contamination des matières premières plastiques à une concentration ne présentant aucun danger pour la santé humaine;
- d. la qualité du plastique recyclé est spécifiée et contrôlée conformément à des critères préétablis garantissant la conformité des matériaux et des objets en plastique recyclé avec les exigences de l'art. 47;
- e. les conditions d'utilisation du plastique recyclé garantissent la conformité des matériaux et objets en plastique recyclé avec les exigences de l'art. 47;
- f. le procédé de recyclage des matières plastiques est soumis à un système d'assurance qualité approprié.

<sup>2</sup> Le DFI fixe les exigences auxquelles doivent satisfaire les systèmes d'assurance qualité.

**Art. 50** Procédés de recyclage des matières plastiques: documents requis et nature de l'autorisation

Le DFI règle:

- a. les documents qui doivent être joints à la demande d'autorisation;
- b. la nature de l'autorisation.

**Section 3 Produits cosmétiques****Art. 51** Définition

<sup>1</sup> On entend par « produit cosmétique », toute substance ou toute préparation destinée à être mise en contact avec certaines parties superficielles du corps humain telles que l'épiderme, les systèmes pileux et capillaire, les ongles, les lèvres et les organes génitaux externes ou avec les dents et les muqueuses buccales en vue, exclusivement ou principalement, de les nettoyer, de les parfumer, d'en modifier l'aspect, de les protéger, de les maintenir en bon état ou de corriger les odeurs corporelles.

<sup>2</sup> Une substance ou une préparation destinée à être ingérée, inhalée, injectée ou implantée dans le corps humain n'est pas considérée comme un produit cosmétique.

**Art. 52** Exigences

Le DFI règle:

- a. les substances admises;
- b. les conditions d'application;
- c. les critères de pureté de ces substances.

**Art. 53** Emballages des produits cosmétiques

Les emballages de produits cosmétiques ne doivent céder de substances aux cosmétiques qu'en quantités sans danger pour la santé humaine, techniquement inévitables et ne modifiant ni la composition des cosmétiques ni leurs propriétés organoleptiques.

**Art. 54** Bonnes pratiques de fabrication

<sup>1</sup> La fabrication des produits cosmétiques respecte les bonnes pratiques de fabrication.

<sup>2</sup> Le DFI peut édicter des dispositions relatives aux bonnes pratiques de fabrication.

**Art. 55** Évaluation de la sécurité

<sup>1</sup> Dans le cadre de l'autocontrôle, une évaluation de la sécurité doit être faite et un rapport sur la sécurité établi.

<sup>2</sup> Le DFI règle les modalités de l'évaluation de la sécurité.

**Art. 56** Publicité

Le DFI règle:

- a. les limites de la publicité admise;
- b. les critères que doit remplir la publicité à l'égard des produits cosmétiques et les informations diffusées sur eux.

**Art. 57** Notification des effets indésirables graves

Les effets indésirables graves relatifs à un produit cosmétique doivent être immédiatement notifiés à l'OSAV.

**Art. 58** Expérimentation animale

<sup>1</sup> La mise sur le marché de produits cosmétiques est interdite si la formulation finale ou des ingrédients de celle-ci ont fait l'objet d'expérimentations animales dans le but:

- a. de vérifier le respect des exigences de la législation sur les denrées alimentaires; ou
- b. d'évaluer l'effet cosmétique de la formulation ou des substances utilisées.

<sup>2</sup> Pour l'autocontrôle, il faut utiliser en lieu et place des expérimentations animales des méthodes de substitution, validées au niveau international.

<sup>3</sup> Le DFI régit les méthodes de substitution aux expérimentations animales applicables à l'autocontrôle.

<sup>4</sup> L'OSAV peut prévoir des dérogations à l'obligation d'utiliser les méthodes visées à l'al. 2 si la sécurité d'un ingrédient existant qui entre dans la composition d'un produit cosmétique suscite de graves préoccupations. L'exception n'est accordée qu'aux conditions suivantes:

- a. l'ingrédient est largement utilisé et ne peut être remplacé par un autre, qui soit capable de remplir une fonction analogue;
- b. le problème particulier de santé humaine est étayé par des preuves et la nécessité d'effectuer des expérimentations sur l'animal est justifiée et étayée par un protocole de recherche circonstancié proposé comme base d'évaluation.

**Art. 59** Personnes exerçant des activités de fabrication, de distribution et d'application des produits cosmétiques

<sup>1</sup> Le DFI règle les obligations des personnes exerçant des activités de fabrication, de distribution et d'application des produits cosmétiques; sont comprises les dispositions sur:

- a. l'archivage et le contenu de la documentation destinée aux autorités d'exécution,
- b. la procédure de notification des effets indésirables.

<sup>2</sup> Il peut fixer les connaissances techniques que doivent posséder les personnes qui:

- a. effectuent l'évaluation de sécurité;
- b. appliquent ou remettent des produits cosmétiques pouvant être préjudiciables à la santé s'ils ne sont pas utilisés correctement.

**Section 4 Objets entrant en contact avec les muqueuses, la peau ou le système pileux et capillaire**

**Art. 60** Exigences générales

<sup>1</sup> Les objets qui, du fait de l'usage prévu ou en raison d'utilisations prévisibles, entrent en contact avec la peau, le système pileux et capillaire, les muqueuses buccales ou les organes génitaux externes, tels que vêtements, bijoux, perruques, brosses à dents, cure-dents, fils dentaires, couverts, langes et sucettes de puéricul-

ture, ne doivent céder de substances qu'en quantités sans danger pour la santé humaine.

<sup>2</sup> Il est permis d'ajouter à ces objets des substances aromatisantes, parfumantes ou désodorisantes.

<sup>3</sup> Il est interdit de leur ajouter des substances conférant des effets pharmacologiques, comme de la nicotine ou un désinfectant.

<sup>4</sup> Le DFI fixe les exigences auxquelles doivent satisfaire les objets visés à l'al. 1 sur le plan de la sécurité. Sont comprises les dispositions sur la migration des substances toxiques ou allergènes pouvant être cédées par des objets qui, du fait de l'usage prévu, sont en contact direct et prolongé avec la peau ou avec d'autres parties du corps humain.

**Art. 61** Piercing, tatouage, maquillage permanent et pratiques associées

<sup>1</sup> Les établissements qui offrent un service de tatouage et de maquillage permanent doivent l'annoncer à l'autorité d'exécution cantonale compétente.

<sup>2</sup> Le DFI fixe les exigences de sécurité auxquelles doivent satisfaire:

- a. les couleurs pour le tatouage et le maquillage permanent;
- b. les appareils et instruments utilisés pour le piercing, le tatouage et le maquillage permanent.

**Art. 62** Lentilles de contact cosmétiques afocales

<sup>1</sup> Les lentilles de contact cosmétiques afocales (sans foyer) sont destinées en particulier à modifier la couleur de l'iris ou la forme de la pupille et ne servent pas à corriger la vue.

<sup>2</sup> Le DFI fixe les exigences de sécurité des lentilles de contact cosmétiques afocales.

**Art. 63** Produits textiles et articles en cuir

<sup>1</sup> Sont réputés produits textiles les objets en matière textile qui:

- a. du fait de l'usage prévu, entrent en contact direct ou indirect avec le corps, tels les vêtements, les perruques, les déguisements;
- b. sont destinés à l'aménagement ou à l'habillage des locaux d'habitation, tels la lingerie de lit, les nappes, les tissus d'ameublement, les tapis, les rideaux.

<sup>2</sup> Le DFI fixe les exigences auxquelles doivent satisfaire les produits textiles en matière d'inflammabilité et de combustibilité.

<sup>3</sup> Il peut fixer les quantités maximales de substances (par ex. les colorants azoïques et leurs produits de dégradation) que peuvent céder à la peau les matériaux textiles et les articles en cuir.

## Section 5 Jouets et objets usuels destinés aux enfants

### Art. 64 Jouets

<sup>1</sup> Sont réputés jouets tous les objets conçus ou destinés à être utilisés à des fins de jeu par des enfants de moins de 14 ans. Un objet ne doit pas être exclusivement destiné au jeu pour être considéré comme un jouet.

<sup>2</sup> Les jouets, y compris les produits chimiques qu'ils contiennent, ne doivent pas mettre en danger la sécurité ou la santé des utilisateurs ou celles de tiers lorsqu'ils sont utilisés conformément à la destination du jouet ou à l'usage prévisible, en tenant compte du comportement des enfants.

<sup>3</sup> La capacité des utilisateurs et, le cas échéant, de leurs surveillants est prise en compte, notamment dans le cas de jouets qui sont destinés à des enfants de moins de trois ans ou à d'autres tranches d'âge déterminées.

<sup>4</sup> Les étiquettes ainsi que les instructions d'utilisation qui accompagnent les jouets attirent l'attention des utilisateurs ou de leurs surveillants sur les dangers et les risques d'effets dommageables inhérents à l'utilisation des jouets, et sur la manière de les éviter.

<sup>5</sup> Le DFI:

- a. précise la délimitation entre les jouets et les objets qui ne sont pas réputés jouets;
- b. fixe les exigences s'appliquant à la sécurité des jouets;
- c. régit les obligations des fabricants, des importateurs et des distributeurs; sont comprises les dispositions sur les documents qui doivent être mis à la disposition des autorités d'exécution, sur leur contenu et la durée de leur mise à disposition;
- d. règle l'évaluation de la conformité et l'utilisation de marquages de conformité.

### Art. 65 Objets destinés aux nourrissons ou aux enfants en bas âge

Le DFI fixe les exigences s'appliquant à la sécurité des objets destinés aux nourrissons ou aux enfants en bas âge.

### Art. 66 Couleurs de peinture, matériel d'écriture, de dessin et de peinture

Les couleurs de peinture ainsi que le matériel d'écriture, de dessin et de peinture destinés aux enfants doivent satisfaire aux exigences définies à l'art. 64, al. 2.

## Section 6 Générateurs d'aérosols

### Art. 67

<sup>1</sup> Les générateurs d'aérosols (sprays) sont constitués d'un récipient non réutilisable en métal, en verre ou en plastique, contenant un gaz comprimé, liquéfié ou dissous sous pression, avec ou sans liquide, pâte ou poudre. Ils sont pourvus d'un dispositif de prélèvement permettant la sortie du contenu sous forme de gaz, sous forme de particules solides ou liquides en suspension dans un gaz, sous forme de mousse, de pâte ou de poudre, ou sous forme liquide. Ils peuvent être composés d'un ou de plusieurs compartiments.

<sup>2</sup> Le DFI édicte les dispositions de sécurité applicables aux générateurs d'aérosols, notamment en ce qui concerne:

- a. la nature des générateurs d'aérosols;
- b. les gaz propulseurs;
- c. le contrôle;
- d. le transport et l'entreposage.

## Section 7 Bougies, allumettes, briquets, articles de farces et attrapes

### Art. 68

Le DFI peut spécifier les objets usuels suivants et fixer les exigences auxquelles ils doivent satisfaire en termes de sécurité:

- a. les bougies;
- b. les allumettes et les briquets;
- c. les articles de farces et attrapes.

## Section 8 Eau destinée à entrer en contact avec le corps humain

### Art. 69

Le DFI fixe pour l'eau destinée à entrer en contact avec le corps humain (art. 5, let. i, LDAI):

- a. les critères microbiologiques;
- b. les moyens admis pour la désinfecter;
- c. les valeurs maximales pour les résidus de produits de désinfection;
- d. les exigences applicables à la formation des personnes chargées de la désinfection;
- e. les exigences applicables aux installations de désinfection.

## Chapitre 4 Autocontrôle

### Section 1 Principes

#### Art. 70 Personne responsable

<sup>1</sup> Il y a lieu de désigner pour chaque établissement du secteur alimentaire et pour chaque établissement du secteur des objets usuels, une personne responsable ayant une adresse professionnelle en Suisse (art. 2, al. 1, ch. 5).

<sup>2</sup> Si aucune personne n'a été désignée, la sécurité des produits de l'établissement relève de la responsabilité de la direction de l'établissement ou de l'entreprise.

#### Art. 71 Devoir d'autocontrôle

<sup>1</sup> La personne responsable veille, à toutes les étapes de la fabrication, de la transformation et de la distribution, à ce que les prescriptions de la législation alimentaire applicables à son domaine d'activité soient respectées (autocontrôle). Elle doit vérifier ou faire vérifier le respect de ces prescriptions conformément aux bonnes pratiques de fabrication et, au besoin, prendre immédiatement les mesures nécessaires au rétablissement de la situation légale.

<sup>2</sup> Elle veille à ce que seuls les denrées alimentaires et les objets usuels qui répondent aux prescriptions de la législation alimentaire soient mis sur le marché.

<sup>3</sup> Le DFI peut fixer des responsabilités spécifiques pour certaines catégories de produits.

#### Art. 72 Éléments du devoir d'autocontrôle

Le devoir d'autocontrôle comprend les éléments suivants:

- a. pour les établissements du secteur alimentaire:
  1. la garantie des bonnes procédures (bonnes pratiques d'hygiène, bonnes pratiques de fabrication),
  2. l'application de la méthode de l'analyse des dangers et des points de contrôle critiques (*Hazard Analysis and Critical Control Points*, système HACCP),
  3. le prélèvement d'échantillons et l'analyse,
  4. la traçabilité,
  5. le retrait ou le rappel,
  6. la documentation;
- b. pour les établissements du secteur des objets usuels:
  1. le contrôle de la sécurité des objets usuels,
  2. les bonnes pratiques de fabrication des objets et matériaux et des produits cosmétiques,
  3. le prélèvement d'échantillons et l'analyse,

4. la traçabilité relative aux objets et matériaux, aux produits cosmétiques et aux jouets,
  5. le retrait ou le rappel,
  6. la documentation;
- c. pour les établissements qui font exclusivement du commerce de denrées alimentaires ou d'objets usuels:
1. le contrôle de la sécurité des denrées alimentaires ou des objets usuels,
  2. le prélèvement d'échantillons et l'analyse,
  3. la traçabilité relative aux denrées alimentaires, aux objets et matériaux, aux produits cosmétiques et aux jouets,
  4. le retrait ou le rappel,
  5. la documentation.

## Section 2 Garantie des bonnes procédures

### Art. 73 Bonnes pratiques d'hygiène

<sup>1</sup> Les bonnes pratiques d'hygiène comprennent toutes les mesures qui permettent d'exclure les effets préjudiciables sur les matières premières, les produits intermédiaires, les produits semi-finis et les produits finis. Elles sont régies par le Code d'usages international recommandé du Codex Alimentarius<sup>28</sup>.

<sup>2</sup> La garantie des bonnes pratiques d'hygiène comprend notamment:

- a. la conception, l'aménagement et l'environnement de l'établissement et de ses installations;
- b. l'entretien, le nettoyage et la désinfection des établissements et des installations ainsi que la gestion des déchets, des eaux résiduaires et des ravageurs;
- c. les contrôles des procédures de fabrication des produits à partir des matières premières ou des produits semi-finis;
- d. l'hygiène du personnel;
- e. la formation du personnel;
- f. le transport interne à l'établissement et le transport externe;
- g. l'étiquetage des matières premières, des produits intermédiaires et des produits semi-finis ainsi que la déclaration des produits finis.

### Art. 74 Bonnes pratiques de fabrication

<sup>1</sup> Les bonnes pratiques de fabrication désignent les procédures qui permettent de garantir que les produits issus des matières premières et des produits semi-finis sont sûrs et n'induisent pas le consommateur en erreur sur la valeur véritable du produit.

<sup>28</sup> [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org); Code d'usages international recommandé – principes généraux d'hygiène alimentaire 1-1969, modifié en dernier lieu en 2003.

<sup>2</sup> Elles sont régies par les directives usuelles de la branche.

### **Section 3 Recours à des procédures conformes aux principes du système HACCP**

#### **Art. 75 Principes**

<sup>1</sup> Le système HACCP est un système qui définit, évalue et maîtrise les dangers biologiques, chimiques et physiques pertinents pour la sécurité des denrées alimentaires. Il est régi par le Code d'usages international recommandé du Codex Alimentarius<sup>29</sup>.

<sup>2</sup> Toute personne qui fabrique, transforme, traite, entrepose, transporte ou remet des denrées alimentaires doit mettre en place et appliquer une ou plusieurs procédures de surveillance permanente fondées sur les principes du système HACCP, visant à maîtriser les dangers biologiques, chimiques et physiques.

<sup>3</sup> Aucun système HACCP n'est exigé:

- a. pour la production primaire;
- b. de la part des producteurs qui remettent aux consommateurs exclusivement des produits primaires de leur propre production, en petites quantités, soit directement, soit par l'intermédiaire de détaillants locaux.

<sup>4</sup> Le système HACCP doit inclure les fonctions suivantes:

- a. identification et analyse des dangers qu'il s'agit de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable («hazard analysis», HA);
- b. identification, dans la chaîne des processus, des points critiques pour la maîtrise nécessitant l'application d'une opération de maîtrise pour prévenir, éliminer ou ramener à un niveau acceptable les dangers alimentaires («critical control point(s), CCP », points critiques pour la maîtrise);
- c. établissement, dans cette chaîne de processus, des valeurs indicatives qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés;
- d. établissement et mise en œuvre d'un système efficace de surveillance des points critiques pour la maîtrise;
- e. établissement des mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle la perte de maîtrise d'un point critique;
- f. établissement de la procédure visant à vérifier le respect des mesures prévues aux let. a à e;
- g. établissement d'une documentation à même de démontrer l'application effective des dispositions visées aux let. a à f.

<sup>29</sup> [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org); Code d'usages international recommandé – principes généraux d'hygiène alimentaire 1-1969; modifié en dernier lieu en 2003.

<sup>5</sup> Les procédures de vérification visées à l'al. 4, let. f, doivent être exécutées régulièrement. Elles doivent être exécutées sans délai si une modification du processus de production risque d'être préjudiciable à la sécurité des denrées alimentaires fabriquées.

<sup>6</sup> Les documents et les relevés visés à l'art. 4, let. g, doivent correspondre à la nature et à la taille de l'entreprise. Ils doivent être tenus à jour et archivés pendant une période appropriée.

<sup>7</sup> Le système HACCP doit être appliqué proportionnellement au risque alimentaire encouru et au volume de la production.

#### **Art. 76** Guides par branche d'activité

<sup>1</sup> L'industrie alimentaire peut, à titre d'alternative aux systèmes HACCP individuels, établir des guides par branche d'activité fondés sur les principes du système HACCP. Ces guides doivent être approuvés par l'OSAV.

<sup>2</sup> Les guides par branche d'activité doivent:

- a. permettre l'application correcte du système HACCP;
- b. tenir compte des codes des usages pertinents du *Codex Alimentarius*<sup>30</sup>, et
- c. être élaborés en concertation avec les milieux concernés.

<sup>3</sup> Dans les guides par branche d'activité applicables aux établissements qui ne comptent pas plus de neuf collaborateurs (établissements de très petite taille), les exigences de l'autocontrôle peuvent être simplifiées.

<sup>4</sup> Les guides par branche d'activité peuvent être appliqués en lieu et place des systèmes HACCP individuels.

### **Section 4 Prélèvement d'échantillons et analyses**

#### **Art. 77** Vérification des mesures d'autocontrôle

<sup>1</sup> La personne responsable est tenue de vérifier ou de faire vérifier l'efficacité des mesures d'autocontrôle au moyen de prélèvements d'échantillons et d'analyses.

<sup>2</sup> La vérification des mesures d'autocontrôle doit être adaptée selon le risque pour la sécurité du produit et le volume de la production.

#### **Art. 78** Analyses visant à détecter les agents zoonotiques

Les établissements du secteur alimentaire qui procèdent eux-mêmes à des analyses visant à détecter des agents zoonotiques et qui font parallèlement l'objet d'un programme de surveillance au sens de l'art. 11, al. 2, de l'ordonnance du ... sur le plan de contrôle national<sup>31</sup> sont tenus:

<sup>30</sup> [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

<sup>31</sup> RS ...

- a. d'archiver les résultats et de conserver les souches pendant au moins trois ans;
- b. de communiquer les résultats ou de remettre les souches à l'autorité compétente, à sa demande.

## Section 5 Traçabilité

### Art. 79

<sup>1</sup> Doivent être traçables à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution:

- a. les denrées alimentaires;
- b. les animaux de rente qui servent à la production de denrées alimentaires;
- c. toute substance dont l'incorporation dans des denrées alimentaires est prévue;
- d. les objets et matériaux;
- e. les produits cosmétiques;
- f. les jouets.

<sup>2</sup> Toute personne qui fait le commerce des produits visés à l'al. 1 doit pouvoir indiquer aux autorités cantonales d'exécution compétentes:

- a. de qui elle a reçu les produits, et
- b. à qui elle les a livrés; la remise directe au consommateur est réservée.

<sup>3</sup> Toute personne qui fait le commerce de denrées alimentaires d'origine animale ou de germes ou encore de graines destinées à la production de germes doit au surplus s'assurer que les informations suivantes sont mises à la disposition de l'établissement du secteur alimentaire auquel les produits sont livrés et, sur demande, à l'autorité d'exécution compétente:

- a. une description exacte du produit;
- b. le volume ou la quantité de produit;
- c. les nom et adresse de l'établissement qui a expédié le produit;
- d. les nom et adresse du propriétaire initial du produit, s'il ne s'agit pas de l'établissement du secteur alimentaire qui a expédié le produit;
- e. les nom et adresse de l'établissement du secteur alimentaire auquel le produit est expédié;
- f. les nom et adresse du nouveau propriétaire du produit, s'il ne s'agit pas de l'établissement du secteur alimentaire auquel le produit est expédié;
- g. un numéro de référence identifiant la partie, le lot ou l'expédition;
- h. la date d'expédition.

<sup>4</sup> Les informations sur les denrées alimentaires sont tenues à la disposition des établissements et autorités compétents au moins jusqu'à ce qu'on puisse présumer que le produit a été consommé. Pour les objets usuels visés à l'al. 1, let. d à f, le DFI règle la durée pendant laquelle les informations visées à l'al. 2 doivent être tenues à disposition.

<sup>5</sup> Toute personne qui importe des produits en provenance d'un pays ne connaissant aucun système analogue de traçabilité est tenue de veiller à ce que la traçabilité de la provenance soit suffisante pour exclure toute mise en danger de la sécurité des produits. L'importance de cette responsabilité est proportionnelle au potentiel de danger caractérisant le produit considéré.

## **Section 6    Rappel et retrait**

### **Art. 80**

<sup>1</sup> Si la personne responsable au sein d'un établissement constate ou a des raisons de supposer que des denrées alimentaires ou des objets usuels importés, fabriqués, transformés, traités, remis ou distribués par son établissement ont mis en danger la santé ou sont susceptibles de présenter un tel danger, et que ces denrées alimentaires ou ces objets usuels ne sont plus sous le contrôle immédiat de son établissement, elle doit immédiatement:

- a. informer les autorités cantonales d'exécution compétentes;
- b. prendre les dispositions nécessaires pour retirer du marché les produits concernés (retrait); et
- c. rappeler les produits qui auraient déjà pu parvenir jusqu'aux consommateurs (rappel) et informer ceux-ci de manière claire et précise sur les motifs du rappel.

<sup>2</sup> Si elle apprend ou a des raisons de supposer l'apparition d'un foyer de toxoinfection alimentaire en relation avec son établissement, elle veille à ce que des échantillons des denrées alimentaires en cause ou des souches d'agents infectieux soient conservés et, si nécessaire, mis à la disposition des autorités d'exécution.

<sup>3</sup> Elle est tenue de collaborer avec les autorités d'exécution. Celles-ci peuvent exiger que toutes les informations et la documentation pertinentes servant à attester la conformité du produit concerné avec les prescriptions légales leur soient fournies dans une langue aisément compréhensible.

<sup>4</sup> Si l'eau destinée à entrer en contact avec le corps humain représente un danger pour la santé, la personne responsable doit prendre les mesures requises pour écarter ce danger.

## **Section 7 Documentation de l'autocontrôle**

### **Art. 81**

<sup>1</sup> Le concept d'autocontrôle et les mesures prises pour sa mise en œuvre doivent être consignés par écrit ou sous toute autre forme équivalente.

<sup>2</sup> La documentation de l'autocontrôle doit être adaptée selon le risque pour la sécurité des produits et le volume de la production.

<sup>3</sup> Les très petits établissements peuvent limiter de manière appropriée la documentation de l'autocontrôle.

<sup>4</sup> Le DFI peut régler les modalités documentaires.

## **Chapitre 5 Importation, transit et exportation de denrées alimentaires et d'objets usuels**

### **Section 1 Dispositions générales**

#### **Art. 82** Importation de denrées alimentaires et d'objets usuels

<sup>1</sup> Les denrées alimentaires et les objets usuels destinés à être mis sur le marché en Suisse doivent satisfaire aux exigences de la législation alimentaire lors de leur importation. Le DFI peut prévoir des dérogations.

<sup>2</sup> Les denrées alimentaires, les objets usuels, les matières premières, les produits intermédiaires, les produits semi-finis, les produits de base et les substances destinées à la production de denrées alimentaires doivent être déclarés aux autorités douanières en cas d'importation, de transit et d'exportation. Les dispositions particulières découlant des traités internationaux sont réservées.

<sup>3</sup> L'entreposage dans un entrepôt douanier ouvert, dans un entrepôt de marchandises de grande consommation ou dans un dépôt franc sous douane est assimilé à une importation.

#### **Art. 83** Certificat de conformité, certificat de santé et certificat sanitaire

L'OSAV peut subordonner l'importation d'une denrée alimentaire à la présentation d'un certificat officiel délivré par l'autorité compétente du pays d'exportation ou par un organisme accrédité et attestant que la denrée alimentaire est conforme à la législation suisse sur les denrées alimentaires.

#### **Art. 84** Exportation de denrées alimentaires et d'objets usuels

<sup>1</sup> Les denrées alimentaires destinées à l'exportation qui ne sont pas conformes aux prescriptions de la législation alimentaire suisse doivent être clairement étiquetées comme étant destinées à l'exportation.

<sup>2</sup> Les objets usuels destinés à l'exportation doivent être conformes aux dispositions du pays de destination.

<sup>3</sup> Les produits d'exportation au bénéfice d'une indication de provenance géographique protégée en vertu de la législation suisse doivent satisfaire aux prescriptions suisses fixant les conditions d'utilisation d'une telle indication.

<sup>4</sup> Les établissements qui fabriquent, transforment, traitent, entreposent ou transportent des denrées alimentaires ou des objets usuels destinés à l'exportation et qui ne satisfont pas aux prescriptions de la législation suisse sur les denrées alimentaires doivent annoncer à l'autorité cantonale d'exécution compétente:

- a. le type et la quantité des marchandises destinées à l'exportation;
- b. en quoi les marchandises en question dérogent aux prescriptions de la législation suisse.

<sup>5</sup> L'OSAV peut reconnaître officiellement un établissement comme établissement exportateur si le pays de destination l'exige pour une importation. L'établissement doit joindre à sa demande les dispositions légales du pays de destination.

<sup>6</sup> L'autorité cantonale d'exécution compétente surveille les établissements exportateurs.

## Section 2 Denrées alimentaires soumises à des contrôles renforcés à l'importation

### Art. 85 Modalités d'importation

<sup>1</sup> Toute personne qui importe des denrées alimentaires soumises à des contrôles renforcés en vertu de l'annexe 1 ou 3 de l'ordonnance du ... sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires (OELDAI)<sup>32</sup> doit notifier par voie électronique à l'autorité compétente pour les contrôles officiels:

- a. la date et l'heure prévues de l'arrivée du lot au point d'entrée désigné et les éventuels retards;
- b. la nature du lot.

<sup>2</sup> Les importations visées à l'al. 1 doivent avoir lieu via:

- a. les aéroports de Zurich ou de Genève;
- b. les destinataires agréés au sens de l'art. 101 de l'ordonnance sur les douanes<sup>33</sup>.

<sup>3</sup> À cette fin, il y a lieu de compléter la partie I du formulaire figurant à l'annexe II du règlement (UE) n° 669/2009<sup>34</sup> (document commun d'entrée DCE) et de trans-

<sup>32</sup> RS ...;

<sup>33</sup> RS **631.01**

<sup>34</sup> Règlement (CE) n° 669/2009 de la Commission du 24 juillet 2009 portant modalités d'exécution du règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les contrôles officiels renforcés à l'importation de certains aliments pour animaux et certaines denrées alimentaires d'origine non animale et modifiant la décision 2006/504/CE, JO L 194 du 25.7.2009, p. 11; modifié en dernier lieu par le règlement d'exécution (UE) n° 2015/525, JO L 84 du 28.03.2015, p. 23.

mettre celui-ci à l'autorité d'exécution compétente du point d'entrée désigné, au moins un jour ouvrable avant l'arrivée du lot.

<sup>4</sup> Il y a lieu de mettre à la disposition de l'autorité compétente pour les contrôles officiels:

- a. des ressources humaines et des moyens logistiques suffisants pour décharger le lot;
- b. dans la mesure où un échantillonnage représentatif ne peut être réalisé avec l'équipement standard, l'équipement approprié en vue de l'échantillonnage (moyens de transport ou emballages particuliers par ex.).

<sup>5</sup> Les denrées alimentaires composées qui contiennent des denrées alimentaires mentionnées à l'annexe 3, let. C, OELDA1 dans une proportion inférieure à 20 % sont importées selon la procédure prévue aux art. 82 et 83.

#### **Art. 86** Documents requis

<sup>1</sup> Les denrées alimentaires soumises à des contrôles renforcés ne peuvent être importées en Suisse que sur présentation du document correspondant à la partie II du formulaire figurant à l'annexe II du règlement (UE) n° 669/2009<sup>35</sup>, complété par l'autorité compétente.

<sup>2</sup> Les denrées alimentaires soumises à des contrôles renforcés en raison du risque élevé de contamination par les aflatoxines doivent être accompagnées non seulement du document commun visé à l'art. 85, al. 3, mais aussi du certificat sanitaire et des résultats d'analyses visés à l'annexe II du règlement (UE) n° 884/2014<sup>36</sup>. Le certificat sanitaire doit être rempli, signé et vérifié par un représentant habilité de l'une des autorités compétentes visées à l'art. 5, par. 2, de ce règlement d'exécution.

<sup>3</sup> Les échantillonnages et analyses visés à l'al. 1 doivent être effectués conformément au règlement (CE) n° 401/2006<sup>37</sup> ou selon des procédés équivalents.

<sup>4</sup> Le certificat sanitaire est établi en allemand, français, italien ou anglais.

<sup>5</sup> Il est valable quatre mois à compter de sa délivrance.

<sup>35</sup> Voir note de bas de page relative à l'art. 85, al. 2.

<sup>36</sup> Règlement d'exécution (EU) n° 884/2014 de la Commission du 13 août 2014 fixant des conditions particulières applicables à l'importation de certains aliments pour animaux et de certaines denrées alimentaires venant de certains pays tiers en raison du risque de contamination par les aflatoxines, et abrogeant le règlement (CE) 1152/2009, JO L 242 du 14.8.2014, p. 4.

<sup>37</sup> Règlement (CE) n° 401/2006 de la Commission du 23 février 2006 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en mycotoxines des denrées alimentaires, JO L 70 du 9.3.2006, p. 12; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) n° 519/2014, JO L 147 du 17.05.2014, p. 29.

## Chapitre 6 Délégation des compétences législatives et procédure de décision

### Art. 87 Délégation des compétences législatives

Le DFI détermine les dispositions administratives ou techniques que l'OSAV peut adapter régulièrement en fonction de l'évolution des connaissances scientifiques et techniques, et en fonction des législations adoptées par les principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

### Art. 88 Procédure de décision

<sup>1</sup> Lorsque la compétence législative en matière de denrées alimentaires et d'objets usuels lui a été déléguée, le DFI, le cas échéant l'OSAV, consulte les services fédéraux intéressés avant de procéder à la modification d'une ordonnance.

<sup>2</sup> Si le DFI ou l'OSAV ne parvient pas à un accord avec les services fédéraux intéressés, il leur annonce officiellement la modification prévue. Chaque département peut, dans un délai de 30 jours, demander au Conseil fédéral de trancher. Celui-ci statue sur la modification et charge le DFI de modifier l'ordonnance en conséquence.

## Chapitre 7 Dispositions finales

### Art. 89 Abrogation et modification d'autres actes

<sup>1</sup> L'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels<sup>38</sup> est abrogée.

<sup>2</sup> La modification d'autres actes est réglée en annexe.

### Art. 90 Dispositions transitoires

<sup>1</sup> Nonobstant les dispositions de la présente ordonnance et des ordonnances qui lui sont afférentes, les denrées alimentaires et les objets usuels peuvent encore être importés, fabriqués et étiquetés selon l'ancien droit jusqu'au ... (une année après l'entrée en vigueur). Ils peuvent être, selon l'ancien droit, remis au consommateur jusqu'à épuisement des stocks. L'al. 2 est réservé.

<sup>2</sup> Le DFI peut prévoir dans certains domaines des exceptions aux délais transitoires prévus à l'al. 1.

<sup>3</sup> Les autorisations délivrées selon l'ancien droit pour des produits ou des activités qui ne sont plus soumis à autorisation expirent le ... (jour précédant l'entrée en vigueur). Les autres autorisations délivrées selon l'ancien droit sont maintenues. L'al. 4 est réservé.

<sup>38</sup> RO ...

<sup>4</sup> Les autorisations délivrées selon l'ancien droit pour une durée indéterminée doivent être renouvelées d'ici au ... (une année après l'entrée en vigueur). Elles expirent si aucune demande de renouvellement n'a été déposée jusqu'à cette date.

**Art. 91**          Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le ... .

...

Au nom du Conseil fédéral suisse :

La présidente de la Confédération,  
La chancelière de la Confédération,

PROJET

**Modification d'autres actes**

Les ordonnances mentionnées ci-après sont modifiées comme suit:

**1. Ordonnance du 18 août 2004 sur les médicaments vétérinaires<sup>39</sup>**

*Art. 10a* Substances et préparations interdites

Il est interdit d'administrer à des animaux de rente les substances et préparations visées ci-après:

- a. les substances et préparations visées à l'annexe 4;
- b. les substances pharmacologiquement actives interdites par le Département fédéral de l'intérieur (DFI) en vertu de ...

*Art. 12, al. 1, let. a et b*

<sup>1</sup> Dans le cas des animaux de rente, seule est autorisée la reconversion:

- a. des médicaments contenant exclusivement des principes actifs pour lesquels le DFI a prévu des concentrations maximales de résidus de substances pharmacologiquement actives en vertu de .... ou a estimé qu'il n'était pas nécessaire de fixer des concentrations maximales admises;
- b. *abrogée*

*Art. 13, al. 2, let. a et b, et 5*

<sup>2</sup> Les médicaments vétérinaires autorisés pour une espèce de destination donnée ainsi que les médicaments à usage humain ne peuvent être administrés que conformément à leur autorisation. Les délais d'attente valables pour ces médicaments doivent être les suivants:

- a. si les principes actifs présents dans le médicament figurent à l'annexe 2, aucun délai d'attente n'est requis;
- b. si un médicament contient des substances actives pour lesquelles le DFI n'a pas fixé de concentrations maximales en vertu de ... ou n'a pas estimé nécessaire de fixer des concentrations maximales et que le médicament est administré à un animal qui appartient à la même classe zoologique que l'animal pour lequel il est autorisé, le délai d'attente à respecter est le plus long délai

<sup>39</sup> RS 812.212.27

d'attente prévu pour la classe zoologique de l'animal considéré. La let. a est réservée.

<sup>5</sup> Dans le cas des médicaments homéopathiques, anthroposophiques ou phytothérapeutiques autorisés, on peut renoncer aux délais d'attente si le médicament contient exclusivement des principes actifs:

- a. pour lesquels le DFI n'a pas estimé nécessaire de fixer des concentrations maximales; ou
- b. présentent une dilution D6 ou supérieure.

*Art. 14, al. 2*

<sup>2</sup> Pour la fabrication d'un tel médicament, seuls peuvent être prescrits et utilisés des principes actifs figurant à l'annexe 2 ou ayant été l'objet d'une dilution D6 ou supérieure. L'art. 12, al. 3, est réservé.

*Modification des annexes*

<sup>1</sup> L'annexe 2 est remplacée par la version ci-jointe.

<sup>2</sup> L'annexe 4 est modifiée conformément au texte ci-joint.

(annexe ch. 1, annexe 2 de l'ordonnance sur les médicaments vétérinaires)

*Annexe 2*  
(art. 12 à 14)

### **Liste des principes actifs en médecine vétérinaire qui, dans le respect des domaines d'application et des modes d'administration mentionnés, n'exigent pas de délai d'attente**

#### **Explications**

La liste contient des principes actifs qui, dans le respect des domaines d'application et des modes d'administration mentionnés, peuvent être administrés comme médicaments vétérinaires à des animaux de rente sans qu'il soit nécessaire de fixer des délais d'attente.

Les principes actifs figurant dans la présente liste peuvent être utilisés pour la fabrication de médicaments à usage vétérinaire selon l'art. 9, al. 2, let. a à c<sup>bis</sup>, LPTh, destinés à des animaux de rente.

**1 Domaine d'application**

Ag	=	Analgésique/antipyrétique/anti-inflammatoire/hyperémique
Ai	=	Anti-infectieux/désinfectant/cicatrisant
D	=	Divers
Ex	=	Expectorant/antiasthmatique/antitussif
V	=	Vitamines / sels minéraux

**2 Liste**

Principe actif	Domaine d'application	Mode d'administration	Remarques
Charbon actif	D	oral	
Alginat sous forme d'alginate de sodium	D	oral	
Allantoïne	Ai	topique	
Aloès, Barbade et Cap, leurs extraits secs et préparations titrés	D	oral	
Ammonium-Bituminosulfonate (Ichthammol)	Ag/Ai	topique	
Chlorure d'ammonium	Ex	oral	
Acide malique	D	topique	
Fleurs d'arnica	Ag	topique	
Acide ascorbique (vitamine C)	V	oral, parentéral	
Chlorure de benzalconium	Ai	topique	
Chlorure de benzéthonium	Ai	topique	
Chlorhydrate de betaine	D	oral	
Biotine (vitamine H)	V	oral, parentéral	
Graines de fenugrec	D	oral	
Butafosfan	D	parentéral	
Calcium sous forme de	V	oral, parentéral	
- borogluconate			
- carbonate			
- chlorure			
- gluconate			
- hydrogénophosphate			
- hydroxyde			
- phosphate			
Grains de poivre de Cayenne	Ag	topique	
Ecorce de quinquina, ses extraits et préparations titrés	D	oral	
Chlorhexidine	Ai	topique	
Cholécalciférol (vitamine D)	V	oral, parentéral	
Cyanocobalamine (vitamine B12)	V	oral, parentéral	
Dexpantoéthénol	V	oral, parentéral	

Principe actif	Domaine d'application	Mode d'administration	Remarques
Diméthylsulfoxyde	D	topique	
Oxyde de fer	V		
Racine de gentiane, ses extraits et préparations titrés	D	oral	
Huile essentielle d'eucalyptus	Ag	topique	
Graines de fenouil	D	oral	
Aiguilles d'épicéa	D	oral	
Fructose	D	oral, parentéral	
Glucose	D	oral, parentéral	
Glycérine	D	topique	
Glycine	D	oral	
Fleurs d'hamamélis	Ag	topique	
Acide hyaluronique	Ag	oral, parentéral	
Racines de gingembre	D	oral	
Iode	V		
Iode sous forme de – polyvidone iodée – iodure de potassium	Ai	intra-utérin, oral et topique	
Iode sous forme de – nonoxinol topique	Ai	topique	Prophylaxie des mastites chez les vaches
Alcool isopropylique	Ai	topique	
Caroube	D	oral	
Potassium sous forme de – carbonate – chlorure – dihydrogénophosphate – gluconate	V	oral, parentéral	
Fleurs de matricaire	D	oral, topique	
Camphre	Ag	topique	
Kaolin (argile blanche, bolus alba)	D	oral, topique	
Fruits de carvi	D	oral	
Sulfate de cuivre	V		
Lactose	D	oral, parentéral	
Huile de lavande	Ai	topique	
Huile de lin	Ai	topique	
Ecorce de tilleul	D	oral	
Huile de laurier	Ai	topique	
Magnésium sous forme de – chlorure – hydroxyde – hypophosphate – sulfate	V	oral, parentéral	
Manganèse sous forme de – sulfate monohydrate	V		

Principe actif	Domaine d'application	Mode d'administration	Remarques
Menthol	D	oral, topique	
Méthionine sous forme de – acétylméthionine	D	parentéral	
Salicylate de méthyle	Ag	topique	
Sodium sous forme de – acétate – chlorure – dihydrogénophosphate – hydrogénocarbonate – sulfate	V	oral, parentéral	
Nicotinamide (vitamine PP)	V	oral, parentéral	
Nonivamide	Ag	topique	
Germes anaérobies de la panse	D	oral	
Acide pantothénique	V	oral, parentéral	
Pepsine	D	oral	
Phénol liquéfié (acide carbolique)	Ai	topique	
Phosphate sous forme de – aminoethyldihydrogenphosphate – aminoéthylphosphate	V	parentéral	
Phytoménadione (vitamine K1) etméné- dione (vitamine K3)	V	parentéral	
Bourgeons de peuplier	Ag	topique	
Acide propionique	D	oral	
Propylène glycol	D	oral	
Pyridoxine (vitamine B6)	V	oral, parentéral	
Rétinol sous forme de – acétate – palmitate	V		
Riboflavine (vitamine B2)	V	oral, parentéral	
Feuilles de romarin	Ag	topique	
Siméthicone (diméticone)	D	oral	
Sorbitol	D	oral, parentéral	
Tanin	D	oral, topique	
Centaurée petite	D	oral	
Thiamine (vitamine B1)	V	oral, parentéral	
Thymol	Ai	topique	Aussi pour le traitement de la varroatose dans les ruchers
Tocophérol (vitamine E) sous forme de – alpha-tocophérol – acétate de tocophérol	V	oral, parentéral	
Toldimfos	D	parentéral	
Baies de genièvre	D	oral	

Principe actif	Domaine d'application	Mode d'administration	Remarques
Absinthe	D	oral	
Feuilles de mélisse citronnée	D	oral	
Huile de cyprès	Ag	topique	

### Liste / Médicaments homéopathiques

Tous les médicaments homéopathiques en dilution D6 ou supérieure font partie de la liste.

La liste ci-dessous comprend tous les unitaires homéopathiques dont l'utilisation est aussi autorisée en dilution inférieure à D6 sous les conditions prescrites, sans délai d'attente.

Si la liste ne mentionne pas de dilution minimum, le médicament peut être utilisé dans toutes les dilutions, y compris sous forme de teinture mère.

Les références des procédés de fabrication sont:

- la pharmacopée allemande Homöopathisches Arzneibuch (HAB),
- la Pharmacopée Française (Ph.F.; sous préparations homéopathiques) ou
- la British Homeopathic Pharmacopoeia (B. Hom.P.)

Médicaments homéopathiques	Partie de la plante utilisée	Dilution	Remarques
Adonis vernalis	Partie aérienne ou plante entière	D2 ou supérieure	
Aesculus hippocastanum	Graine	D1 ou supérieure	
Agnus castus (Vitex agnus castus)	Fruit		
Ailanthus altissima = Ailanthus glandulosa	Rameaux et écorce		
Allium cepa	Bulbe		
Apocynum cannabinum	Partie souterraine, surtout racines	D2 ou supérieure	oral
Aqua levici			
Arnica montana	Fleur, plante entière ou racine	D1 ou supérieure	
Artemisia abrotanum	Rameaux et feuille		
Atropa belladonna	Plante entière	D2 ou supérieure	
Bellis perennis	Plante entière		
Calendula officinalis	Pétales de la fleur et partie aérienne de la plante	D1 ou supérieure	

Médicaments homéopathiques	Partie de la plante utilisée	Dilution	Remarques
Camphora		D2 ou supérieure	
Cardiospermum halicacabum	Partie aérienne de la plante		
Carduus marianus (= Silybum marianum)	Graine		
Convallaria majalis	Partie aérienne de la plante	D3 ou supérieure	
Crataegus oxyacantha et C. monogyna	Feuille, fruit, et fleurs		
Echinacea purpurea, E. angustifolia et E. pallida	Partie aérienne de la plante et/ou racine	D1 ou supérieure	
Eucalyptus globulus	Feuille		
Euphrasia officinalis = Euphrasia rostkoviana	Plante entière		
Ginkgo biloba	Feuille	D3 ou supérieure	
Panax ginseng (= Panax pseudoginseng)	Racine		
Hamamelis virginiana	Ecorce et/ou feuilles	D1 ou supérieure	
Harunga madagascariensis (= Harunga resp. Harungana madagascariensis)	Feuille et écorce	D3 ou supérieure	
Harpagophytum procumbens	Tubercules de la racine secondaire		
Hypericum perforatum	Partie aérienne de la plante		
Lachnanthes tinctoria	Plante entière	D3 ou supérieure	
Lobaria pulmonaria (= Sticta pulmonaria)	Lichen entier		
Okoubaka aubrevillei	Ecorce		
Phytolacca americana (= P. decandra)	Racine	D3 ou supérieure	
Prunus laurocerasus L. (= Laurocerasus officinalis)	Feuille	D3 ou supérieure	
Ruta graveolens	Partie aérienne de la plante	D3 ou supérieure	Ne convient pas aux animaux utilisés pour la production de lait.
Selenicereus grandiflorus (= Cereus grandiflorus)	Tige et fleur	D2 ou supérieure	
Serenoa repens (= Sabal serrulata)	Fruit		
Solidago virgaurea	Plante entière		
Syzygium cumini (= Syzygium jambolanum)	Graine		
Thuja occidentalis	Feuille et rameaux	D2 ou supérieure	
Turnera diffusa (= Turnera aphrodisiaca, Damiana)	Feuille		

---

Médicaments homéopathiques	Partie de la plante utilisée	Dilution	Remarques
Urginea maritima (= Scilla, Urginea maritima var.)	Bulbe	D2 ou supérieure oral	
Urtica dioica	Feuille ou plante entière		
Viola sebifera (= Myristica sebifera)	Suc de l'écorce	D2 ou supérieure	
Viscum album	Rameau avec feuilles et baies		

---

PROJET

*Annexe*  
(annexe ch. 1, annexe 4 de l'ordonnance sur les médicaments vétérinaires)

*Annexe 4*  
art. 10a

**Substances et préparations dont l'administration aux animaux de rente est interdite**

*Let. d*

d. *abrogée*

**2. Ordonnance du 14 novembre 2007 sur la viticulture et l'importation de vin<sup>40</sup>**

*Modification de l'annexe 1*

L'annexe 1 est complétée comme suit :

---

Schiller (« Schiller- wein »)	Vin d'appellation d'origine contrôlée élaboré à partir de raisins rouges et blancs provenant de la même parcelle et vinifiés ensemble
----------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---

<sup>40</sup> RS 916.140

PROJET

---

**Ordonnance  
sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires  
(OELDAI)**

du ...

---

*Le Conseil fédéral,*

vu la loi fédérale du 20 juin 2014 sur les denrées alimentaires (LDAI)<sup>1</sup>,

*arrête:*

**Titre 1      Champ d'application et définitions**

**Art. 1      Champ d'application**

<sup>1</sup> La présente ordonnance règle:

- a. le contrôle officiel des denrées alimentaires et des objets usuels en Suisse,
- b. le contrôle officiel des denrées alimentaires et des objets usuels en cas d'importation, de transit et d'exportation, y compris les contrôles spéciaux effectués à l'importation sur certaines denrées alimentaires présentant des risques particuliers;
- c. le prélèvement des échantillons et les méthodes d'analyse;
- d. les tâches et les exigences relatives aux laboratoires nationaux de référence;
- e. la formation et la formation continue du personnel des organes d'exécution;
- f. la collaboration internationale et les inspections transfrontalières;
- g. le traitement des données utiles à l'exécution;
- h. le financement des contrôles.

<sup>2</sup> Elle ne s'applique pas dans la mesure où les actes législatifs suivants sont applicables:

- a. à l'ordonnance du 8 décembre 1997 concernant le contrôle des denrées alimentaires à l'armée et les actes législatifs afférents;
- b. l'ordonnance du 23 novembre 2005 concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes<sup>2</sup> et les actes législatifs afférents;

RO 2005 6555

<sup>1</sup> RS 817.0

<sup>2</sup> RS 817.190

- c. l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur la production primaire<sup>3</sup> et les actes législatifs afférents;
- d. l'ordonnance du 16 novembre 2011 concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public<sup>4</sup>;
- e. l'ordonnance du 18 avril 2007 concernant l'importation, le transit et l'exportation d'animaux et de produits d'animaux;
- f. l'ordonnance du 18 avril 2007 concernant l'importation et le transit d'animaux par voie aérienne en provenance de pays tiers (OITA)<sup>5</sup>;
- g. l'ordonnance du 27 août 2008 concernant l'importation et le transit de produits animaux par voie aérienne en provenance de pays tiers.

## Art. 2 Définitions

<sup>1</sup> Dans la présente ordonnance, on entend par:

- a. *lot*: quantité de toute denrée alimentaire ou d'objets usuels relevant de la même classe ou description, couverts par le ou les mêmes documents, convoyés par le même moyen de transport et provenant du même pays déterminé ou de la même partie de celui-ci;
- b. *document commun d'entrée (DCE)*: document que doivent compléter l'exploitant du secteur alimentaire ou son représentant, comme le prévoit l'art. 85, al. 2, de l'ordonnance du ... sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODALIOUS)<sup>6</sup>, et l'autorité compétente confirmant l'achèvement des contrôles officiels;
- c. *points de contrôle désignés (PCD)*: points de contrôle désignés fixés à l'annexe 2 où les denrées alimentaires importées figurant aux annexes 1 et 3 sont contrôlées.
- d. *premier point d'introduction*: point de la première introduction physique d'un lot en Suisse.
- e. *situation d'urgence*: situation demandant une gestion des risques à court terme;
- f. *crise*: situation imprévisible présentant une menace, réelle ou perçue, immédiate ou future, mais d'ampleur significative, dans laquelle la sécurité des denrées alimentaires est compromise ou dans laquelle des cas de tromperie de grande ampleur sont identifiés;
- g. *tiers*: tiers chargés de tâches d'exécution:
  - 1. les organisations privées remplissant les conditions fixées à l'art. 55, al. 2, de la LDAI;

<sup>3</sup> RS 916.020  
<sup>4</sup> RS 916.402.  
<sup>5</sup> RS 916.443.12  
<sup>6</sup> RS 817.02

2. les organismes de certification au sens de l'art. 19 de l'ordonnance du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP<sup>7</sup>;
  3. les organismes de certification au sens de l'art. 28 de l'ordonnance du 22 septembre 1997 sur l'agriculture biologique<sup>8</sup>;
  4. les organismes de certification au sens de l'art. 11 de l'ordonnance du 25 mai 2011 sur les dénominations « montagne » et « alpage »<sup>9</sup>;
  5. le "Contrôle suisse du commerce des vins" institué comme organe de contrôle fédéral par l'art. 36 de l'ordonnance du 14 novembre 2007 sur le vin<sup>10</sup>.
- h. *audit*: examen systématique visant à contrôler que les activités et leurs résultats sont conformes aux exigences et que lesdites exigences sont appropriées par rapport aux objectifs à atteindre.
- i. *contrôle officiel*: toute forme de contrôle (par ex. audit, inspection, surveillance, suivi) effectué par l'autorité compétente pour vérifier le respect de la législation relative aux denrées alimentaires et aux objets usuels;
- j. *inspection*: examen de tout aspect lié aux denrées alimentaires et aux objets usuels en vue de s'assurer qu'il est conforme aux prescriptions de la législation relative aux denrées alimentaires et aux objets usuels;
- k. *suivi*: réalisation d'une séquence planifiée d'observations ou de mesures en vue de vérifier le niveau de conformité avec la législation relative aux denrées alimentaires et aux objets usuels;
- l. *surveillance*: observation minutieuse d'une ou de plusieurs entreprises du secteur des denrées alimentaires et des objets usuels, d'un ou de plusieurs exploitants de ce secteur, ou de leurs activités;

<sup>2</sup> Les autres notions de la législation suisse sur le contrôle des denrées alimentaires et des objets usuels s'entendent selon les définitions des règlements de l'Union européenne suivants:

- a. art. 2, par. 1, du règlement (CE) n° 854/2004<sup>11</sup>;
- b. art. 2 du règlement (CE) n° 882/2004<sup>12</sup>.

<sup>7</sup> RS 910.12

<sup>8</sup> RS 910.18

<sup>9</sup> RS 910.19

<sup>10</sup> RS 916.140

<sup>11</sup> Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, JO L 139 du 30.4.2004, p. 206; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) n° 633/2014, JO L 175 du 14.6.2014, p. 6.

<sup>12</sup> Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux, JO L 165 du 30.4.2004, p. 1; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) n° 652/2014, JO L 189 du 27.6.2014, p. 1.

**Titre 2            Contrôles officiels**  
**Chapitre 1        Dispositions générales**

**Art. 3**            Principes des contrôles officiels

<sup>1</sup> Les contrôles officiels sont effectués par les autorités d'exécution compétentes. Ils servent à vérifier que la législation sur les denrées alimentaires et les objets usuels est respectée.

<sup>2</sup> Ils sont effectués régulièrement et selon une fréquence appropriée, en principe sans préavis.

<sup>3</sup> Ils sont effectués en fonction des risques encourus et compte tenu des paramètres suivants:

- a. risques identifiés en relation avec les denrées alimentaires et les objets usuels, les établissements du secteur alimentaire et des objets usuels, l'emploi des denrées alimentaires et des objets usuels ainsi qu'avec les processus, matériaux, substances, activités ou opérations susceptibles d'avoir une incidence sur la sécurité des denrées alimentaires et des objets usuels;
- b. antécédents de la personne responsable en relation avec le respect de la législation sur les denrées alimentaires;
- c. fiabilité des autocontrôles déjà effectués;
- d. taille de l'établissement;
- e. toute information laissant supposer une éventuelle infraction à la législation sur les denrées alimentaires et les objets usuels;
- f. le cas échéant, garanties fournies par l'autorité compétente du pays d'origine;
- g. risque de tromperie lié à la publicité.

**Art. 4**            Exigences des contrôles officiels

<sup>1</sup> Les autorités d'exécution compétentes vérifient sur la base de preuves objectives si les exigences fixées sont respectées.

<sup>2</sup> Elles effectuent les contrôles officiels selon des procédures documentées.

<sup>3</sup> La documentation des procédures doit notamment préciser:

- a. les objectifs du contrôle;
- b. les tâches, les compétences et les obligations des personnes chargées du contrôle;
- c. les procédures d'échantillonnage, les méthodes et techniques de contrôle, l'évaluation des résultats et les décisions à prendre sur la base de ces derniers;
- d. la vérification de l'adéquation des méthodes d'échantillonnage, des méthodes d'analyse et des tests de détection;

- e. les programmes de contrôle et de surveillance;
- f. les mesures à prendre sur la base des contrôles officiels;
- g. la coopération avec les autres organes compétents;
- h. toute autre activité ou information nécessaires à l'exécution efficace des contrôles officiels.

<sup>4</sup> Elle doit au besoin être actualisée.

#### **Art. 5** Contrôle de lots de marchandises

Lorsqu'une denrée alimentaire ou un objet usuel représente un risque et fait partie d'un lot de marchandises, toutes les marchandises constituant ce lot sont également réputées à risque, à moins qu'après un examen approfondi, aucune preuve ne donne lieu de supposer que le reste du lot n'est pas sûr.

#### **Art. 6** Rapport de contrôle

<sup>1</sup> Tout contrôle officiel doit faire l'objet d'un rapport.

<sup>2</sup> Le rapport de contrôle doit récapituler:

- a. l'objectif du contrôle officiel;
- b. la méthode de contrôle appliquée;
- c. les résultats du contrôle;
- d. le cas échéant, les mesures que doivent prendre les personnes concernées.

<sup>3</sup> Les autorités d'exécution compétentes remettent une copie du rapport, au moins dans les cas où il y a contestation, à la personne concernée.

#### **Art. 7** Annonce

Les autorités d'exécution compétentes doivent déclarer sans délai à l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) les contestations et les cas qui leur ont été déclarés conformément à l'art. 80 ODAIOUs<sup>13</sup>:

- a. lorsqu'il existe un danger aigu pour la santé, ou
- b. lorsque les denrées alimentaires ou les objets usuels concernés ont été remis à un nombre incertain de consommateurs et que la population de plusieurs cantons ou à l'étranger a été mise en danger ou pourrait l'être.

#### **Art. 8** Evaluation et surveillance de l'exécution

<sup>1</sup> L'efficacité des contrôles officiels doit être évaluée.

<sup>2</sup> Des mesures correctrices doivent être prises si nécessaire.

<sup>3</sup> L'OSAV surveille l'exécution des présentes dispositions par les cantons.

<sup>4</sup> Il peut, après consultation des organes de contrôle, édicter des directives de contrôle.

## **Chapitre 2 Contrôles en Suisse**

### **Section 1 Activités générales de contrôle**

#### **Art. 9**

<sup>1</sup> Le contrôle officiel des denrées alimentaires et des objets usuels en Suisse comprend notamment les activités suivantes:

- a. examen des mesures d'autocontrôle appliquées par les établissements et des résultats obtenus;
- b. inspection:
  1. des établissements, y compris l'espace situé autour de l'établissement, de leurs locaux, de leurs bureaux, de leurs équipements, de leurs installations, de leur parc de machines et de leur système de transport,
  2. des produits de base, des ingrédients, des auxiliaires technologiques et autres produits utilisés pour la préparation et la fabrication des denrées alimentaires et des objets usuels,
  3. des matières premières, des produits intermédiaires, des produits semi-finis et des produits finis,
  4. des objets et matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires,
  5. des produits et des procédés de nettoyage et d'entretien, ainsi que des produits de lutte antiparasitaire,
  6. de l'étiquetage et de la présentation des denrées alimentaires et des objets usuels,
  7. de la publicité pour les denrées alimentaires et les objets usuels;
- c. contrôle des conditions d'hygiène dans les établissements;
- d. examen, par le biais d'audits, des exigences et procédures liées à l'obligation d'autocontrôle conformément au chapitre 4 de l'ODAIOUS<sup>14</sup>. Lorsqu'un exploitant du secteur alimentaire recourt aux procédures indiquées dans des guides, selon l'art. 76 ODAIOUS, pour l'application des principes de la méthode HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) plutôt que d'établir ses propres procédures spécifiques, le contrôle doit servir à vérifier que ces guides sont utilisés correctement ;
- e. examen de la documentation et de toutes les données susceptibles d'être utiles à l'appréciation du respect de la législation sur les denrées alimentaires et les objets usuels;
- f. entretiens avec la personne responsable et avec son personnel;

<sup>14</sup> RS 817.02

- g. relevé des valeurs enregistrées par les instruments de mesure mis en place par les établissements;
- h. vérification des mesures prises par les établissements à l'aide des instruments du laboratoire cantonal;
- i. vérification:
  - 1. du respect des prescriptions en matière de traçabilité,
  - 2. du respect des exigences concernant l'application de la marque d'identification conformément aux conditions fixées par le DFI en vertu de l'art. 35, al. 5, ODAIOUs<sup>15</sup>.
  - 3. du niveau de formation du personnel,
  - 4. du respect de l'obligation de documenter.

<sup>2</sup> Le contrôle officiel des denrées alimentaires et des objets usuels peut aussi recourir si nécessaire à des programmes suivis de contrôle ou de mesure destinés à évaluer l'application de la législation sur les denrées alimentaires et des objets usuels.

## **Section 2    Enquête sur les foyers de toxi-infection alimentaire**

### **Art. 10        Foyers de toxi-infection alimentaire**

Par foyer de toxi-infection alimentaire, on entend:

- a. l'incidence de deux ou plusieurs cas de la même maladie ou infection chez l'être humain, où les cas sont liés ou vraisemblablement liés à la même source alimentaire, ou
- b. une situation où le nombre des cas constatés augmente de manière plus importante que prévu.

### **Art. 11        Mesures**

<sup>1</sup> Si le chimiste cantonal découvre un foyer de toxi-infection alimentaire, il en informe immédiatement le médecin cantonal.

<sup>2</sup> Si le médecin cantonal constate à plusieurs reprises chez des patients la présence d'agents infectieux pouvant être transmis via les denrées alimentaires, il en informe immédiatement le chimiste cantonal.

<sup>3</sup> Si le chimiste cantonal suspecte des foyers de toxi-infection, il procède à toutes les enquêtes nécessaires au rétablissement de la sécurité des denrées alimentaires.

<sup>4</sup> Le médecin cantonal effectue toutes les enquêtes relatives aux personnes dans le domaine médical.

<sup>5</sup> Si des enquêtes touchent au domaine de compétence du vétérinaire cantonal, il convient de les coordonner avec lui.

<sup>6</sup> Les données recueillies par les autorités lors des enquêtes sur les foyers de toxi-infection doivent être immédiatement communiquées à l'OSAV.

<sup>7</sup> En cas de foyer de toxi-infection, les souches prélevées doivent être conservées pour des analyses supplémentaires.

### **Section 3** **Listes des établissements annoncés et autorisés et procédure d'autorisation**

#### **Art. 12** Listes des établissements annoncés et des établissements autorisés

<sup>1</sup> Les autorités d'exécution compétentes cantonales tiennent une liste des établissements annoncés en vertu de l'art. 20 ODAIOUs<sup>16</sup> et une liste des établissements autorisés en vertu de l'art. 21 ODAIOUs.

<sup>2</sup> Les numéros d'autorisation attribués aux établissements peuvent être complétés par des codes spécifiant le type de produits d'origine animale.

<sup>3</sup> Le numéro d'autorisation attribué aux établissements industriels peut être complété par des numéros secondaires indiquant les unités ou groupes d'unités d'exploitation qui fabriquent ou vendent des produits d'origine animale.

<sup>4</sup> Les autorités d'exécution compétentes cantonales annoncent le numéro d'autorisation et toutes modifications liées à l'autorisation à l'OSAV.

#### **Art. 13** Octroi de l'autorisation

<sup>1</sup> Les autorités d'exécution compétentes cantonales procèdent à une inspection sur site avant toute décision. Elles octroient l'autorisation lorsque l'activité concernée remplit les conditions déterminantes de la législation sur les denrées alimentaires et les objets usuels.

<sup>2</sup> Si les autorités d'exécution compétentes cantonales constatent des lacunes dans le cadre de l'inspection, elles peuvent lier l'octroi de l'autorisation à la condition que ces lacunes soient éliminées dans un délai de six mois. L'autorisation devient caduque si les lacunes ne sont pas éliminées dans le délai imparti.

#### **Art. 14** Attribution d'un numéro d'autorisation

Les autorités d'exécution compétentes cantonales attribuent un numéro d'autorisation à chaque établissement titulaire d'une autorisation. Les numéros d'autorisation sont attribués conformément aux directives de l'OSAV.

<sup>16</sup> RS 817.02

## Section 4 Contrôles supplémentaires concernant les jouets

### Art. 15 Instructions aux organismes d'évaluation de la conformité

<sup>1</sup> Les autorités d'exécution compétentes cantonales peuvent demander à un organisme d'évaluation de la conformité de fournir des informations concernant toute attestation d'examen de type qu'il a délivrée ou retirée, ou concernant tout refus de délivrer une telle attestation, y compris les rapports d'essais et la documentation technique.

<sup>2</sup> Si nécessaire, elles ordonnent à l'organisme d'évaluation de la conformité de revoir l'attestation d'examen de type.

<sup>3</sup> Lorsque les autorités d'exécution compétentes cantonales constatent qu'un jouet ne satisfait pas aux exigences de sécurité générales définies à l'art. 43 ODAIOUs<sup>17</sup> et aux exigences de sécurité particulières fixées par le DFI en vertu de l'art. 64, al. 5, ODAIOUs, elles ordonnent le cas échéant à l'organisme d'évaluation de la conformité de retirer l'attestation d'examen de type concernant le jouet en question.

### Art. 16 Communication à l'organisme d'évaluation de la conformité des mesures ordonnées

Les autorités d'exécution compétentes cantonales communiquent à l'organisme d'évaluation de la conformité compétent les mesures prises à l'encontre du fabricant, de son mandataire, de l'importateur ou du distributeur en cas de non-conformité d'un jouet.

### Art. 17 Déclaration obligatoire à l'OSAV

En cas de contestation, les autorités d'exécution compétentes cantonales fournissent à l'OSAV notamment les indications suivantes:

- a. les données nécessaires pour identifier le jouet non conforme;
- b. l'origine du jouet;
- c. la mesure dans laquelle le jouet ne satisfait pas aux exigences de sécurité et les dangers qui en découlent;
- d. la nature et la durée des mesures adoptées;
- e. les arguments soulevés par le fabricant, son mandataire, l'importateur ou le distributeur;
- f. la non-conformité lorsqu'elles estiment que celle-ci est liée à des lacunes dans les normes techniques;
- g. le cas échéant, leurs soupçons ou leur certitude que la non-conformité n'est pas limitée au territoire suisse.

<sup>17</sup> RS 817.02

### **Chapitre 3 Contrôles lors de l'importation, le transit et l'exportation**

#### **Section 1 Dispositions communes**

##### **Art. 18** Autorité compétente

<sup>1</sup> L'administration fédérale des douanes (AFD) procède aux contrôles nécessaires des denrées alimentaires, des objets usuels, des matières premières, des produits intermédiaires, des produits semi-finis, des produits de base et des substances destinées à la production de denrées alimentaires qui sont importés, en transit ou exportés.

<sup>2</sup> Dans le cadre de leur activité de contrôle, elle peut demander le concours des autorités d'exécution compétentes cantonales.

<sup>3</sup> Dans des cas particuliers, notamment quand l'inspection de denrées alimentaires ou d'objets usuels nécessitent des analyses de laboratoire ou soulève des questions complexes, l'AFD et le service vétérinaire de frontière peuvent déléguer aux autorités cantonales d'exécution leur activité de contrôle, y compris le prélèvement d'échantillons. Il revient dès lors à l'autorité cantonale d'exécution de prendre la décision définitive et de prélever des émoluments.

##### **Art. 19** Contrôles requis

Les contrôles officiels doivent inclure au moins:

- a. un contrôle systématique des documents;
- b. un contrôle visuel par sondage visant à vérifier que les certificats et les autres documents qui accompagnent le lot correspondent à l'étiquetage et au contenu du lot;
- c. le cas échéant, un contrôle des marchandises.

##### **Art. 20** Annonce

L'AFD peut annoncer les importations et les exportations de marchandises aux organes d'exécution cantonaux compétents.

##### **Art. 21** Renseignements

L'Administration fédérale des douanes (AFD) communique à l'OSAV, à sa demande, les informations de dédouanement nécessaires à l'exécution de la présente ordonnance.

#### **Section 2 Importation**

##### **Art. 22** Activité de contrôle

Le contrôle officiel des denrées alimentaires et des objets usuels à l'importation doit inclure, outre les contrôles fixés à l'art. 19, l'examen systématique des documents

commerciaux et, le cas échéant, des autres documents requis par la législation sur les denrées alimentaires et les objets usuels.

**Art. 23** Contrôle des marchandises

<sup>1</sup> Le contrôle des marchandises a lieu lors du dédouanement.

<sup>2</sup> L'AFD contrôle par sondage si les marchandises sont conformes à la législation sur les denrées alimentaires et les objets usuels.

<sup>3</sup> Les contrôles de marchandises doivent avoir lieu dans des conditions appropriées, sur un site pourvu d'équipements de contrôles adéquats qui permette de procéder aux examens dans les règles de l'art, de prélever un nombre d'échantillons adapté à la gestion des risques et d'utiliser des denrées alimentaires dans des conditions d'hygiène irréprochables.

<sup>4</sup> Les échantillons doivent être manipulés de manière à en garantir à la fois la validité juridique et la validité analytique.

**Art. 24** Prélèvement d'échantillons

<sup>1</sup> L'AFD peut prélever des échantillons.

<sup>2</sup> L'OSAV peut, d'entente avec l'AFD, demander le prélèvement d'échantillons de certaines marchandises.

<sup>3</sup> Le prélèvement d'échantillons est régi par les art. 39 à 53.

<sup>4</sup> Pour chaque prélèvement d'échantillons, l'AFD établit un formulaire «Rapport de prélèvement» (RDA). Le prélèvement d'échantillons est attesté par un document officiel.

<sup>5</sup> L'AFD envoie les échantillons à l'autorité cantonale d'exécution compétente du canton de destination des marchandises.

<sup>6</sup> L'OSAV peut ordonner à l'AFD de transmettre les échantillons de certaines marchandises à un laboratoire spécialisé.

**Art. 25** Contestations

<sup>1</sup> L'AFD et les autorités cantonales d'exécution compétentes contestent les marchandises qui ne sont pas conformes à la législation suisse sur les denrées alimentaires et les objets usuels.

<sup>2</sup> Elles communiquent par écrit à l'assujéti au contrôle douanier ou à l'importateur les motifs de contestation et les mesures prises.

<sup>3</sup> En cas de contestation, l'autorité cantonale d'exécution peut percevoir directement auprès de l'importateur les émoluments visés à l'art. 58, al. 2, let. a, LDAI.

**Art. 26** Mesures

<sup>1</sup> L'AFD peut:

- a. transmettre les marchandises contestées, pour examen approfondi, à l'autorité cantonale d'exécution compétente; à cet effet, ils enjoignent par écrit l'assujéti à acheminer les marchandises à la dite autorité cantonale désignée, sans les modifier, dans un délai déterminé, à leurs risques et à leurs propres frais;
  - b. refuler les marchandises contestées:
    1. si les lacunes constatées ne peuvent pas être éliminées, et
    2. si les marchandises contestées ne sont pas dangereuses pour la santé;
  - c. confisquer des marchandises si la protection des consommateurs l'exige et:
    1. que ces marchandises ont fait l'objet d'une contestation,
    2. qu'il y a lieu de supposer, pour des motifs fondés, que les marchandises en question ne sont pas conformes à la législation suisse sur les denrées alimentaires et les objets usuels, ou
    3. que les marchandises ont été refulées, mais non enlevées dans le délai fixé par le bureau de douane concerné;
  - d. prendre d'autres mesures en vertu de l'art. 35 LDAI sur mandat de l'autorité cantonale d'exécution compétente.
- <sup>2</sup> Lorsque des marchandises contestées sont transmises pour contrôle approfondi à l'autorité cantonale d'exécution compétente, celle-ci fixe:
- a. les mesures à prendre en vertu des art. 34 à 37 LDAI;
  - b. le montant des émoluments.

**Art. 27** Interdiction d'importation

L'AFD veille à l'application des interdictions d'importation édictées par le DFI.

**Art. 28** Absence de documents d'accompagnement

<sup>1</sup> Lors du dédouanement, l'AFD vérifie les documents d'accompagnement requis conformément à l'art. 83 ODAIOUs<sup>18</sup>.

<sup>2</sup> Les envois pour lesquels des documents d'accompagnement requis conformément à l'art. 83 ODAIOUs fait défaut lors de l'importation pourront être refulés à la frontière conformément aux exigences de l'art. 26, al. 1, let. b.

### Section 3 Transit

**Art. 29** Contrôle des marchandises en transit

<sup>1</sup> Les autorités d'exécution compétentes peuvent confisquer des marchandises en transit qui sont manifestement dangereuses pour la santé.

<sup>18</sup> RS 817.02

<sup>2</sup> Les art. 24 et 26, al. 1, let. a, et 2, sont applicables par analogie au contrôle des marchandises en transit.

#### **Section 4 Exportation**

##### **Art. 30** Reconnaissance du statut d'entreprise exportatrice

<sup>1</sup> L'OSAV peut reconnaître officiellement un établissement à titre d'entreprise exportatrice si le pays de destination l'exige pour une importation. L'établissement doit joindre à sa demande les dispositions légales du pays de destination.

<sup>2</sup> Les autorités d'exécution compétentes cantonales surveillent les entreprises exportatrices.

##### **Art. 31** Attestations officielles

<sup>1</sup> Les autorités d'exécution compétentes cantonales peuvent attester:

- a. que les marchandises satisfont aux exigences spécifiques du pays de destination;
- b. que les marchandises destinées à l'exportation sont propres à la consommation ou à l'utilisation;
- c. qu'un établissement du secteur alimentaire est soumis à son contrôle.

<sup>2</sup> Elles peuvent lier les attestations de l'al. 1, let. a ou b, à la présentation:

- a. des prescriptions légales déterminantes du pays de destination pour les marchandises concernées; ou
- b. d'une expertise ou d'un rapport d'analyse établi par un organe accrédité.

##### **Art. 32** Contrôle à l'exportation

Les art. 24 et 26, al. 1, let. a, et 2, s'appliquent par analogie au contrôle des marchandises à l'exportation.

#### **Chapitre 4 Contrôles renforcés à l'importation de certaines denrées alimentaires**

##### **Art. 33** Contrôles renforcés

<sup>1</sup> Conformément aux exigences et conditions fixées aux annexes 1 et 3, il est effectué des contrôles renforcés sur certaines denrées alimentaires, ainsi qu'aux denrées alimentaires transformées et composées qui en contiennent, originaires ou en provenance de certains pays.

<sup>2</sup> L'OSAV peut fixer des fréquences de contrôles différentes de celles fixées aux annexes 1 et 3 lorsque les denrées alimentaires sont accompagnées d'un certificat de conformité conformément à l'art. 83 ODAIOUs<sup>19</sup>.

**Art. 34** Contrôles officiels renforcés aux PCD

<sup>1</sup> L'OSAV, pour les contrôles effectués aux aéroports de Genève et Zurich, ou l'autorité cantonale d'exécution compétente, pour les contrôles effectués aux autres PCD, effectue dans les meilleurs délais:

- a. les contrôles documentaires de tous les lots dans un délai de deux jours ouvrables à compter de leur arrivée au PCD, sauf circonstances exceptionnelles et inévitables;
- b. des contrôles d'identité et des contrôles physiques, dont des analyses de laboratoire, à la fréquence indiquée aux annexes 1 et 3, et de façon telle qu'il ne soit pas possible aux exploitants du secteur alimentaire ou à leur représentant de déterminer si un lot donné fera l'objet de tels contrôles; les résultats des contrôles physiques doivent être disponibles aussi rapidement que techniquement possible.

<sup>2</sup> L'OSAV peut déléguer à l'autorité cantonale d'exécution le soin de procéder à l'analyse de laboratoire des marchandises dont des échantillons ont été prélevés.

<sup>3</sup> Au terme des contrôles prévus à l'alinéa 1, l'autorité compétente:

- a. complète la partie concernée de la partie II du document commun d'entrée;
- b. joint les résultats du contrôle;
- c. fait une copie du document commun d'entrée signé et cacheté.

<sup>4</sup> L'original du document commun d'entrée accompagne le lot lors de son acheminement ultérieur jusqu'à son arrivée à la destination indiquée dans ledit document.

<sup>5</sup> L'autorité compétente conformément à l'al. 1 peut autoriser l'acheminement ultérieur du lot dans l'attente des résultats des contrôles physiques. Lorsqu'une telle autorisation est accordée, l'autorité compétente conformément à l'al. 1 informe l'autorité compétente du lieu de destination, et des dispositions appropriées sont prises pour que le lot reste sous le contrôle permanent des autorités compétentes et ne puisse être altéré en aucune manière avant que les résultats des contrôles physiques ne soient connus.

<sup>6</sup> Lorsque le lot est acheminé alors que les résultats des contrôles physiques ne sont pas encore disponibles, une copie certifiée de l'original du DCE est délivrée à cet effet.

<sup>7</sup> L'OSAV coordonne les contrôles effectués aux PCD en tenant compte des fréquences fixées aux annexes 1 et 3

<sup>8</sup> L'OSAV ou l'autorité cantonale d'exécution compétente peuvent prendre toutes les mesures fixées à l'art. 26.

<sup>19</sup> RS 817.02

**Art. 35** Prescriptions minimales applicables aux PCD

Les PCD doivent disposer:

- a. d'un personnel dûment qualifié et expérimenté en nombre suffisant pour effectuer les contrôles des lots prescrits;
- b. d'installations adéquates où l'autorité compétente peut procéder aux contrôles nécessaires;
- c. d'équipements appropriés pour la réalisation de l'échantillonnage pour analyse;
- d. d'un laboratoire désigné pouvant effectuer les analyses et situé dans un lieu vers lequel il est possible de transporter rapidement les échantillons.

**Art. 36** Codage du lot

<sup>1</sup> Chaque lot de denrées alimentaires est identifié par un code.

<sup>2</sup> Ce code doit figurer sur les résultats d'échantillonnage et d'analyse et sur le certificat sanitaire.

<sup>3</sup> Chaque sac du lot ou toute autre forme de conditionnement est identifié par ce code.

**Art. 37** Fractionnement des lots

<sup>1</sup> Les lots ne peuvent être fractionnés tant que les contrôles requis à l'art. 34 n'ont pas été achevés et que le document commun d'entrée n'a pas été rempli par l'autorité d'exécution compétente.

<sup>2</sup> En cas de fractionnement ultérieur du lot, une copie authentifiée du document commun d'entrée accompagne chaque partie du lot jusqu'à sa libération définitive.

**Art. 38** Libération définitive des lots

Les lots ne peuvent être libérés définitivement que lorsque tous les contrôles requis à l'art. 34 ont été réalisés et que sont connus les résultats favorables des contrôles physiques.

**Titre 3 Prélèvement d'échantillons et méthodes d'analyse****Chapitre 1 Exigences relatives aux laboratoires****Art. 39**

<sup>1</sup> Les laboratoires officiels, les laboratoires de référence ainsi que les laboratoires privés mandatés pour effectuer des analyses officielles doivent être évalués, accrédités et exploités conformément à la norme européenne EN ISO/IEC 17025 «Prescrip-

tions générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnage et d'essais»<sup>20</sup>.

<sup>2</sup> L'accréditation et l'évaluation des laboratoires d'essais sont régies par l'ordonnance du 17 juin 1996 sur l'accréditation et la désignation<sup>21</sup>.

## Chapitre 2 Prélèvement d'échantillons

### Art. 40 Compétence

Les échantillons sont prélevés par les organes de contrôle compétents.

### Art. 41 Prélèvement d'échantillons

Les organes de contrôle compétents peuvent prélever des échantillons sur:

- a. les denrées alimentaires (produits intermédiaires, produits semi-finis et produits finis);
- b. les matières premières;
- c. les produits de base (animaux, végétaux, minéraux et eau potable) et les produits ayant servi à leur fabrication;
- d. les additifs et les auxiliaires technologiques;
- e. les objets usuels;
- f. les locaux et les équipements (véhicules, appareils, installations, etc.);
- g. les sols agricoles.

### Art. 42 Procédure de prélèvement

<sup>1</sup> Les organes de contrôle compétents peuvent prélever un échantillon unique ou une série d'échantillons selon un plan d'échantillonnage.

<sup>2</sup> L'échantillonnage s'effectue par le prélèvement d'une quantité donnée de denrées alimentaires ou de toute autre substance (y compris dans l'environnement) qui intervient dans la production, la transformation ou la distribution de denrées alimentaires. La conformité des échantillons aux dispositions applicables est déterminée par analyse.

<sup>3</sup> La quantité prélevée est calculée de façon à suffire non seulement à l'analyse prévue, mais aussi à d'éventuels examens complémentaires.

<sup>4</sup> Si la marchandise est préemballée, on prélève une unité de vente de cette marchandise. Si cette quantité ne suffit pas pour l'analyse, on peut prélever plusieurs unités.

<sup>20</sup> Commande : Association Suisse de Normalisation, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur (www.snv.ch).

<sup>21</sup> RS 946.512

<sup>5</sup> Les marchandises non préemballées, en vrac ou liquides sont brassées avant le prélèvement. Si ce n'est pas possible en raison de la nature de la marchandise, des prélèvements partiels sont effectués à différents endroits. On peut renoncer à ce brassage et à ces prélèvements partiels s'ils ne répondent pas au but de l'analyse envisagée.

<sup>6</sup> Les échantillons doivent être manipulés et étiquetés de manière à en garantir à la fois la validité juridique et la validité analytique.

**Art. 43** Présence et collaboration du propriétaire de la marchandise

<sup>1</sup> En règle générale, les échantillons sont prélevés en présence du propriétaire de la marchandise ou de son représentant.

<sup>2</sup> Les organes de contrôle compétents peuvent exiger du propriétaire ou de son représentant qu'il fournisse tous les renseignements nécessaires et qu'il présente, le cas échéant, les justificatifs et autres documents requis en fonction du but de l'analyse. Au besoin, l'organe de contrôle peut le contraindre à collaborer au prélèvement des échantillons.

**Art. 44** Modalités

<sup>1</sup> Le but de l'analyse dicte la manière de prélever, d'emballer et de transporter les échantillons.

<sup>2</sup> L'organe de contrôle procède conformément aux recommandations et directives de l'office fédéral compétent

<sup>3</sup> A défaut de toute disposition ou directive précisant les modalités à appliquer pour parvenir à un but d'analyse donné, l'organe de contrôle applique une méthode reconnue sur les plans scientifique et technique.

<sup>4</sup> En cas de doute, les autorités compétentes cantonales ou fédérales émettent les directives appropriées.

**Art. 45** Plans d'échantillonnage

Les organes de contrôle compétents peuvent prélever plusieurs échantillons sur un lot de marchandises selon un plan d'échantillonnage, en particulier:

- a. s'il y a lieu de supposer que le produit n'est pas conforme, en tout ou en partie, à la législation sur les denrées alimentaires et les objets usuels;
- b. si le but de l'analyse ne peut pas être atteint par un prélèvement isolé.

**Art. 46** Remplissage et emballage

Si les échantillons ne peuvent pas être prélevés dans leurs emballages originaux intacts, ils sont transvasés ou emballés dans des récipients ou du matériel d'emballage qui n'influencent pas les résultats d'analyse.

**Art. 47**      Etiquetage

Chaque échantillon prélevé est immédiatement étiqueté de manière clairement identifiable et univoque.

**Art. 48**      Rapport de prélèvement

<sup>1</sup> Chaque prélèvement d'échantillon donne lieu à l'établissement d'un rapport de prélèvement indiquant:

- a. les noms et adresses exacts du propriétaire de la marchandise;
- b. la dénomination spécifique et, le cas échéant, le nom de fantaisie de la marchandise;
- c. le lieu, la date et l'heure du prélèvement;
- d. l'identification de l'échantillon;
- e. le conditionnement de l'échantillon (emballage d'origine, emballage cacheté ou emballage plombé);
- f. la quantité effective ou estimée de marchandises en stock lors du prélèvement de l'échantillon;
- g. le prix d'achat ou le prix de vente;
- h. le motif du prélèvement de l'échantillon.

<sup>2</sup> En outre, il y a lieu, le cas échéant, de mentionner:

- a. les indications supplémentaires concernant l'identification de la marchandise (code de fabrication, lot, marque, date de conditionnement ou de livraison, date de durabilité minimale, etc.);
- b. le nom exact du fournisseur (producteur, distributeur, importateur);
- c. pour les marchandises en cours de transport: les nom et adresse exacts du destinataire ou de l'importateur;
- d. les indications relatives aux conditions d'entreposage (p.ex. la température);
- e. le cas échéant, les publicités relatives à la marchandise prélevée.

<sup>3</sup> Pour certains prélèvements, par exemple dans le cas de l'eau, on peut établir des rapports de prélèvement simplifiés. Si plusieurs échantillons sont prélevés au même endroit (centre collecteur, entrepôt, centre de distribution), un rapport de prélèvement collectif peut être établi.

<sup>4</sup> L'organe de contrôle et, s'il est présent, le propriétaire de la marchandise ou son représentant signent le rapport de prélèvement.

<sup>5</sup> L'organe de contrôle atteste par sa signature que l'échantillon a été prélevé conformément aux prescriptions, qu'aucune confusion ne s'est produite et que le rapport de prélèvement est conforme à la réalité.

<sup>6</sup> Par sa signature, le propriétaire de la marchandise ou son représentant confirme l'exactitude du rapport de prélèvement. S'il refuse de signer, l'organe de contrôle

consigne le refus dans le rapport de prélèvement, en indiquant éventuellement les motifs invoqués.

**Art. 49** Sceau et plombage

<sup>1</sup> L'organe de contrôle scelle ou plombe les échantillons lorsque c'est le seul moyen d'empêcher toute modification ultérieure de ceux-ci.

<sup>2</sup> Si le prélèvement comprend plusieurs échantillons, ces échantillons peuvent être groupés dans un second emballage (caisse, panier, etc.), qui sera ensuite ficelé et scellé ou plombé.

**Art. 50** Récépissé

<sup>1</sup> L'organe de contrôle remet au propriétaire de la marchandise ou à son représentant un récépissé sur lequel sont indiqués les échantillons prélevés et leur valeur. Une copie du rapport de prélèvement peut aussi tenir lieu de récépissé.

<sup>2</sup> Lors du prélèvement en série d'échantillons de lait au centre collecteur, une copie du rapport de prélèvement collectif est affichée à un endroit bien visible; cet affichage tient lieu de récépissé.

**Art. 51** Transport

<sup>1</sup> Les échantillons prélevés sont acheminés sans délai au laboratoire avec le rapport de prélèvement.

<sup>2</sup> Les échantillons sont transportés et conservés de telle façon que le résultat de l'analyse ne puisse être faussé.

**Art. 52** Renseignements particuliers

L'organe de contrôle informe le laboratoire de toutes les circonstances qui peuvent avoir une importance pour l'analyse, notamment des motifs qui ont dicté le prélèvement.

**Art. 53** Indemnisation

<sup>1</sup> Si un échantillon ne donne pas lieu à contestation, l'autorité d'exécution doit, sur demande du propriétaire, procéder au remboursement.

<sup>2</sup> Les échantillons dont le prix d'achat est inférieur à 5 francs ne sont pas remboursés.

### **Chapitre 3 Recommandations et directives concernant les méthodes d'analyse**

#### **Art. 54**

<sup>1</sup> Les analyses sont effectuées conformément aux recommandations et directives de l'office fédéral compétent ou selon les règles et protocoles internationalement reconnus (par ex. ISO, CEN ou *Codex Alimentarius*).

<sup>2</sup> A défaut, ils doivent être effectués en priorité selon des méthodes dont la fiabilité répond aux critères de l'annexe 4.

<sup>3</sup> Il y a lieu de privilégier les méthodes d'analyse applicables à différents groupes de produits par rapport aux méthodes applicables uniquement à des produits spécifiques.

### **Chapitre 4 Recommandations et directives concernant les procédures et méthodes d'échantillonnage et d'appréciation**

#### **Art. 55**

<sup>1</sup> L'OSAV publie des recommandations et des directives concernant les procédures et méthodes d'échantillonnage et d'appréciation des denrées alimentaires et des objets usuels.

<sup>2</sup> Les méthodes d'échantillonnage recommandées selon l'alinéa 1 doivent être conformes aux règles ou aux protocoles internationalement reconnus tels que CEN, ISO ou *Codex Alimentarius* ou, à défaut, à des méthodes correspondant à l'objectif poursuivi, ou élaborées selon des protocoles scientifiques.

### **Titre 4 Laboratoires nationaux de référence**

#### **Art. 56** Laboratoires nationaux de référence pour les denrées alimentaires et les objets et matériaux

<sup>1</sup> Les domaines d'activité qui requièrent un laboratoire national de référence et les unités administratives fédérales qui y sont rattachées figurent à l'annexe 5 de la présente ordonnance.

<sup>2</sup> L'OSAV mandate, pour les domaines d'activité où aucune unité administrative fédérale n'a pu être déterminée, des laboratoires externes à l'administration fédérale afin d'officier comme laboratoire de référence.

#### **Art. 57** Tâches des laboratoires de référence

<sup>1</sup> Les laboratoires nationaux de référence sont chargés dans leur domaine de compétence d'effectuer les tâches suivantes:

- a. collaborer avec les laboratoires communautaires européens de référence;

- b. coordonner les activités des laboratoires chargés des contrôles officiels;
- c. organiser, le cas échéant, des essais comparatifs et assurer un suivi adéquat de ces essais;
- d. veiller à ce que les informations transmises par les laboratoires communautaires européens de référence soient communiquées aux laboratoires chargés de l'analyse des échantillons officiels en Suisse;
- e. apporter une assistance scientifique et technique à l'autorité compétente pour la mise en œuvre des plans de contrôle nationaux.

<sup>2</sup> L'OSAV définit pour chaque laboratoire de référence les modalités des tâches à réaliser.

<sup>3</sup> L'activité de chaque laboratoire national de référence est soumise régulièrement à une évaluation effectuée sous la direction de l'OSAV.

<sup>4</sup> L'OSAV peut retirer à tout moment la qualité de laboratoire national de référence à un laboratoire qui ne respecte plus une ou plusieurs de ses missions, exigences ou obligations.

**Art. 58** Exigences relatives aux laboratoires de référence

Les laboratoires de référence doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- a. répondre aux critères de l'article 39;
- b. disposer d'un personnel suffisamment qualifié et formé aux techniques diagnostiques et analytiques utilisées dans le domaine spécifié;
- c. posséder les équipements et produits nécessaires pour mener à bien les tâches qui leur sont confiées;
- d. avoir une infrastructure administrative appropriée;
- e. veiller à ce que leur personnel respecte le caractère confidentiel de certains sujets, résultats ou communications;
- f. avoir une connaissance suffisante des normes et pratiques internationales;
- g. disposer, le cas échéant, d'une liste à jour des substances de référence et des réactifs disponibles ainsi que d'une liste à jour des fabricants et fournisseurs de ces substances et réactifs;
- h. prendre en compte les travaux de recherche menés à l'échelle nationale et communautaire;
- i. disposer d'un personnel formé pour les situations d'urgence;
- j. disposer d'un personnel maîtrisant au moins une langue officielle.

## **Titre 5 Relation avec les Etats tiers**

### **Art. 59 Inspections transfrontalières**

L'OSAV est l'autorité compétente pour délivrer les autorisations aux autorités étrangères voulant contrôler une entreprise suisse exportant des denrées alimentaires ou des objets usuels dans leur pays.

### **Art. 60 Échanges internationaux de données**

<sup>1</sup> L'OSAV échange des données personnelles avec les autorités compétentes des Etats tiers ou des organisations internationales lorsque cela est nécessaire:

- a. en raison d'accords internationaux signés par la Suisse;
- b. afin de gérer les situations d'urgence ou de crise.

<sup>2</sup> Il peut prendre part, pour le traitement des données échangées, à des systèmes de réseau informatique étrangers ou mettre en place son propre système de réseau informatique.

<sup>3</sup> À cet effet, les autorités d'exécution transmettent les données et informations nécessaires à l'OSAV dans une forme adaptée au système de réseau informatique.

## **Titre 6 Exigences et formation des personnes chargées du contrôle officiel**

### **Chapitre 1 Généralités**

#### **Art. 61**

<sup>1</sup> Les autorités chargées du contrôle officiel veillent à l'impartialité, à la qualité et à la cohérence des contrôles à tous les échelons.

<sup>2</sup> Seules les personnes mentionnées à l'art. 62 peuvent être chargées du contrôle officiel au sein des cantons. Elles doivent en outre suivre régulièrement des cours de perfectionnement et, le cas échéant, suivre une formation complémentaire.

<sup>3</sup> Les autorités chargées du contrôle officiel doivent être indépendantes des établissements qu'elles inspectent ou contrôlent. Elles sont tenues de se récuser lorsqu'elles se trouvent dans l'un des cas prévus à l'art. 10, al. 1, de la loi fédérale du 20 décembre 1968 sur la procédure administrative<sup>22</sup>.

<sup>4</sup> Les établissements de découpe soumis à une autorisation en vertu de l'art. 21 ODAIOUs<sup>23</sup> doivent être contrôlés par des personnes titulaires d'un certificat de capacité de vétérinaire officiel au sens de l'ordonnance du 16 novembre 2011 concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public<sup>24</sup>.

<sup>22</sup> RS 172.021

<sup>23</sup> RS 817.02

<sup>24</sup> RS 916.402

<sup>5</sup> L'OSAV et la Direction générale des douanes organisent un programme commun de formation et de perfectionnement pour les personnes chargées du contrôle officiel à la frontière.

## **Chapitre 2 Formation des personnes chargées du contrôle cantonal officiel**

**Art. 62** Condition pour exercer une fonction officielle

Tout candidat à l'une des fonctions officielles suivantes doit posséder un diplôme sanctionnant la formation correspondante:

- a. chimiste cantonal;
- b. inspecteur des denrées alimentaires;
- c. contrôleur des denrées alimentaires;
- d. expert en eau:

## **Chapitre 3 Diplôme fédéral de chimiste des denrées alimentaires**

### **Section 1 Obtention du diplôme**

**Art. 63** Principes

<sup>1</sup> Seuls les titulaires du diplôme fédéral de chimiste des denrées alimentaires (DCh-DAL) peuvent être nommés chimiste cantonal ou être engagés à ce poste.

<sup>2</sup> Tout candidat au DChDAL doit remplir les conditions suivantes:

- a. justifier d'une formation théorique préalable;
- b. avoir suivi la formation requise.

**Art. 64** Formation théorique préalable

<sup>1</sup> Constitue une preuve de la formation théorique préalable:

- a. un master en chimie, biochimie, sciences alimentaires ou sciences naturelles générales, avec la chimie ou la biochimie comme branche d'examen;
- b. un diplôme selon la loi du 23 juin 2006 sur les professions médicales<sup>25</sup>.

<sup>2</sup> Le diplôme visé à l'al. 1, let. a, doit avoir été délivré par une haute école au sens de l'art. 2, al. 2, de la loi du 30 septembre 2011 sur l'encouragement et la coordination des hautes écoles<sup>26</sup> ou par une haute école étrangère accréditée ou reconnue par l'Etat.

<sup>25</sup> RS 811.11

<sup>26</sup> RS 414.20

<sup>3</sup> Exceptionnellement, d'autres diplômes de fin d'études peuvent aussi constituer une preuve de la formation théorique préalable. La Commission d'examen pour le diplôme de chimiste des denrées alimentaires (CE-DChDAI) statue sur la reconnaissance de ces autres diplômes.

**Art. 65** Formation

<sup>1</sup> Le candidat au DChDAI doit apporter la preuve qu'il est titulaire d'un diplôme ou d'une attestation délivrée par une haute école au sens de l'art. 64, al. 2, dans les disciplines suivantes:

- a. technologie des denrées alimentaires;
- b. microbiologie des denrées alimentaires;
- c. chimie des denrées alimentaires et connaissance des marchandises dans les domaines des denrées alimentaires et des objets usuels;
- d. analyse des denrées alimentaires et des objets usuels;
- e. hygiène des denrées alimentaires et méthode HACCP;
- f. toxicologie dans les domaines des denrées alimentaires et des objets usuels;
- g. droit suisse et droit international applicables aux domaines des denrées alimentaires et des objets usuels et principes de base du droit public et du droit administratif.

<sup>2</sup> Il doit apporter la preuve qu'il est titulaire d'un diplôme ou d'une attestation délivrée par une haute école au sens de l'art. 64, al. 2, ou par une autre institution dans les disciplines suivantes:

- a. approvisionnement en eau potable;
- b. analyse des risques;
- c. organisation et procédure du contrôle des denrées alimentaires en Suisse;
- d. épidémiologie;
- e. économie d'entreprise;
- f. gestion de la qualité;
- g. communication;
- h. nutrition.

<sup>3</sup> Il doit prouver:

- a. qu'il a assisté à 350 leçons au moins;
- b. qu'il a assisté à 20 leçons au moins dans chaque discipline.

<sup>4</sup> Il doit justifier d'une expérience d'au moins deux ans dans une entreprise spécialisée dans la fabrication ou l'analyse des denrées alimentaires ou d'objets usuels ou chargée de l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires et les objets usuels.

<sup>5</sup> Exceptionnellement, la preuve de l'expérience professionnelle peut être apportée autrement. La CE-DChDAI statue sur la reconnaissance des autres preuves.

**Art. 66** Diplôme

<sup>1</sup> Pour obtenir le DChDAI, le candidat doit apporter la preuve qu'il remplit les conditions définies aux art. 64 et 65.

<sup>2</sup> Il est tenu de remettre à l'OSAV tous les documents pertinents et notamment un curriculum vitae présentant sa formation et son parcours professionnel.

<sup>3</sup> Les émoluments perçus pour la délivrance du diplôme sont calculés selon l'annexe 6, let. C, ch. 1.

**Section 2 Exécution**

**Art. 67** Commission d'examen pour le diplôme de chimiste des denrées alimentaires

<sup>1</sup> La CE-DChDAI exécute les dispositions de la section 1.

<sup>2</sup> Elle assume en outre les tâches et compétences suivantes:

- a. veiller à assurer des possibilités de formation selon l'art. 65;
- b. vérifier sur la base des documents remis par le candidat que celui-ci remplit les conditions définies aux art. 64 et 65;
- c. rendre des décisions indiquant si les conditions sont remplies et délivrer les diplômes.

<sup>3</sup> Le responsable de la division Denrées alimentaires et nutrition de l'OSAV préside la CE-DChDAI.

**Art. 68** Indemnité

L'indemnisation des membres de la CE-DChDAI est régie par le chap. 2, section 1d (art. 8l à 8r), de l'ordonnance du 25 novembre 1998 sur l'organisation du gouvernement et de l'administration<sup>27</sup>.

**Art. 69** Secrétariat

L'OSAV assure le secrétariat de la CE-DChDAI.

## **Chapitre 4**

### **Diplôme fédéral d'inspecteur des denrées alimentaires**

#### **Section 1 Obtention du diplôme**

##### **Art. 70** Principe

<sup>1</sup> Seuls les titulaires du diplôme fédéral d'inspecteur des denrées alimentaires (DIDAI) peuvent être nommés inspecteur des denrées alimentaires ou être engagés à ce poste.

<sup>2</sup> Tout candidat au DIDAI doit remplir les conditions suivantes:

- a. justifier d'une formation préalable;
- b. avoir suivi la formation théorique et pratique;
- c. avoir réussi l'examen de diplôme.

##### **Art. 71** Formation préalable

<sup>1</sup> Constitue une preuve de la formation préalable:

- a. un bachelor dans un des domaines visés à l'art. 64, al. 1; ou
- b. un apprentissage suivi de cinq ans d'expérience dans les entreprises ou domaines suivants:
  1. entreprise spécialisée dans la fabrication ou l'analyse des denrées alimentaires ou d'objets usuels ou chargée de l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires et les objets usuels,
  2. domaine couvert par un des diplômes de fin d'études visés à l'art. 64.

<sup>2</sup> Exceptionnellement, la preuve de la formation préalable peut être apportée autrement.

##### **Art. 72** Formation théorique

<sup>1</sup> Le candidat au DIDAI doit apporter la preuve qu'il est titulaire d'un diplôme ou d'une attestation délivrée par une haute école au sens de l'art. 64, al. 2, dans les disciplines suivantes:

- a. technologie des denrées alimentaires;
- b. microbiologie des denrées alimentaires;
- c. connaissance des marchandises dans les domaines des denrées alimentaires et des objets usuels;
- d. hygiène des denrées alimentaires et méthode HACCP;
- e. toxicologie dans les domaines des denrées alimentaires et des objets usuels;
- f. droit en vigueur en Suisse dans les domaines des denrées alimentaires et des objets usuels;
- g. sécurité de la chaîne alimentaire.

<sup>2</sup> Il doit apporter la preuve qu'il est titulaire d'un diplôme ou d'une attestation délivrée par une haute école au sens de l'art. 64, al. 2, ou par une autre institution dans les disciplines suivantes:

- a. approvisionnement en eau potable;
- b. assurance-qualité.

<sup>3</sup> Il doit prouver:

- a. qu'il a assisté à 225 leçons au moins;
- b. qu'il a assisté à 20 leçons au moins dans chaque discipline.

#### **Art. 73** Formation pratique

<sup>1</sup> La formation pratique dure un an. Elle est dirigée par:

- a. le chimiste cantonal, ou
- b. une autorité fédérale chargée de l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires et les objets usuels.

<sup>2</sup> Elle comporte:

- a. un cours général sur les méthodes d'analyse;
- b. un cours sur les principales méthodes d'analyse de l'autorité dispensant la formation;
- c. une introduction aux analyses de laboratoire simples;
- d. un cours sur le service externe.

<sup>3</sup> La formation pratique sur les tâches des inspecteurs des denrées alimentaires comporte les matières suivantes:

- a. examen organoleptique;
- b. inspections d'entreprise et actes administratifs liés à ces inspections;
- c. rapports d'inspection et procès-verbaux d'inspection;
- d. appréciation de l'étiquetage et de la publicité relative aux denrées alimentaires et aux objets usuels;
- e. appréciation des projets de construction des établissements du secteur alimentaire.

<sup>4</sup> Le cours sur le service externe dure au minimum 40 jours, dont cinq hors du canton dans lequel a lieu la formation.

#### **Art. 74** Examen de diplôme

<sup>1</sup> L'examen de diplôme comporte des examens pratiques sur les matières suivantes:

- a. appréciation des denrées alimentaires et des objets usuels sur la base d'exemples pratiques;
- b. appréciation de la publicité et de l'étiquetage;

c. activités d'inspection.

<sup>2</sup> Il dure:

- a. pour la matière visée à l'al. 1, let. a: une demi-heure;
- b. pour la matière visée à l'al. 1, let. b: une heure;
- c. pour la matière visée à l'al. 1, let. c: entre une heure et demie et quatre heures.

<sup>3</sup> Les émoluments perçus pour l'examen sont calculés selon l'annexe 6, let. C, ch. 2.

**Art. 75** Inscription et admission à l'examen

<sup>1</sup> Le candidat adresse une demande écrite d'admission à l'OSAV.

<sup>2</sup> Il joint à sa demande:

- a. un curriculum vitae présentant sa formation et son parcours professionnel;
- b. les documents attestant de sa formation préalable et de sa formation théorique au sens des art. 71 et 72 et une attestation délivrée par l'autorité qui a dispensé le cours prouvant qu'il a suivi la formation pratique visée à l'art. 73.

<sup>3</sup> La Commission d'examen pour le diplôme d'inspecteur des denrées alimentaires (CE-DIDA1) décide de l'admission à l'examen.

<sup>4</sup> Les émoluments fixés à l'annexe 6 doivent être acquittés avant l'examen.

**Art. 76** Appréciation

<sup>1</sup> La prestation du candidat est appréciée selon le barème suivant:

6 = très bien

5 = bien

4 = suffisant

3 = insuffisant

2 = mauvais

1 = très mauvais

<sup>2</sup> Les demi-points sont admis.

**Art. 77** Résultat de l'examen

<sup>1</sup> Chaque examen pratique est noté.

<sup>2</sup> Les notes obtenues aux différentes épreuves de l'examen font l'objet d'une moyenne générale.

<sup>3</sup> L'examen de diplôme est réussi:

- a. si la moyenne générale est égale ou supérieure à 4,0;
- b. s'il n'y a pas plus d'une note inférieure à 4; et
- c. si aucune note n'est inférieure à 3.

<sup>3</sup> La CE-DIDAI communique les résultats au candidat par écrit, sous forme de décision.

**Art. 78** Comportement déloyal

<sup>1</sup> La CE-DIDAI peut exclure définitivement ou provisoirement tout candidat qui a été admis à l'examen sur la base d'indications incorrectes ou incomplètes ou qui a recouru à des moyens illicites lors de celui-ci.

<sup>2</sup> Celui qui est exclu provisoirement est considéré avoir échoué à l'examen.

**Art. 79** Répétition

<sup>1</sup> Le candidat qui a échoué à l'examen peut le répéter une fois.

<sup>2</sup> En cas de répétition, il doit acquitter de nouveau les émoluments pour l'examen.

**Art. 80** Diplôme

<sup>1</sup> La CE-DIDAI délivre le diplôme lorsque l'examen est réussi.

<sup>2</sup> Le diplôme est signé par le président de la CE-DIDAI.

<sup>3</sup> Les émoluments perçus pour la délivrance du diplôme sont calculés selon l'annexe 6, let. C, ch. 2.

**Section 2 Exécution**

**Art. 81** Commission d'examen pour le diplôme d'inspecteur des denrées alimentaires

<sup>1</sup> La CE-DIDAI exécute les dispositions de la section 1.

<sup>2</sup> Elle assume notamment les tâches et compétences suivantes:

- a. préparer les examens et en définir les épreuves;
- b. organiser les examens;
- c. vérifier sur la base des documents remis par le candidat que celui-ci remplit les conditions définies aux art. 71 à 73;
- d. statuer sur la reconnaissance de formations nationales ou étrangères équivalentes.

<sup>3</sup> Le responsable de la division Denrées alimentaires et nutrition de l'OSAV préside la CE-DIDAI.

**Art. 82** Indemnité

L'indemnisation des membres de la CE-DIDAI est régie par le chap. 2, section 1*d* (art. 8/ à 8*t*), OLOGA<sup>28</sup>.

**Art. 83** Secrétariat

L'OSAV assure le secrétariat de la CE-DIDAI.

**Chapitre 5****Diplôme fédéral de contrôleur des denrées alimentaires et diplôme fédéral d'expert en eau****Section 1 Obtention du diplôme****Art. 84** Principe

<sup>1</sup> Tout candidat au diplôme fédéral de contrôleur des denrées alimentaires (DCDAI) ou d'expert en eau (DEE) doit remplir les conditions suivantes:

- a. justifier d'une formation préalable;
- b. avoir suivi la formation requise;
- c. avoir réussi l'examen de diplôme.

<sup>2</sup> La Commission d'examen pour les diplômes de contrôleur des denrées alimentaires et d'expert en eau (CE-DCDAIEE) peut, à titre exceptionnel, dispenser un candidat de passer l'examen si sa formation préalable le justifie.

**Art. 85** Formation préalable

<sup>1</sup> La formation préalable consiste en une formation professionnelle de base et en une expérience professionnelle d'au moins trois ans ou un examen de maîtrise.

<sup>2</sup> Elle est également jugée suffisante lorsque le candidat remplit les conditions d'admission à la formation d'inspecteur des denrées alimentaires.

<sup>3</sup> La CE-DCDAIEE statue sur la reconnaissance d'autres cursus de formation et d'autres activités pratiques.

**Art. 86** Formation

<sup>1</sup> La formation de contrôleur des denrées alimentaires ou d'expert en eau dure au moins trois mois. Elle est dirigée par le chimiste cantonal compétent.

<sup>2</sup> La formation de contrôleur des denrées alimentaires comporte les matières suivantes:

- a. droit en vigueur en Suisse dans les domaines des denrées alimentaires et des objets usuels;

<sup>28</sup> RS 172.010.1

- b. connaissance des marchandises et technologie des denrées alimentaires;
  - c. microbiologie des denrées alimentaires;
  - d. hygiène des denrées alimentaires et hygiène d'entreprise;
  - e. appréciation de l'étiquetage et de la publicité relative aux denrées alimentaires et aux objets usuels;
  - f. appréciation de l'autocontrôle en tenant compte des bonnes pratiques de fabrication et de la méthode HACCP, conformément au Codex Alimentarius;
  - g. inspections d'entreprise et actes administratifs liés à ces inspections;
  - h. rapports et procès-verbaux d'inspection;
  - i. prélèvement officiel d'échantillons;
  - j. connaissances sur les principales méthodes d'analyses de l'autorité dispensant la formation.
- <sup>3</sup> La formation d'expert en eau comporte les matières suivantes:
- a. droit en vigueur en Suisse dans le domaine de l'eau;
  - b. connaissance des technologies liées à l'eau;
  - c. microbiologie de l'eau;
  - d. hygiène de l'eau et hygiène d'entreprise;
  - e. appréciation de l'autocontrôle en tenant compte des bonnes pratiques de fabrication et de la méthode HACCP, conformément au Codex Alimentarius;
  - f. inspections d'entreprise et actes administratifs liés à ces inspections;
  - g. rapports et procès-verbaux d'inspection;
  - h. prélèvement officiel d'échantillons;
  - i. connaissances sur les principales méthodes d'analyses de l'autorité dispensant la formation.

**Art. 87** Partie théorique de l'examen

<sup>1</sup> La partie théorique de l'examen est organisée par la CE-DCDAI.

<sup>2</sup> Elle porte sur les matières visées à l'art. 86, al. 2, let. a à f, et 3, let. a à e.

<sup>3</sup> Elle revêt la forme d'un examen écrit.

<sup>4</sup> Le émoluments perçus pour l'examen sont calculés selon l'annexe 6, let. C, ch. 3.

**Art. 88** Partie pratique de l'examen

<sup>1</sup> La partie pratique de l'examen porte sur les matières visées à l'art. 86, al. 2, let. f à i, et 3, let. e à h. Elle dure au moins deux heures.

<sup>2</sup> Elle comprend l'inspection d'un établissement du secteur alimentaire et des prélèvements officiels d'échantillons.

<sup>3</sup> Elle est organisée par le chimiste cantonal responsable de la formation du candidat. Les éventuelles instructions de la CE-DCDAIEE doivent être suivies. Un membre de la commission peut assister à l'examen.

**Art. 89** Inscription et admission à l'examen

<sup>1</sup> Le candidat adresse une demande écrite d'admission à l'OSAV.

<sup>2</sup> Il joint à sa demande:

- a. un curriculum vitae présentant sa formation et son parcours professionnel;
- b. les documents attestant de sa formation préalable et de sa formation au sens des art. 85 et 86.

<sup>3</sup> La CE-DCDAIEE décide de l'admission à l'examen.

<sup>4</sup> Les émoluments fixés à l'annexe 6 doivent être acquittés avant l'examen.

**Art. 90** Résultat de l'examen

<sup>1</sup> Chaque matière visée aux art. 87 et 88 est notée.

<sup>2</sup> Les notes obtenues aux épreuves de la partie pratique et celles obtenues aux épreuves de la partie théorique font toutes deux l'objet d'une moyenne.

<sup>3</sup> Les notes suivent le barème défini à l'art. 76.

<sup>4</sup> Le chimiste cantonal qui organise l'examen pratique communique sans délai chaque note à la CE-DCDAIEE.

<sup>5</sup> L'examen de diplôme est réussi:

- a. si la moyenne de la partie pratique et celle de la partie théorique sont égales ou supérieures à 4,0; et
- b. si aucune note n'est inférieure à 3.

<sup>6</sup> La CE-DCDAIEE communique les résultats au candidat par écrit, sous forme de décision.

**Art. 91** Comportement déloyal

<sup>1</sup> La CE-DIDA1 peut exclure définitivement ou provisoirement tout candidat qui a été admis à l'examen sur la base d'indications incorrectes ou incomplètes ou qui a recouru à des moyens illicites lors de celui-ci.

<sup>2</sup> Celui qui est exclu provisoirement est considéré avoir échoué à l'examen.

**Art. 92** Répétition

<sup>1</sup> Le candidat qui a échoué à la partie pratique ou à la partie théorique de l'examen peut la répéter une fois.

<sup>2</sup> En cas de répétition, il doit acquitter de nouveau les émoluments pour l'examen.

#### **Art. 93** Diplôme

<sup>1</sup> La CE-DCDAIEE délivre le diplôme lorsque l'examen est réussi.

<sup>2</sup> Lorsque le candidat a été dispensé d'examen, la CE-DCDAIEE délivre le diplôme dès que la formation au sens de l'art. 86 a été achevée.

<sup>3</sup> Le diplôme est signé par le président de la CE-DCDAIEE.

<sup>4</sup> Les émoluments perçus pour la délivrance du diplôme sont calculés selon l'annexe 6, let. C, ch. 3.

## **Section 2 Exécution**

#### **Art. 94** Commission d'examen pour le diplôme de contrôleur des denrées alimentaires et le diplôme d'expert en eau

<sup>1</sup> La CE-DCDAIEE exécute les dispositions de la section 1.

<sup>2</sup> Ses tâches consistent notamment à:

- a. déterminer les objectifs et contenus pédagogiques des branches visées à l'art. 86, al. 2, let. a à i;
- b. préparer les examens et édicter des directives relatives à leur déroulement;
- c. déterminer les épreuves d'examen;
- d. organiser les examens théoriques;
- e. surveiller les candidats lors des examens pratiques et veiller au déroulement uniforme de ces derniers;
- f. vérifier sur la base des documents remis par le candidat que celui-ci remplit les conditions définies aux art. 85 et 86;
- g. statuer sur la reconnaissance de formations nationales ou étrangères équivalentes.

<sup>3</sup> Le responsable de la division Denrées alimentaires et nutrition de l'OSAV préside la CE-DCDAIEE.

#### **Art. 95** Indemnité

L'indemnisation des membres de la CE-DCDAIEE est régie par le chap. 2, section 1d (art. 8l à 8t), OLOGA<sup>29</sup>.

#### **Art. 96** Secrétariat

L'OSAV assure le secrétariat de la CE-DCDAIEE.

<sup>29</sup> RS 172.010.1

## **Titre septième Traitement des données d'exécution**

### **Section 1: Données personnelles nécessaires à l'exécution**

#### **Art. 97** Traitement et nature des données

<sup>1</sup> Les autorités fédérales et les autorités d'exécution compétentes cantonales ainsi que les tiers visés aux art. 55 et 60 LDAI sont autorisés à traiter les données personnelles nécessaires à l'accomplissement des tâches qui leur incombent en vertu de la législation relative aux denrées alimentaires et objets usuels.

<sup>2</sup> Les autorités d'exécution compétentes cantonales traitent les données personnelles:

- a. collectées lors des contrôles auprès des entreprises des domaines alimentaires et des objets usuels;
- b. transmises par une autre autorité d'exécution.

<sup>3</sup> L'AFD traite les données personnelles nécessaires au contrôle de l'importation, du transit et de l'exportation des denrées alimentaires et des objets usuels.

<sup>4</sup> L'OSAV traite les données personnelles nécessaires pour remplir ses tâches de coordination de l'exécution, d'octroi d'autorisations, d'analyse des risques, d'information de la population et celles nécessaires afin de gérer les situations d'urgence ou de crise.

<sup>5</sup> Les tiers traitent les données personnelles nécessaires à leur activité dans le cadre de procédures de certification, de contrôle de celles-ci et de délégation de tâches conformément à l'art. 55 LDAI.

#### **Art. 98** Forme du traitement

<sup>1</sup> Les données personnelles sont contenues dans des fichiers sécurisés. Lorsqu'il s'agit de fichiers informatisés, des droits d'accès individuels sont octroyés.

<sup>2</sup> Les données personnelles sont anonymisées pour autant que cela n'entrave pas l'accomplissement des tâches légales mentionnées à l'art. 97, al. 1.

<sup>3</sup> Les données relatives aux poursuites et aux sanctions administratives ou pénales sont traitées de manière confidentielle, sous réserve des cas où une base légale exige leur communication.

<sup>4</sup> Les autorités fédérales et les autorités d'exécution compétentes cantonales ainsi que les tiers édictent des règlements internes sur la forme du traitement des données.

#### **Art. 99** Échanges de données en général

<sup>1</sup> Les autorités fédérales et les autorités d'exécution compétentes cantonales ainsi que les tiers échangent les données personnelles contenues dans l'annexe 7 dans les cas expressément prévus par les art. 100 à 103.

<sup>2</sup> Les données sont échangées sur tout support approprié permettant la garantie de la sécurité des données.

<sup>3</sup> Le Département fédéral de l'intérieur peut prévoir que l'échange des données s'opère exclusivement via un système d'information géré par l'OSAV.

<sup>4</sup> Lorsqu'un document contient plusieurs données personnelles, celles qui ne sont pas indispensables pour le destinataire sont supprimées ou rendues illisibles.

**Art. 100** Échanges de données entre les cantons

Les autorités d'exécution compétentes cantonales échangent des données personnelles:

- a. lorsqu'elles constatent qu'un produit non conforme aux exigences de la législation sur les denrées alimentaires et les objets usuels a été en premier mis sur le marché par une entreprise du secteur alimentaire situé dans un autre canton;
- b. lorsqu'elles constatent ou ont des raisons de supposer qu'une entreprise située dans un autre canton ne respecte pas les exigences de la législation sur les denrées alimentaires et les objets usuels.

**Art. 101** Échanges de données entre les cantons et la Confédération

<sup>1</sup> Les autorités d'exécution compétentes cantonales et l'OSAV échangent des données personnelles pour gérer les situations d'urgence ou de crise.

<sup>2</sup> Les autorités d'exécution compétentes cantonales et l'AFD peuvent échanger des données personnelles lorsqu'elles constatent qu'un produit n'est pas conforme aux exigences de la législation sur les denrées alimentaires et les objets usuels ou provient d'une entreprise à risque.

<sup>3</sup> Dans un but de coordination de l'exécution du droit alimentaire, les autorités d'exécution compétentes cantonales déclarent à l'OFAG les cas de tromperie concernant les produits visés aux art. 14 à 16b de la loi du 29 avril 1998 sur l'agriculture<sup>30</sup> (LAgr).

**Art. 102** Échanges de données au sein de la Confédération

Les autorités fédérales compétentes échangent des données personnelles:

- a. pour gérer les situations d'urgence ou de crise;
- b. lorsqu'elles constatent qu'un produit n'est pas conforme aux exigences de la législation sur les denrées alimentaires et les objets usuels;
- c. lorsqu'elles constatent ou ont des raisons de supposer qu'une entreprise ne respecte pas les exigences de la législation sur les denrées alimentaires et les objets usuels.

<sup>30</sup> RS 910.1

**Art. 103** Échanges de données avec les tiers

Dans le cadre de procédures de contrôle, de certification, de contrôle de celles-ci et de délégation de tâches conformément à l'art. 55 LDAI, les autorités fédérales et les autorités d'exécution compétentes cantonales et les tiers échangent, dans un but de coordination de l'exécution du droit alimentaire, des données personnelles:

- a. lorsqu'elles constatent qu'un produit n'est pas conforme aux exigences de la législation sur les denrées alimentaires et les objets usuels;
- b. lorsqu'elles constatent ou ont des raisons de supposer qu'une entreprise ne respecte pas les exigences de la législation sur les denrées alimentaires et les objets usuels.

**Art. 104** Conservation, archivage et destruction

<sup>1</sup> Les autorités fédérales et les autorités d'exécution compétentes cantonales ainsi que les tiers conservent les données personnelles pour une durée minimale de 10 ans dès leur collecte.

<sup>2</sup> À l'échéance de la durée de conservation minimale, les données personnelles sont détruites lorsqu'elles ne sont plus nécessaires à l'accomplissement des tâches légales. Dans tous les cas, elles sont détruites ou anonymisées au plus tard 30 ans après leur collecte.

<sup>3</sup> La loi fédérale du 26 juin 1998 sur l'archivage<sup>31</sup> ainsi que les législations cantonales sur l'archivage demeurent réservées.

**Section 2: Données traitées dans un but d'analyse de risques****Art. 105** Traitement et nature des données

<sup>1</sup> Les autorités fédérales et les autorités d'exécution compétentes cantonales ainsi que les tiers traitent des données anonymisées dans un but d'analyse de risque.

<sup>2</sup> Les données traitées dans un but d'analyse de risques incluent notamment:

- a. les données concernant des inspections effectuées dans les entreprises;
- b. les données concernant les analyses d'échantillons officielles;
- c. les données permettant d'établir un rapport annuel sur le plan national de contrôle;
- d. les données nécessaires pour répondre aux exigences des conventions et accords internationaux signés par la Suisse.

<sup>31</sup> RS 152.1

**Art 106**      Forme du traitement

<sup>1</sup> Les autorités fédérales et les autorités d'exécution compétentes cantonales ainsi que les tiers traitent et se transmettent leurs données conformément aux directives de l'OSAV.

<sup>2</sup> Le Département fédéral de l'intérieur peut prévoir que le traitement des données s'opère exclusivement via un système d'information géré par l'OSAV.

**Art. 107**      Conservation

Les données traitées dans un but d'analyse de risque peuvent être conservées pour une durée illimitée.

**Tite huitième Emoluments****Chapitre 1 Emoluments perçus par les autorités fédérales****Art. 108**      Régime des émoluments

<sup>1</sup> Est tenue d'acquitter un émolument toute personne qui sollicite un contrôle, une décision ou une prestation auprès d'une autorité fédérale. Les débours sont calculés à part.

<sup>2</sup> Les autorités fédérales perçoivent des émoluments uniquement pour les contrôles ayant donné lieu à contestation. L'article 110 demeure réservé.

<sup>3</sup> Les autorités fédérales ainsi que, dans la mesure où elles accordent la réciprocité, les autorités communales et les autorités cantonales sont exonérées de tout émolument lorsqu'elles sollicitent des prestations en leur propre faveur.

<sup>4</sup> Les dispositions de l'ordonnance générale du 8 septembre 2004 sur les émoluments<sup>32</sup> s'appliquent pour autant que la présente ordonnance n'en dispose autrement.

**Art. 109**      Calcul des émoluments

<sup>1</sup> Les émoluments perçus pour les contrôles et les prestations sont forfaitaires ou calculés en fonction du temps consacré, dans les limites du tarif fixé à l'annexe 6 let. A.

<sup>2</sup> Les émoluments perçus pour les contrôles et les prestations pour lesquels l'annexe 6 ne prévoit aucun forfait ni aucune limite tarifaire sont calculés en fonction du temps consacré. Le tarif horaire ne doit pas dépasser 300 francs par heure. Les travaux de moins d'une heure ne sont pas facturés.

<sup>3</sup> Les prestations effectuées, sur demande, d'urgence ou en dehors des heures normales de travail peuvent donner lieu à des suppléments jusqu'à concurrence de 50 % de l'émolument ordinaire.

**Art. 110** Émoluments en cas de contrôles particuliers

<sup>1</sup> Des émoluments sont systématiquement perçus auprès des exploitants du secteur alimentaire, ou de leur représentant, lors de contrôles de marchandises effectués conformément à l'article 33.

<sup>2</sup> L'art. 109, al. 1 et 2, s'applique par analogie au calcul des émoluments.

**Art. 111** Débours

Sont réputés débours les frais supplémentaires afférant à un contrôle ou à une prestation donnée; outre les frais visés à l'art. 6, al. 2, de l'ordonnance sur les émoluments<sup>33</sup>, il s'agit notamment:

- a. des honoraires au sens des art. 8/ à 8f de l'ordonnance du 25 novembre 1998 sur l'organisation du gouvernement et de l'administration (OLOGA)<sup>34</sup>;
- b. des frais occasionnés par l'administration de la preuve, par les expertises scientifiques, par les analyses spécifiques ou par la recherche documentaire.

**Art. 112** Encaissement

Les émoluments jusqu'à concurrence de 200 francs peuvent être perçus d'avance ou contre remboursement.

**Chapitre 2 Emoluments perçus par les cantons****Art. 113**

<sup>1</sup> Sous réserve de l'art. 114, les cantons perçoivent des émoluments pour tout contrôle ayant donné lieu à une contestation, dans les limites tarifaires suivantes:

- a. pour le prélèvement d'échantillons: au maximum 200 francs par prélèvement;
- b. pour les inspections: au maximum 4000 francs par inspection;
- c. pour l'analyse d'échantillons: au maximum 6000 francs par échantillon.

<sup>2</sup> Les émoluments sont calculés en fonction du temps consacré, de l'appareillage requis ainsi que du matériel utilisé.

<sup>3</sup> Les cantons perçoivent des émoluments pour le contrôle des ateliers de découpe qui nécessitent une autorisation en vertu de l'art. 21 ODAIOUs<sup>35</sup>. Ces émoluments sont fixés selon le principe de l'al. 2.

<sup>4</sup> Les prestations spéciales et autres contrôles qui ne sont pas effectués d'office et qui occasionnent un surcroît de travail dépassant le cadre des contrôles ordinaires font l'objet d'émoluments calculés selon le principe de l'al. 2.

<sup>33</sup> RS 172.041.1

<sup>34</sup> RS 172.010.1

<sup>35</sup> RS ...

<sup>5</sup> Le tarif horaire est régi par le droit cantonal.

<sup>6</sup> Les débours peuvent être facturés à part.

**Art. 114** Emoluments en cas de contrôles particuliers

<sup>1</sup> Des émoluments sont systématiquement perçus auprès des exploitants du secteur alimentaire, ou de leur représentant, lors de contrôles de marchandises effectués conformément à l'article 33.

<sup>2</sup> L'art. 109, al. 1 et 2, s'applique par analogie au calcul des émoluments.

**Titre neuvième** **Modification de l'annexe**

**Art. 115**

<sup>1</sup> L'OSAV adapte régulièrement les annexes 1 à 4 et 6 à 7 de la présente ordonnance selon l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

<sup>2</sup> L'OSAV adapte l'annexe 5 de la présente ordonnance en fonction des résultats des évaluations effectuées selon l'art. 57, al. 3.

**Titre dixième** **Dispositions finales**

**Art. 117** Abrogation d'autres actes

Sont abrogées :

1. l'ordonnance du 9 novembre 2011 sur la formation et l'examen des personnes chargées de l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires<sup>36</sup> ;
2. l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires<sup>37</sup>.

**Art. 118** Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le ...

...

Au nom du Conseil fédéral suisse:

Le président de la Confédération,

La chancelière de la Confédération, Corina Casanova

<sup>36</sup> RS 817.042

<sup>37</sup> RS 817.025.21

## Annexe I

(art. 2, al. 1, let. c, 33, al. 1 et 34, al. 1, let. b)

**Denrées alimentaires d'origine non animale soumis à des contrôles officiels renforcés au point d'entrée désigné**

1	2	3	4	5	6
Denrées alimentaires	Code TARES	Subdivision TARIC	Pays d'origine	Risque	Fréquence des contrôles physiques et des contrôles d'identité (%)
Raisins secs	0806 20		Afghanistan (AF)	Ochratoxine A	50
Noisettes (en coques ou sans coques)	0802 21 0802 22		Azerbaïdjan (AZ)	Aflatoxines	10
Arachides (caca-huètes), en coques	1202 41		Brésil (BR)	Aflatoxines	10
Arachides (caca-huètes), décortiquées	1202 42				
Beurre d'arachide	2008 11				
Arachides (caca-huètes), autrement préparées ou conservées	2008 11 2008 11 2008 11				
Fraises (congelées)	0811 10		Chine (CN)	Norovirus et hépatite A	5
<i>Brassica oleracea</i> (autres produits comestibles du genre <i>Brassica</i> , «brocolis chinois»)	ex 0704 90	40	Chine (CN)	Résidus de pesticides analysés à l'aide de méthodes multirésidus fondées sur les couplages CG/SM et CL/SM ou de méthodes monorésidus	20
Nouilles séchées	ex 1902 11 ex 1902 19 ex 1902 19 ex 1902 20 ex 1902 20 ex 1902 20 ex 1902 20 ex 1902 20 ex 1902 30	10 10 10 10 10 10 10 10 10	Chine	Aluminium	10

1	2	3	4	5	6
Denrées alimentaires	Code TARES	Subdivision TARIC	Pays d'origine	Risque	Fréquence des contrôles physiques et des contrôles d'identité (%)
	ex 1902 30	91			
Pomelos <i>denrées alimentaires fraîches</i>	ex 0805 40	31; 39	Chine (CN)	Résidus de pesticides analysés à l'aide de méthodes multirésidus fondées sur les couplages CG/SM et CL/SM ou de méthodes monorésidus	20
Thé, thé aromatisé	0902		Chine (CN)	Résidus de pesticides analysés à l'aide de méthodes multirésidus fondées sur les couplages CG/SM et CL/SM ou de méthodes monorésidus	10
Aubergines	0709 30 ex 0710 80	72	République dominicaine (DO)	Résidus de pesticides analysés à l'aide de méthodes multirésidus fondées sur les couplages CG/SM et CL/SM ou de méthodes monorésidus	10
Melon amer ( <i>Momordica charantia</i> )	ex 0709 99 ex 0710 80	70 70			
Doliques asperges ( <i>Vigna unguiculata</i> spp. <i>sesquipedalis</i> )	ex 0708 20 ex 0710 22	10 10	République dominicaine (DO)	Résidus de pesticides analysés à l'aide de méthodes multirésidus fondées sur les couplages CG/SM et CL/SM ou de méthodes monorésidus	20
Piments (doux et autres) ( <i>Capsicum</i> spp.)	0709 60 ex 0709 60	20			
<i>légumes frais, réfrigérés ou surgelés</i>	0710 80 ex 0710 80	20			
Oranges (fraîches ou sèches)	0805 10 0805 10		Égypte (EG)	Résidus de pesticides analysés à l'aide de méthodes multirésidus fondées sur les couplages CG/SM	10
Fraises	0810 10				

1	2	3	4	5	6
Denrées alimentaires	Code TARES	Subdivision TARIC	Pays d'origine	Risque	Fréquence des contrôles physiques et des contrôles d'identité (%)
				et CL/SM ou de méthodes monorésidus	
Piments (doux et autres) ( <i>Capsicum</i> spp.)	0709 60 ex 0709 60	20	Égypte (EG)	Résidus de pesticides analysés à l'aide de méthodes multirésidus	10
<i>denrées alimentaires – légumes frais, réfrigérés ou surgelés</i>	0710 80 0710 80	20		fondées sur les couplages CG/SM et CL/SM ou de méthodes monorésidus	
Piment ( <i>Capsicum annuum</i> ), entier	0904 21		Inde (IN)	Aflatoxines	10
Piment ( <i>Capsicum annuum</i> ), broyé ou pulvérisé	ex 0904 22	10			
Fruits séchés du genre <i>Capsicum</i> , entiers, autres que les piments doux ( <i>Capsicum annuum</i> )	0904 21				
Curry (produits à base de piment)	0910 91				
Noix muscade ( <i>Myristica fragrans</i> )	0908 11 0908 12				
Macis ( <i>Myristica fragrans</i> )	0908 21 0908 22				
Gingembre ( <i>Zingiber officinale</i> )	0910 11 0910 12				
<i>Curcuma longa</i> (safran des Indes)	0910 30				
Noix muscade ( <i>Myristica fragrans</i> )	0908 11 0908 12		Indonésie (ID)	Aflatoxines	20
Macis ( <i>Myristica fragrans</i> )	0908 21 0908 22				
Pois non écossés	ex 0708 10	40	Kenya (KE)	Résidus de pesti-	10

1	2	3	4	5	6
Denrées alimentaires	Code TARES	Subdivision TARIC	Pays d'origine	Risque	Fréquence des contrôles physiques et des contrôles d'identité (%)
Haricots non écosés	ex 0708 20	40		cides analysés à l'aide de méthodes multirésidus fondées sur les couplages CG/SM et CL/SM ou de méthodes monorésidus	
Menthe	ex 1211 90	30	Maroc (MA)	Résidus de pesticides analysés à l'aide de méthodes multirésidus fondées sur les couplages CG/SM et CL/SM ou de méthodes monorésidus	10
Haricots secs	0713 39		Nigeria	Résidus de pesticides analysés à l'aide de méthodes multirésidus fondées sur les couplages CG/SM et CL/SM ou de méthodes monorésidus	50
Graines de pastèque ( <i>Egusi</i> , <i>Citrullus lanatus</i> ) et produits dérivés	ex 1207 70 ex 1106 30 ex 2008 99	10 30 50	Sierra Leone (SL)	Aflatoxines	50
Piments (autres que doux) ( <i>Capsicum</i> spp.)	ex 0709 60	20	Thaïlande (TH)	Résidus de pesticides analysés à l'aide de méthodes multirésidus fondées sur les couplages CG/SM et CL/SM ou de méthodes monorésidus	10
Feuilles de coriandre	ex 0709 99	72	Thaïlande	Salmonelles	10
Basilic (sacré, vert)	ex 1211 90	20			
Menthe	ex 1211 90	30			

1	2	3	4	5	6
Denrées alimentaires	Code TARES	Subdivision TARIC	Pays d'origine	Risque	Fréquence des contrôles physiques et des contrôles d'identité (%)
Feuilles de coriandre	ex 0709 99	72	Thaïlande	Résidus de pesticides analysés à l'aide de méthodes multirésidus fondées sur les couplages CG/ SM et CL/SM ou de méthodes monorésidus	10
Basilic (sacré, vert)	ex 1211 90	20			
Brassicées	0704		Thaïlande (TH)	Résidus de pesticides analysés à l'aide de méthodes multirésidus fondées sur les couplages CG/SM et CL/SM ou de méthodes monorésidus	10
	ex 0710 80	76			
Doliques asperges <i>Vigna unguiculata</i> spp. <i>sesquipedalis</i>	ex 0708 20 ex 0710 22	10 10	Thaïlande	Résidus de pesticides analysés à l'aide de méthodes multirésidus fondées sur les couplages CG/ SM et CL/SM ou de méthodes monorésidus	20
Aubergines	0709 30	72			
Brassicées	ex 0710 80				
Piments doux ( <i>Capsicum annuum</i> )	0709 60 0710 80		Turquie		
Raisins secs (fruits de la vigne)	0806 20		Ouzbékistan	Ochratoxine a	50
Feuilles de coriandre	ex 0709 99	72	Viêt Nam (VN)	Résidus de pesticides analysés à l'aide de méthodes multirésidus fondées sur les couplages CG/SM et CL/SM ou de méthodes monorésidus	20
Basilic (sacré, vert)	ex 1211 90	20			
Menthe	ex 1211 90	30			
Persil	ex 0709 99	40			

1	2	3	4	5	6
Denrées alimentaires	Code TARES	Subdivision TARIC	Pays d'origine	Risque	Fréquence des contrôles physiques et des contrôles d'identité (%)
Comboux ou gombos	0709 99	20	Viêt Nam (VN)	sidus Résidus de pesti- cides analysés à l'aide de méthodes multirésidus fondées sur les couplages CG/SM et CL/SM ou de méthodes monoré- sidus	20

PROJET

*Annexe 2*  
(art. 2, al. 1, let. c)

**Points de contrôle désigné (PED)**

1. Aéroport de Zurich
2. Aéroport de Genève
3. Destinataire agréé au sens de l'art. 101 de l'ordonnance du 1<sup>er</sup> novembre 2006 sur les douanes<sup>38</sup>

PROJET

<sup>38</sup> RS 631.01

## Liste des denrées alimentaires et de leur origine soumises à des conditions particulières d'importation en raison de risque de contamination par les aflatoxines

### A. En général

Les denrées alimentaires transformées ou composées qui contiennent les denrées alimentaires mentionnées au point C dans une proportion inférieure à 20 % ne sont pas soumises aux contrôles visés à l'art. 33.

### B. Principes des contrôles à l'importation

Lors de l'importation de denrées alimentaires mentionnées sous point C ainsi que des denrées alimentaires transformées et composées qui en contiennent, l'autorité compétente du point d'importation désigné effectue un contrôle d'identité et prélève un échantillon de certains lots afin d'analyser la contamination par l'aflatoxine B1 et par les aflatoxines totales, selon les fréquences indiquées sous point C.

### C. Liste des denrées alimentaires à contrôler

1	2	3	4	6
Denrées alimentaires	Code TARES	Subdivision TARIC	Pays d'origine	Fréquence des contrôles physiques et des contrôles d'identité (%)
Noix du Brésil en coques	0801 21		Brésil (BR)	aléatoire
Mélanges de fruits séchés ou de fruits à coque contenant des noix du Brésil en coques	ex 0813 50			
Arachides (caca-huètes), en coques	1202 41		Chine (CN)	20
Arachides (caca-huètes), sans coques	1202 42			
Beurre d'arachide	2008 11			

1	2	3	4	6
Denrées alimentaires	Code TARES	Subdi- vision TARIC	Pays d'origine	Fréquence des contrôles physiques et des contrôles d'identité (%)
Arachides (caca- huètes), autrement préparées ou conser- vées	2008 11; 2008 11; 2008 11			
Arachides (caca- huètes), en coques	1202 41		Égypte (EG)	20
Arachides (caca- huètes), sans coques	1202 42			
Beurre d'arachide Arachides (caca- huètes), autrement préparées ou conser- vées	2008 11; 2008 11; 2008 11 2008 11			
Pistaches, en coques	0802 51		Iran (IR)	50
Pistaches, sans coques	0802 52			
Mélanges de fruits séchés ou de fruits à coque contenant des pistaches	ex 0813 50			
Pâtes de pistaches	ex 2007 10 ou 2007 99			
Pistaches, préparées ou conservées, y compris les mélanges	2008 19 2008 19 ex 2008			
Farines, semoules et poudres de pistaches	ex 1106 30			
Figues sèches	0804 20		Turquie (TR)	20
Mélanges de fruits séchés ou de fruits à coque contenant des figues	ex 0813 50			
Pâtes de figues	ex 2007 10 ou 2007 99			
Figues, préparées ou	ex 2008 99			

1	2	3	4	6
Denrées alimentaires	Code TARES	Subdi- vision TARIC	Pays d'origine	Fréquence des contrôles physiques et des contrôles d'identité (%)
conservées, y compris les mélanges	ex 2008 97			
Noisettes (Corylus sp.) en coques	0802 21			aléatoire
Noisettes (Corylus sp.) sans coques	0802 22			
Mélanges de fruits séchés ou de fruits à coque contenant des noisettes	ex 0813 50			
Pâtes de noisettes	ex 2007 10 ou 2007 99			
Noisettes, préparées ou conservées, y compris les mélanges	ex 2008 19 ex 2008 97			
Farines, semoules et poudres de noisettes	ex 1106 30			
Noisettes coupées en morceaux, effilées et concassées	ex 0802 22 ; 2008 19			
Huile de noisette	ex 1515 90			
Pistaches, en coques	0802 51			50
Pistaches, sans coques	0802 52			
Mélanges de fruits séchés ou de fruits à coque contenant des pistaches	ex 0813 50			
Pâtes de pistaches	ex 2007 10 ou 2007 99			
Pistaches, préparées ou conservées, y compris les mélanges	2008 19 2008 19 ex 2008 97			

1	2	3	4	6
Denrées alimentaires	Code TARES	Subdi- vision TARIC	Pays d'origine	Fréquence des contrôles physiques et des contrôles d'identité (%)
Farines, semoules et poudres de pistaches	ex 1106 30			
Arachides (caca- huètes), en coques	1202 41		Ghana (GH)	50
Arachides (caca- huètes), sans coques	1202 42			
Beurre d'arachide	2008 11			
Arachides (caca- huètes), autrement préparées ou conser- vées	2008 11 ; 2008 11 ; 2008 11			
Arachides (caca- huètes), en coques	1202 41		Inde (IN)	20
Arachides (caca- huètes), sans coques	1202 42			
Beurre d'arachide	2008 11			
Arachides (caca- huètes), autrement préparées ou conser- vées	2008 11 ; 2008 11 ; 2008 11			
Graines de pastèque (egusi, Citrullus lanatus) et produits dérivés	ex 1207 70 ; ex 1106 30 ; ex 2008 99 ;	10 30 50	Nigeria (NG)	50

**Critères de fiabilité applicables aux méthodes d'analyse**

1. La fiabilité des méthodes d'analyse est appréciée selon les critères suivants dans la mesure où ils sont pertinents:
  - a. exactitude: fidélité (répétabilité, reproductibilité) et justesse;
  - b. applicabilité (analyte, matrice et plage de concentration);
  - c. limite de détection;
  - d. limite de détermination;
  - e. taux de récupération;
  - f. spécificité;
  - g. sensibilité;
  - h. linéarité;
  - i. robustesse;
  - j. incertitude de mesure;
  - k. autres critères selon les cas.
2. Pour obtenir les données de validation visées au ch. 1, let. a, on procédera:
  - a. conformément aux directives de l'OSAV ou suivant un protocole internationalement reconnu (p.ex. ISO 5725:1994 ou protocole international harmonisé de l'UICPA<sup>39</sup>); ou
  - b. dans les cas où des critères de performance ont été définis pour les méthodes d'analyse: à des essais de validation permettant de vérifier le respect de ces critères.
3. Les résultats des essais de validation et de comparaison doivent être publiés ou mis librement à disposition.

<sup>39</sup> Union internationale de chimie pure et appliquée

Annexe 5  
(art. 56, al. 1)

### Domaines d'activité des laboratoires de référence et services fédéraux compétents

Domaine	Unité administrative fédérale
1. Laboratoire de référence pour le lait et les produits laitiers	
2. Laboratoire de référence pour l'analyse et les essais sur les zoonoses (salmonella)	
3. Laboratoire de référence pour le contrôle des biotoxines marines	
4. Laboratoire de référence pour le contrôle des contaminations bactériologiques et virales des mollusques bivalves et des contaminations virales des autres denrées alimentaires	
5. Laboratoire de référence pour <i>Listeria monocytogenes</i>	
6. Laboratoire de référence pour les staphylocoques à coagulase positive, y compris le <i>staphylococcus aureus</i>	
7. Laboratoire de référence pour <i>Escherichia coli</i> , y compris <i>E. coli</i> vérotoxigène (VTEC)	
8. Laboratoire de référence pour <i>Campylobacter</i>	
9. Laboratoire de référence pour les parasites (en particulier les <i>Trichinella</i> , <i>Echinococcus</i> et <i>Anisakis</i> )	
10. Laboratoire de référence pour la résistance antimicrobienne	
11. Laboratoire de référence pour les résidus de médicaments vétérinaires et de contaminants dans les denrées alimentaires d'origine animale	
12. Laboratoire de référence pour les organismes génétiquement modifiés (OGM)	
13. Laboratoire de référence pour les matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires	
14. Laboratoire de référence pour les résidus de pesticides dans les céréales et autres denrées alimentaires	
15. Laboratoire de référence pour les résidus de pesticides dans les denrées alimentaires à forte teneur en matières grasses	

16. Laboratoire de référence pour les résidus de pesticides dans les fruits et légumes, y compris les produits à forte teneur en eau et en acide.
17. Laboratoire de référence pour les méthodes de détection de monorésidus de pesticides
18. Laboratoire de référence pour les métaux lourds
19. Laboratoire de référence pour les mycotoxines
20. Laboratoire de référence pour les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP)
21. Laboratoire de référence pour les dioxines et les PCB.

PROJET

*Annexe 6*

(art. 66, al. 3, 74, al. 3, 75, al. 4, 80, al. 3, 87, al. 4, 89, al. 4, 93, al. 4, 109, al. 1 et 2)

**Emoluments perçus par les autorités fédérales****A. Emoluments perçus pour les contrôles**

- a. prélèvement d'échantillons: au maximum 200 francs par prélèvement;
- b. inspections: au maximum 4000 francs par inspection;
- c. analyse d'échantillons: au maximum 6000 francs par échantillon;
- d. contrôle de la documentation: au maximum 100 francs.

**B. Emoluments perçus pour l'octroi d'une autorisation**

		Francs
1	Autorisations selon les art. 17, 28, 30, 34, 37 et 48 ODA-IOUs <sup>40</sup>	200–50 000
2	Autorisations selon les dispositions du DFI concernant de nouveaux aliments	200–50 000

<sup>40</sup> RS 817.02

**C. Emoluments perçus pour les examens**

		Francs
1	<i>Diplôme fédéral de chimiste des denrées alimentaires (DCh-DAI)</i> Délivrance du diplôme	50
2	<i>Diplôme fédéral d'inspecteur des denrées alimentaires (DIDAI)</i> a. examen de diplôme b. délivrance du diplôme	350 50
3	<i>Diplôme fédéral de contrôleur des denrées alimentaires (DCDAI)</i> a. examen théorique de l'examen de diplôme b. délivrance du diplôme	100 50
4	<i>Diplôme d'expert en eau (DEE)</i> a. examen théorique de l'examen de diplôme b. délivrance du diplôme	100 50

**Listes des données échangées selon le contrôle effectué****A. Liste des données échangées en relation avec les contrôles des entreprises**

- le nom de l'entreprise et son identifiant
- le nom de la personne responsable
- les mesures administratives
- éventuellement les noms et adresses des entreprises tierces concernées
- les dates et rapports d'inspection
- la nature de la contestation et base légale concernée

**B. Liste des données échangées en relation avec les contrôles de produits**

- le nom du produit
- la description détaillée du produit (étiquetage et publicité), conditionnement
- le nom de l'entreprise productrice ou importatrice
- le nom de la personne responsable
- les mesures administratives
- les noms et adresses des entreprises tierces concernées
- les quantités livrées aux entreprises tierces concernées
- les dates et rapports d'analyses
- la nature de la contestation et base légale concernée

---

# Ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels (OPCN)

du ...

---

*Le Conseil fédéral suisse,*

vu l'art. 30, al. 5, let. a, de la loi du 20 juin 2014 sur les denrées alimentaires (LDAI)<sup>1</sup>,

vu l'art. 181, al. 1<sup>bis</sup>, de la loi du 29 avril 1998 sur l'agriculture (LAgr)<sup>2</sup>,

vu l'art. 53, al. 3, de la loi du 1<sup>er</sup> juillet 1966 sur les épizooties (LFE)<sup>3</sup>,

l'art. 82 de la loi du 15 décembre 2000 sur les produits thérapeutiques (LPTh)<sup>4</sup>,

vu l'art. 32, al. 2<sup>bis</sup>, de la loi fédérale du 16 décembre 2005 sur la protection des animaux (LPA)<sup>5</sup>

*arrête:*

## Section 1: Dispositions générales

### Art. 1           Objet

<sup>1</sup> La présente ordonnance règle la mise en place du plan de contrôle national (PCN) pour la chaîne alimentaire et les objets usuels.

<sup>2</sup> Elle règle en particulier:

- a. l'objectif, les contenus et l'élaboration du PCN;
- b. la fréquence et les principes généraux des contrôles des processus;
- c. les campagnes nationales de contrôle des produits de la chaîne alimentaire et des objets usuels;
- d. la surveillance des agents zoonotiques et des résistances antimicrobiennes;
- e. le rapport annuel sur le PCN.

RS .....

- 1   RS **817.0**
- 2   RS **910.1**
- 3   RS **916.40**
- 4   RS **812.21**
- 5   RS **455**

2014-.....

**Art. 2** Champ d'application

<sup>1</sup> La présente ordonnance s'applique aux contrôles officiels effectués tout au long de la chaîne alimentaire et pour les objets usuels et qui sont destinés à assurer que seuls des denrées alimentaires et des objets usuels sûrs et conformes aux exigences légales soient mis sur le marché. Il s'agit notamment des contrôles dans les domaines suivants:

- a. la santé des plantes;
- b. la santé des animaux;
- c. la protection des animaux;
- d. les aliments pour animaux;
- e. les médicaments vétérinaires;
- f. les denrées alimentaires;
- g. les objets usuels au sens de l'art. 5 LDAI.

<sup>2</sup> Les dispositions de la section 3 ne s'appliquent pas aux contrôles des processus prévus dans l'ordonnance sur la protection des végétaux, ni à ceux effectués dans le cadre de la certification des désignations protégées de produits agricoles.

<sup>3</sup> Dans le domaine de la production primaire, les contrôles relevant des ordonnances ci-dessous doivent être coordonnés avec les contrôles effectués selon l'art. 1, al. 2 de l'ordonnance du 23 octobre 2013 sur la coordination des contrôles dans les exploitations agricole (OCCEA)<sup>6</sup>:

- a. Ordonnance sur la protection des animaux du 23 avril 2008 (OPAn)<sup>7</sup>;
- b. Ordonnance du 18 août 2004 sur les médicaments vétérinaires (OMéV)<sup>8</sup>;
- c. Ordonnance sur la production primaire du 23 novembre 2005 (OPPr)<sup>9</sup>;
- d. Ordonnance du 20 octobre 2010 sur le contrôle du lait (OCL)<sup>10</sup>;
- e. Ordonnance sur les épizooties du 27 juin 1995(OFE)<sup>11</sup>;

<sup>4</sup> Les services cantonaux de coordination des contrôles selon l'art. 7 OCCEA garantissent la coordination des contrôles visée à l'alinéa 3.

**Art. 3** Définitions

Dans la présente ordonnance, on entend par:

- a. *plan de contrôle national (PCN)*: document établi pour plusieurs années par l'autorité compétente et contenant des informations générales sur la struc-

<sup>6</sup> RS 910.15

<sup>7</sup> RS 455.1

<sup>8</sup> RS 812.212.27

<sup>9</sup> RS 916.020

<sup>10</sup> RS 916.351.0

<sup>11</sup> RS 916.401

- ture, l'organisation et la stratégie des systèmes de contrôles officiels de la chaîne alimentaire et des objets usuels;
- b. *plan d'urgence en cas de crise*: description de l'organisation, des compétences, des tâches des différentes autorités et des mesures prises par ces dernières dans les situations de crise;
  - c. *chaîne alimentaire (filière alimentaire)*: ensemble des étapes et opérations concernant la production, la transformation, la distribution, l'entreposage et la manutention d'une denrée alimentaire et de ses ingrédients, de la production primaire à la consommation;

## Section 2: Plan de contrôle national

### Art. 4 Objectif du plan de contrôle national

Le PCN a pour objectif la mise en place d'une stratégie cohérente, globale et intégrée des contrôles officiels de manière à englober tous les secteurs et toutes les étapes de la chaîne alimentaire et des objets usuels, y compris l'importation, en vue d'assurer et constamment améliorer la sécurité des denrées alimentaires et des objets usuels.

### Art. 5 Contenu du plan de contrôle national

Le PCN contient des informations générales sur la structure et l'organisation du système de contrôle mis en place et sur les contrôles eux-mêmes. Il contient en particulier:

- a. les objectifs stratégiques du plan et la manière dont ils sont mis en œuvre;
- b. la catégorisation des risques liés aux produits et aux processus et les principes régissant cette catégorisation;
- c. l'organisation des autorités compétentes et de leurs tâches;
- d. l'organisation et la gestion des contrôles spécifiés;
- e. les priorités des contrôles appliqués aux différents domaines;
- f. les détails de la coordination entre les différents services des autorités compétentes chargés des contrôles officiels;
- g. le cas échéant, la délégation de tâches à des tiers;
- h. une description des méthodes, procédures et campagnes nationales mises en œuvre conformément à l'art. 9;
- i. une description des plans d'urgence en cas de crise;
- j. des informations sur la formation du personnel des autorités compétentes.

**Art. 6** Elaboration, approbation et modification du plan de contrôle national

<sup>1</sup> L'OFAG et l'OSAV élaborent le PCN après consultation des autorités cantonales d'exécution compétentes, des douanes et, au besoin, d'autres offices fédéraux.

<sup>2</sup> L'OFAG et l'OSAV tiennent compte pour ce faire des prescriptions, directives et recommandations sur le plan international ainsi que des rapports établis selon les art. 13 et 14;

<sup>3</sup> Le PCN est établi en principe pour une durée de 4 ans.

<sup>4</sup> Il est soumis pour approbation au Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche (DEFR) et au Département fédéral de l'intérieur (DFI).

<sup>5</sup> L'OFAG, l'OSAV et les autorités d'exécution cantonales compétentes sont chargés de la mise en œuvre du PCN dans leurs domaines de compétence.

<sup>6</sup> L'OFAG et l'OSAV peuvent proposer au DEFR et au DFI de modifier le PCN durant sa mise en œuvre sans consultation des autorités d'exécution cantonales compétentes, si les modifications qui en résultent n'ont pas d'incidence financière ou organisationnelle sur ces dernières.

**Section 3: Contrôles des processus****Art. 7** Contrôles

<sup>1</sup> Les contrôles permettent de vérifier si les dispositions légales pertinentes dans un ou plusieurs domaines sont respectées dans l'ensemble des processus de l'entreprise.

<sup>2</sup> L'OFAG et l'OSAV peuvent établir, dans leurs domaines de compétence, pour chaque domaine et catégorie, des listes fixant les points à contrôler lors des contrôles et les critères d'évaluation de ces points.

<sup>3</sup> Dans le domaine de la production primaire, les contrôles s'entendent au sens de contrôles de base selon l'art. 2 OCCEA<sup>12</sup>

**Art. 8** Fréquence minimale et coordination des contrôles

<sup>1</sup> Chaque entreprise fait l'objet d'un contrôle, au minimum dans les délais fixés à l'annexe 1. Les catégories d'entreprises ne figurant pas dans l'annexe 1 font l'objet de contrôles selon des critères définis par les autorités d'exécution compétentes.

<sup>2</sup> Hormis dans le domaine de la production primaire, les autorités d'exécution compétentes peuvent, dans des cas particuliers, augmenter la fréquence fixée à l'al. 1 pour le contrôle d'entreprises qui, par leurs manquements aux prescriptions, présentent un risque individuel.

<sup>3</sup> Les autorités d'exécution compétentes peuvent, dans des cas particuliers, réduire la fréquence fixée à l'al. 1 pour le contrôle d'entreprises situées dans des zones géographiques difficilement accessibles. Cette disposition ne s'applique pas aux exploitations pratiquant la production primaire.

<sup>12</sup> RS 916.401

<sup>4</sup> Les autorités d'exécution compétentes organisent les contrôles dont elles sont responsables de manière à ce que les entreprises ne fassent, en principe, pas l'objet de plus d'un contrôle par année civile.

#### **Art. 9** Contrôles supplémentaires

<sup>1</sup> En plus des contrôles visés à l'art. 8, les contrôles supplémentaires peuvent être effectués lorsque :

- a. des manquements sont constatés lors des contrôles précédents ;
- b. des manquements aux prescriptions sont soupçonnés ;
- c. des changements importants dans l'entreprise sont annoncés ;
- d. des éléments importants n'ont pas pu être contrôlés dans le cadre des contrôles selon l'article 8.

<sup>2</sup> En plus des contrôles visés à l'art. 8 et aux al. 1 et 2, des contrôles peuvent être effectués dans des entreprises choisies aléatoirement.

### **Section 4:**

#### **Campagnes nationales de contrôle des produits de la chaîne alimentaire et des objets usuels**

##### **Art. 10**

<sup>1</sup> Des campagnes nationales de prélèvements et d'analyses pour les produits de la chaîne alimentaire et les objets usuels sont réalisées dans le cadre du PCN.

<sup>2</sup> Les thèmes de ces campagnes sont fixés à l'annexe 2. L'OFAG et l'OSAV peuvent fixer, d'entente avec les autorités d'exécution cantonales compétentes, d'autres thèmes de campagne.

<sup>3</sup> L'OFAG et l'OSAV, d'entente avec les autorités d'exécution cantonales compétentes, définissent, dans leurs domaines de compétence, les modalités d'organisation de ces campagnes nationales.

<sup>4</sup> Pour ces campagnes, les autorités d'exécution cantonales compétentes concernées prélèvent et analysent un nombre approprié d'échantillons conformément aux directives établies par les offices fédéraux.

### **Section 5: Surveillance**

#### **Art. 11** Surveillance des agents zoonotiques

<sup>1</sup> L'OSAV recueille les informations permettant d'identifier et de caractériser les dangers, d'évaluer l'exposition et d'apprécier les risques liés aux zoonoses et aux agents zoonotiques.

<sup>2</sup> Il met en place un système permettant de surveiller la fréquence et la diffusion des agents zoonotiques au niveau des denrées alimentaires. Cette surveillance vise les agents zoonotiques pertinents du point de vue de l'épidémiologie humaine.

**Art. 12** Surveillance des résistances antimicrobiennes

En cas de danger pour la santé publique, l'OSAV peut recueillir ou faire recueillir les informations nécessaires pour analyser la résistance antimicrobienne d'agents zoonotiques d'origine alimentaire et de souches cliniques.

## Section 6: Rapports

**Art. 13** Rapport annuel

L'OFAG et l'OSAV publient chaque année un rapport annuel commun contenant des informations sur la mise en œuvre du PCN et en particulier:

- a. toute modification significative apportée au PCN;
- b. les résultats des contrôles et des activités de supervision effectués l'année précédente conformément aux dispositions du PCN;
- c. l'efficacité des contrôles et des activités de supervision;
- d. le type et le nombre de manquements relevés;
- e. les mesures prises sur la base des résultats fournis par le PCN.

**Art. 14** Rapports spécifiques

<sup>1</sup> L'OSAV publie chaque année, sur la base des contrôles effectués par les autorités d'exécution, un rapport spécifique dans les domaines cités à l'annexe 2.

<sup>2</sup> Les autorités d'exécution cantonales compétentes publient au minimum tous les trois ans un rapport spécifique sur la qualité des eaux destinées à la consommation humaine.

<sup>3</sup> L'OSAV publie tous les trois ans un rapport de synthèse sur la qualité des eaux, dans lequel sont également mentionnées les mesures prises ou qui seront prises afin de garantir la bonne qualité de l'eau. Ce rapport de synthèse est publié dans un délai de neuf mois à compter de la réception des rapports des autorités d'exécution.

## Section 6: Dispositions finales

**Art. 15** Modification d'autres actes

La modification d'autres actes est réglée dans l'annexe 3.

**Art. 16**      Entrée en vigueur  
La présente ordonnance entre en vigueur le....

...                      Au nom du Conseil fédéral suisse:  
La présidente de la Confédération,  
La chancelière de la Confédération, Corina Casanova

PROJET

*Annexe 1*  
(art. 8, al. 1)

**Liste 1: Exploitations pratiquant la production primaire**

	Catégorie d'entreprise	Fréquence entre deux contrôles (nombre d'années au max.)
1.1	Exploitation à l'année comptant plus de 0,25 unité de main-d'œuvre standard ou plus de trois unités de gros bétail (sans les élevages de poissons et d'abeilles)	4
1.2	Exploitation à l'année comptant moins de 0,25 unité de main-d'œuvre standard et moins de trois unités de gros bétail (sans les élevages de poissons et d'abeilles)	selon les dispositions cantonales
1.3	Elevage de poissons	4
1.4	Elevage d'abeilles	8
1.5	Exploitation d'estivage	8

**Liste 2: Entreprises actives en amont et/ou directement en aval de la production primaire**

	Catégorie d'entreprise	Fréquence entre deux contrôles (nombre d'années au max.)
2.1	Commerce ou importateur de végétaux et de produits végétaux	8
2.2	Fabricant enregistré de prémélanges pour animaux, d'additifs alimentaires pour animaux de rente	8
2.3	Fabricant autorisé de prémélanges pour animaux, d'additifs alimentaires pour animaux de rente	8
2.4	Fabricant enregistré de matières premières pour animaux, d'aliments composés pour animaux de rente	8
2.5	Fabricant autorisé de matières premières pour animaux, d'aliments composés pour animaux de rente	4
2.6	Commerce ou importateur d'aliments pour animaux de rente	8
2.7	Stations d'insémination et de monte pour les chevaux	1
2.8	Stations d'insémination et de monte pour les ongulés	0.5
2.9	Entreprise de transport d'animaux vivants	1
2.10	Centre de collecte de produits agricoles en vrac	8
2.11	Centre de collecte du lait	8
2.12	Abattoir pour le bétail de boucherie; fabrication de viande fraîche et congelée, en carcasses	1
2.13	Abattoir à volailles; exploitation d'abattoirs où les volailles sont abattues, habillées et emballées	1
2.14	Entreprise traitant des sous-produits animaux au sens de l'art. 5 de l'ordonnance du 25 mai 2011 concernant l'élimination des sous-	1

produits animaux (OESPA) <sup>13</sup>		
2.15	Entreprise de transformation traitant des sous-produits animaux au sens de l'art. 6 OESPA <sup>14</sup>	1
2.16	Entreprise de transformation traitant des sous-produits animaux au sens de l'art. 6 OESPA <sup>15</sup>	1
2.17	Centre de collecte de sous-produits animaux ; stockage intermédiaire	2

PROJET

<sup>13</sup> RS 916.441.22  
<sup>14</sup> RS 916.441.22  
<sup>15</sup> RS 916.441.22

**Liste 3: Entreprises essentiellement actives dans le domaine de la production et de la mise sur le marché de denrées alimentaires et d'objets usuels**

Code	Catégorie d'entreprise	fréquence entre deux contrôles de base (nombre d'années au max.)
<b>A</b>	<b>Entreprises industrielles</b>	
<b>A1</b>	<b>Transformation industrielle de matières premières d'origine animale</b>	
A101	Fabricant de produits laitiers	2
A102	Entreprise d'affinage de fromages	2
A103	Entreprise de conditionnement de produits fromagers	2
A104	Abattoir pour le bétail de boucherie; fabrication de viande fraîche et congelée, en carcasses	voir liste 1
A105	Abattoir à volailles; exploitation d'abattoirs où les volailles sont abattues, habillées et emballées	voir liste 1
A106	Etablissement de découpe	1
A107	Entreprise fabriquant de la viande hachée	1
A108	Entreprise de boyauderie et triperie	2
A109	Entreprise de production de viande séparée mécaniquement	1
A110	Entreprise de fabrication de produits à base de viande	2
A111	Entreprise d'emballage / reconditionnement de viande fraîche ; emballage / reconditionnement de produits de boucherie	2
A112	Pêche professionnelle	8
A113	Entreprise fabriquant des produits à base de poisson	2
A114	Entreprise d'emballage et de commerce d'œufs	4
A115	Entreprise fabriquant des œufs liquides et d'autres ovoproduits	2
A116	Entreprise de transformation de miel, gelée royale et produits à base de pollen	8
A117	Centre de collecte de lait	voir liste 1
<b>A2</b>	<b>Transformation industrielle de matières</b>	

Code	Catégorie d'entreprise	fréquence entre deux contrôles de base (nombre d'années au max.)
<b>premières d'origine végétale</b>		
A201	Moulins à moudre et à décortiquer	4
A202	Boulangerie, articles de confiserie (pâtisserie)	2
A203	Fabricant de : pâtes (sèches)	4
A204	Fabricant de : pâtes (fraîches) farcies ou non	2
A205	Céréales pour le petit-déjeuner	2
A206	Fabricant de produits à base de fruits et/ou de légumes (surgelés, conserves, confitures, etc.)	4
A207	Fabricant d'huiles comestibles	4
A208	Fabricant de graisses comestibles	4
A209	Fabricant de vinaigre	8
A210	Fabricant de sucre, de sucres et de produits à base de sucres	8
A211	Fabricant de cacao, de chocolat et de produits à base de cacao	4
A212	Fabricant de thé et de café	8
A213	Conditionneur de fruits/légumes	4
<b>A3</b>	<b>Industrie des boissons</b>	
A301	Fabricant d'eau de source, d'eau potable ou d'eau minérale en récipients	4
<b>A4</b>	<b>Production d'objets usuels</b>	
A404	Textiles; fabrication et transformation	4
A408	Jouets; fabrication et transformation	4
A411	Objets usuels pour nourrissons et petits enfants; fabrication et transformation	4
A412	Cosmétiques; fabrication et transformation	4
A413	Objets et matériaux en contact avec les denrées alimentaire; fabrication et transformation	4
A414	Fabrication de machines pour l'industrie agro-alimentaires	4
<b>A5</b>	<b>Autres industries alimentaires</b>	
A501	Fabricant de soupes, de condiments, d'extrait de viande, de bouillon, de gelée	4
A502	Fabricant d'amidon et de produits à base d'amidon	8

Code	Catégorie d'entreprise	fréquence entre deux contrôles de base (nombre d'années au max.)
A503	Fabricant de mayonnaise (industrielle); sauce à salade, moutarde, sauces condimentaires	2
A505	Fabricant de compléments alimentaires	2
A506	Fabricant d'additifs alimentaires, d'arômes	8
A507	Fabricant de plats prêts à consommer	2
A508	Fabricant de levures alimentaires ; fabricant de micro algues et d'algues rouges riches en calcium (maërl)	8
A509	Fabricant de sel de cuisine	4
A510	Fabricant d'épices	2
<b>B</b>	<b>Entreprises artisanales</b>	
<b>B1</b>	<b>Boucheries, poissonneries</b>	
B101	Boucheries	2
B102	Poissonneries	2
<b>B2</b>	<b>Fromageries, laiteries</b>	
B201	Fromageries, laiteries	2
<b>B3</b>	<b>Boulangeries, confiseries</b>	
B301	Boulangeries, confiseries	2
<b>B4</b>	<b>Fabrication de boissons</b>	
B401	Fabricant de jus de fruits / jus de légumes	4
B402	Fabricant de boissons non alcoolisées (limonades)	4
B403	Fabrication de bière	4
B404	Fabrication de vin	4
B405	Fabrication de boissons contenant du vin	4
B406	Fabrication de cidre et d'autres vins de fruits	4
B407	Fabrication de spiritueux	4
B408	Fabrication d'autres boissons alcooliques	4
<b>B5</b>	<b>Production et vente à la ferme</b>	
B501	Distributeur direct de produits agricoles	4
<b>B6</b>	<b>Autres entreprises artisanales</b>	
B601	Autres entreprises artisanales	4
<b>C</b>	<b>Entreprises de distribution</b>	

Code	Catégorie d'entreprise	fréquence entre deux contrôles de base (nombre d'années au max.)
<b>C1</b>	<b>Commerces en gros</b>	
C101	Commerce et transport	4
C102	Entreprises de transport : marchandise en vrac	4
C103	Entreprises de transport : marchandise réfrigérée / surgelée (en vrac / emballée)	4
C104	Entreprise de transport : marchandises emballées	8
C105	Entreposage et transbordement de marchandises	4
C106	Intermédiaires du commerce; entreprise de commerce en gros, importateurs	8
<b>C2</b>	<b>Marchés des consommateurs et supermarchés</b>	
C201	Hypermarchés (> 2500 m <sup>2</sup> )	2
C202	Grands supermarchés (1000-2499 m <sup>2</sup> )	2
C203	Petits supermarchés (400-999 m <sup>2</sup> )	2
C204	Grands commerces (100-399 m <sup>2</sup> )	2
<b>C3</b>	<b>Petits commerces et commerces de détail, drogueries</b>	
C301	Entreprise de commerce de détail 1; petits commerces (< 100 m <sup>2</sup> )	4
C302	Entreprise de commerce de détail 2	2
C303	Drogueries	4
<b>C4</b>	<b>Vente par correspondance</b>	
C401	Entreprise de vente par correspondance	4
<b>C5</b>	<b>Commerces d'objets usuels</b>	
C507	Importation ou vente de cosmétiques	4
C508	Importation ou vente de vêtements et de chaussures	4
C509	Importation ou vente d'objets et matériaux en contact avec les aliments	4
C510	Importation ou vente de jouets	4
C511	Importation ou vente d'objets usuels pour les nourrissons et les enfants en bas âge	4
C5011	Etablissements de tatouages et de maquillages permanents	4

Code	Catégorie d'entreprise	fréquence entre deux contrôles de base (nombre d'années au max.)
<b>C6</b>	<b>Autres commerces</b>	
C601	Commerçant ambulant, colporteur	8
<b>D</b>	<b>Entreprises de restauration</b>	
<b>D1</b>	<b>Entreprises de restauration collective</b>	
D101	Entreprises de restauration 1	4
D102	Entreprises de restauration 2	2
<b>D2</b>	<b>Entreprise de catering / de restauration pour évènements festifs</b>	
D201	Entreprise de catering / de restauration pour évènements festifs	2
<b>D3</b>	<b>Hôpitaux, homes</b>	
D301	Entreprises de restauration 1 (d'hôpitaux, de homes)	4
D302	Entreprises de restauration 2 (d'hôpitaux, de homes)	2
<b>D4</b>	<b>Locaux de restauration de l'armée</b>	
D401	Entreprises de restauration 1 (de l'armée)	4
D402	Entreprises de restauration 2 (de l'armée)	2
<b>D5</b>	<b>Autres entreprises de restauration</b>	
D501	Fabricant de produits de traiteur	2
D502	Exploitant de distributeurs automatiques de denrées alimentaires	8
<b>E</b>	<b>Systèmes d'approvisionnement en eau potable</b>	
E1	Systèmes d'approvisionnement en eau potable	4
<b>F</b>	<b>Eaux de baignade</b>	
F1	Piscines couvertes	2
F2	Piscines ouvertes	4
F3	Etablissement disposant de douches, bains bouillonnants, ou autres (hôtel, hôpital,..)	4

**Campagnes nationales**

---

Nr.	Thème
1	résidus de pesticides dans les denrées alimentaires
2	dioxine, PCB de type dioxines et PCB de type non-dioxine dans les denrées alimentaires
3	substances étrangères dans les denrées alimentaires d'origine animale
4	mycotoxines dans les denrées alimentaires
5	OGM dans les denrées alimentaires

**Modification d'autres actes**

Les actes mentionnés ci-après sont modifiés comme suit :

**1. Ordonnance du 28 juin 2000 sur l'organisation du Département fédéral de l'intérieur (Org DFI)<sup>16</sup>,**

*Art. 12, al. 5, 1<sup>re</sup> phrase*

<sup>5</sup> L'Unité fédérale pour la chaîne alimentaire (UCAL) est rattachée administrativement à l'OSAV.

**2. Ordonnance du 23 novembre 2005 concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV)<sup>17</sup>**

*Art. 54, al. 2, phrase introductive*

<sup>2</sup> Il vérifie en fonction des risques si les établissements :

**3. Ordonnance du 23 octobre 2013 sur la coordination des contrôles dans les exploitations agricole (OCCEA)<sup>18</sup>**

*Préambule*

vu les art. 177 et 181, al. 1<sup>bis</sup>, de la loi du 29 avril 1998 sur l'agriculture<sup>19</sup>,

*Art. 1, al. 2*

<sup>2</sup> Elle s'applique aux contrôles réalisés en vertu des ordonnances suivantes :

- a. ordonnance du 28 octobre 1998 sur la protection des eaux <sup>20</sup>;
- b. ordonnance du 23 octobre 2013 sur les paiements directs <sup>21</sup>;
- c. ordonnance du 23 octobre 2013 sur les contributions à des cultures particulières <sup>22</sup>;
- d. ordonnance du 31 octobre 2012 sur l'élevage<sup>23</sup>.

<sup>16</sup> RS 172.212.1

<sup>17</sup> RS 817.190

<sup>18</sup> RS 910.15

<sup>19</sup> RS 910.1

<sup>20</sup> RS 814.201

<sup>21</sup> RS 910.13

<sup>22</sup> RS 910.17

**Art. 2** Contrôles de base

<sup>4</sup> Après avoir consulté les cantons, les offices fédéraux peuvent établir, dans leurs domaines de compétence, des listes fixant les points à contrôler lors des contrôles de base et les critères d'évaluation de ces points.

**Art. 3** Fréquence minimale et coordination des contrôles de base**Art. 4, titre, al. 1 et 5**

Contrôles basés sur le risque individuel de l'exploitation et contrôles aléatoires

<sup>1</sup> En plus des contrôles de base visés à l'art. 3, des contrôles sont effectués selon les risques que présente chaque exploitation. Les risques sont déterminés en fonction des critères suivants, notamment:

- a. lacunes constatées lors des contrôles précédents;
- b. soupçon fondé de manquement aux prescriptions;
- c. changements importants dans une exploitation;
- d. éléments importants qui n'ont pas pu être contrôlés dans le cadre du contrôle de base

<sup>5</sup> Après avoir consulté les cantons, les offices fédéraux peuvent établir, dans leurs domaines de compétence, des directives techniques sur l'exécution des contrôles basés sur le risque individuel de l'exploitation et des contrôles aléatoires.

**Art. 5** Régime applicable aux petites exploitations

Les exploitations à l'année comptant moins de 0,25 unité de main-d'œuvre standard et moins de trois unités de gros bétail ne sont pas soumises aux dispositions des art. 3 et 4. Les cantons déterminent à quelle fréquence ces exploitations doivent être contrôlées.

*L'annexe 1, ch. 1, est modifiée comme suit:*

**1. Sécurité des denrées alimentaires, santé des animaux et protection des animaux**

Domaine	Ordonnance	Période en années	
		Exploitations à l'année	Exploitations d'estivage
1.1 Hygiène dans la production primaire végétale	Ordonnance du 23 novembre 2005 sur la production primaire <sup>24</sup>		

<sup>23</sup> RS 916.310

<sup>24</sup> RS 916.020

1.2 Hygiène dans la production primaire animale (sans production laitière)	Ordonnance sur la production primaire	Selon OPCN, Annexe 1, Liste 1, Catégorie 1.1 à 1.4	Selon OPCN, Annexe 1, Liste 1, Catégorie 1.5
1.3 Hygiène dans la production laitière	Ordonnance sur la production primaire Ordonnance du 20 octobre 2010 sur le contrôle du lait <sup>25</sup>		
1.4 Médicaments vétérinaires	Ordonnance du 18 août 2004 sur les médicaments vétérinaires <sup>26</sup>		
1.5 Santé animale et épizooties	Ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties <sup>27</sup>		
1.6 Trafic des animaux et effectifs de bovins*	Ordonnance du 26 octobre 2011 sur la BDTA <sup>28</sup> Ordonnance du 23 octobre 2013 sur les paiements directs (OPD) <sup>29</sup> ;		
1.7 Protection des animaux (y compris en tant que partie des prestations écologiques requises et comme condition pour les contributions pour la préservation de la race des Franches-Montagnes)	Ordonnance du 23 avril 2008 sur la protection des animaux (OPAn) <sup>30</sup> Ordonnance du 31 octobre 2012 sur l'élevage <sup>31</sup>		

#### **4. Ordonnance sur la production primaire du 23 novembre 2005 (OPPr)<sup>32</sup>**

##### *Art. 8 al. 1*

<sup>1</sup> La fréquence et la coordination des contrôles sont régies par l'ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels et l'ordonnance du 23 octobre 2013 sur la coordination des contrôles dans les exploitations agricoles.

#### **5. Ordonnance du 20 octobre 2010 sur le contrôle du lait (OCL)<sup>33</sup>**

- 25 RS 916.351.0
- 26 RS 812.212.27
- 27 RS 916.401
- 28 RS 916.404.1
- 29 RS 910.13
- 30 RS 455.1
- 31 RS 916.310
- 32 RS 916.20
- 33 RS 916.351.0

*Art. 14 al. 5*

<sup>5</sup> La fréquence et la coordination des contrôles sont régies par l'ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels et l'ordonnance du 23 octobre 2013 sur la coordination des contrôles dans les exploitations agricoles.

**6. Ordonnance du 18 août 2004 sur les médicaments vétérinaires (OMédV)<sup>34</sup>;***Art. 31 al. 3*

<sup>3</sup> La fréquence et la coordination des contrôles sont régies par l'ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels et l'ordonnance du 23 octobre 2013 sur la coordination des contrôles dans les exploitations agricoles.

**7. Ordonnance sur les épizooties du 27 juin 1995(OFE)<sup>35</sup>;***Art. 292a, al. 1*

<sup>1</sup> La fréquence et la coordination des contrôles sont régies par l'ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels et l'ordonnance du 23 octobre 2013 sur la coordination des contrôles dans les exploitations agricoles.

**8. Ordonnance sur la protection des animaux du 23 avril 2008 (OPAn)<sup>36</sup>***Art. 213, al. 2*

<sup>2</sup> La fréquence et la coordination des contrôles sont régies par l'ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels et l'ordonnance du 23 octobre 2013 sur la coordination des contrôles dans les exploitations agricoles.

**9. Ordonnance du 26 octobre 2011 sur la production et la mise en circulation des aliments pour animaux (OSALA)<sup>37</sup>***Art. 71, al. 2bis*

<sup>2bis</sup> La fréquence minimale des contrôles de processus dans les entreprises est définie à la section 3 de l'ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels.

<sup>34</sup> RS 812.212.27

<sup>35</sup> RS 916.401

<sup>36</sup> RS 455.1

<sup>37</sup> RS 916.307

---

## **Ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV)**

### **Modification du ...**

---

*Le Conseil fédéral suisse  
arrête:*

I

L'ordonnance du 23 novembre 2005 concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes<sup>1</sup> est modifiée comme suit:

#### *Préambule*

vu les art. 10, al. 3 et 4, 31, al. 3 et 4, 32, al. 1, et 44 de la loi du 20 juin 2014 sur les denrées alimentaires<sup>2</sup>,

#### *Remplacement d'expressions*

<sup>1</sup> Dans toute l'ordonnance, sauf à l'art. 3, let. e, l'expression « gibier d'élevage à onglons » est remplacée par celle de « gibier d'élevage ».

<sup>2</sup> Aux art. 1, al. 1, let. a, 4, al. 1, 5, 16, 17, al. 5, 54, al. 3, phrase introductive, 55, al. 2, phrase introductive, et 59, al. 2, let. c, l'expression « abattoir » est remplacée par celle de « abattoir et établissement de traitement du gibier », avec les changements grammaticaux qui s'imposent.

<sup>3</sup> Aux art. 34, al. 3, 54, al. 3, let. a, et 63, al. 2 et 3, l'expression « abattoir » est remplacée par celle de « abattoir ou établissement de traitement du gibier », avec les changements grammaticaux qui s'imposent.

<sup>4</sup> Ne concerne que le texte allemand

<sup>5</sup> Aux art. 35, al. 1 et 2, 40, 47, al. 1, et 55, al. 2, let. c, l'expression « établissement » est remplacée par celle de « abattoir ou établissement de traitement du gibier », avec les changements grammaticaux qui s'imposent.

<sup>1</sup> RS 817.190

<sup>2</sup> RS ...

Art. 1, al. 1, let. d et e, et al. 3

<sup>1</sup> La présente ordonnance fixe :

- d. *abrogée*
- e. la production de denrées alimentaires issues de gibier sauvage ou d'animaux autres que les mammifères et les oiseaux.

<sup>3</sup> À moins que la présente ordonnance n'en dispose autrement, l'ordonnance du ... sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIIOUs)<sup>3</sup> est applicable.

Art. 3, let. a, e<sup>bis</sup>, f et j à 1<sup>er</sup>

Au sens de la présente ordonnance, on entend par :

- a. *animaux* : le bétail de boucherie, la volaille domestique, les lapins domestiques, les oiseaux coureurs, le gibier d'élevage, les poissons et les autres espèces dont la viande peut être utilisée à des fins de production de denrées alimentaires en vertu de l'art. 9 ODAIOUs<sup>4</sup>;
- e<sup>bis</sup>. *gibier sauvage* : gibier vivant en liberté tué à la chasse pour la production de denrées alimentaires;
- f. *carcasse* : le corps d'un animal qui a été étourdi puis mis à mort ou qui a été tué à la chasse;
- j. *abattoir* : un établissement destiné à l'abattage d'animaux ou à la production de viande issue d'animaux autres que les mammifères et les oiseaux;
- k. *grand établissement* : un établissement qui n'est pas considéré comme un établissement de faible capacité;
- l. *établissement de faible capacité* : un établissement qui abat des animaux des espèces bovine, ovine, caprine, porcine et équine en quantités inférieures à 1500 unités d'abattage par an au sens de l'art. 3, al. 2, de l'ordonnance du 26 novembre 2003 sur le bétail de boucherie<sup>5</sup> ; concernant les autres espèces animales, la quantité résultant des abattages ne doit pas dépasser 60 000 kg de viande par an;
- l<sup>bis</sup>. *établissement de traitement du gibier* : abattoir ou autre établissement du secteur des denrées alimentaires où du gibier sauvage est traité dans le processus d'abattage;
- l<sup>er</sup>. *abattage* : mise à mort et découpage d'un animal en six morceaux au plus ainsi que dépouillement ou plumaison du gibier sauvage et découpage en six morceaux au plus à des fins de production de denrées alimentaires;

<sup>3</sup> RS ...

<sup>4</sup> RS ...

<sup>5</sup> RS **916.341**

*Titre précédant l'art. 4*

## **Chapitre 2 Abattoirs et établissements de traitement du gibier**

### **Section 1 Exigences applicables aux abattoirs et aux établissements de traitement du gibier**

*Art. 8, titre, al. 1, phrase introductive et let. a, al. 2 et 6*

#### Autorisation d'exploiter un abattoir

<sup>1</sup> Avant le début de l'exploitation, l'abattoir doit déposer une demande d'autorisation d'exploiter auprès de l'autorité cantonale compétente. Cette demande doit contenir les éléments suivants :

- a. la méthode de l'analyse des dangers et des points de contrôle critiques (*Hazard Analysis and Critical Control Points*, méthode HACCP) au sens de l'art. 75 ODAIOUs<sup>6</sup> ou une procédure correspondante au sens de l'art. 76 ODAIOUs ;

<sup>2</sup> S'étant assurée au moyen d'une inspection de l'abattoir que celui-ci répond aux exigences visées à l'art. 4, l'autorité cantonale délivre l'autorisation d'exploiter ; s'il s'agit d'un abattoir destiné à l'abattage du bétail de boucherie, elle le fait enregistrer selon les dispositions de l'art. 7 de l'ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties<sup>7</sup>. L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) règle l'enregistrement des abattoirs destinés à d'autres espèces animales.

<sup>6</sup> *Ne concerne que le texte allemand*

*Art. 8a* Autorisation d'exploiter un établissement de traitement du gibier

Si l'établissement est destiné au traitement du gibier et à l'abattage d'animaux, l'autorisation est accordée conformément aux dispositions de l'art. 8. Dans tous les autres cas, les art. 20 et 21 ODAIOUs<sup>8</sup>, relatifs au devoir d'annonce et au régime de l'autorisation des entreprises du secteur alimentaire, sont applicables.

*Art. 10, al. 1, let. b*

<sup>1</sup> Il est interdit d'abattre ou de tuer à des fins de production de denrées alimentaires :

- b. la volaille domestique, les lapins domestiques, le gibier d'élevage, le gibier sauvage, les oiseaux coureurs et d'autres animaux s'ils sont manifestement malades ;

*Art. 11, al. 3 à 5*

<sup>3</sup> Si le gibier d'élevage est tué et saigné dans la nature, il doit être ensuite transporté dans un abattoir autorisé. Pour le cas où il serait éviscéré dans la nature, les viscères

<sup>6</sup> RS ...

<sup>7</sup> RS **916.401**

<sup>8</sup> RS ...

(organes des cavités thoracique, abdominale et pelvienne) doivent être identifiés et soumis au contrôle des viandes, comme la carcasse.

<sup>4</sup> Les animaux autres que les mammifères et les oiseaux peuvent également être abattus hors des abattoirs autorisés. Si la quantité de viande issue de ces abattages dépasse les 30 000 kg par an, les animaux doivent être abattus dans un abattoir autorisé.

<sup>5</sup> Après avoir été abattu, le gibier sauvage, à l'exception des lièvres et du gibier à plumes, doit être transporté dans un établissement de traitement du gibier. Cette disposition n'est pas applicable au gibier cédé directement par le chasseur aux consommateurs ou à un établissement de commerce de détail en Suisse, qui le cède à son tour directement aux consommateurs.

*Titre précédant l'art. 12*

### **Section 3 Bétail de boucherie malade ou accidenté et gibier sauvage accidenté**

*Art. 12, al. 3*

<sup>3</sup> *Ne concerne que le texte allemand*

**Art. 13a** Gibier sauvage accidenté

Le gibier sauvage accidenté trouvé encore en vie est soumis, après avoir été mis à mort, à un contrôle officiel des viandes si la viande est destinée à être mise sur le marché.

**Art. 14** Accès à l'abattoir ou à l'établissement de traitement du gibier

L'établissement doit veiller à ce qu'aucune personne étrangère à l'établissement n'accède sans permission aux locaux de stabulation, aux locaux de travail et aux entrepôts.

**Art. 15** Animaux non destinés à l'abattage

<sup>1</sup> Les abattoirs et les établissements de traitement du gibier doivent veiller à empêcher que des animaux non destinés à l'abattage ou dont l'abattage est interdit ne s'introduisent dans l'établissement.

<sup>2</sup> *Ne concerne que les textes allemand et italien*

*Art. 18, al. 1 et 3*

<sup>1</sup> Au plus tard après le contrôle des viandes, les carcasses et les abats doivent être transportés dans un local de réfrigération, à moins qu'ils ne soient destinés à la découpe à chaud. La température doit diminuer selon une courbe continue pour atteindre une température égale ou inférieure à 7° C pour les carcasses, 4° C pour la volaille domestique et les lapins domestiques et 3° C pour les abats.

<sup>3</sup> Les carcasses d'animaux fraîchement abattus et leurs abats peuvent être transportés non réfrigérés dans un délai de deux heures au plus de l'abattoir ou de l'établissement de traitement du gibier vers un lieu de transformation ultérieure.

*Art. 19, al. 1, let. c et d, et al. 2*

<sup>1</sup> Aucun traitement d'ordre chimique ou physique des animaux, des carcasses et des abats n'est admis avant le contrôle des viandes. Sont admis :

- c. l'utilisation d'auxiliaires technologiques au sens de l'art. 24 ODAIOUs<sup>9</sup> pour l'échaudage des porcs et la plumaison de la volaille ;
- d. le soufflage des moutons et des chèvres en vue de faciliter le dépouillement.

<sup>2</sup> Sont réservés les procédés visés à l'art. 28 ODAIOUs ou à l'art. 5 de l'ordonnance du DFI du... sur les procédés et auxiliaires technologiques utilisés pour la fabrication de denrées alimentaires<sup>10</sup>.

*Art. 20, al. 2*

<sup>2</sup> Les méthodes de référence du prélèvement d'échantillons sont celles des normes ISO 17604<sup>11</sup> et 18593<sup>12</sup> ; les critères microbiologiques sont régis par l'annexe 1 de l'ordonnance du DFI du... sur l'hygiène<sup>13</sup>.

*Art. 21* Obligation de documenter et de contrôler le gibier sauvage

<sup>1</sup> Le chasseur doit apposer une marque d'identification univoque sur le gibier qu'il a abattu.

<sup>2</sup> Il doit certifier les points prescrits sur le formulaire établi par le DFI en vertu de l'art. 41. Le certificat doit être remis à la personne qui effectue le contrôle des viandes.

<sup>3</sup> Si la viande de gibier sauvage est cédée directement aux consommateurs ou à un établissement de commerce de détail situé en Suisse qui la cède à son tour directement aux consommateurs, elle doit être contrôlée par une personne compétente au sens de l'art. 21a, al. 1, à la recherche d'anomalies indiquant que la viande pourrait présenter un danger pour la santé humaine.

<sup>4</sup> Dans tous les autres cas, un contrôle officiel des viandes doit être effectué.

<sup>9</sup> RS ...

<sup>10</sup> RS ...

<sup>11</sup> ISO 17604 (édition 2003) : Microbiologie des aliments – Prélèvement d'échantillons sur des carcasses en vue de leur analyse microbiologique. Commande : Association suisse de normalisation, Bürglistr. 29, 8400 Winterthur ([www.snv.ch](http://www.snv.ch)).

<sup>12</sup> ISO 18593 (édition 2004) : Microbiologie des aliments – Méthodes horizontales pour les techniques de prélèvement sur des surfaces, au moyen de boîtes de contact et d'écouvillons. Commande : Association suisse de normalisation, Bürglistr. 29, 8400 Winterthur ([www.snv.ch](http://www.snv.ch)).

<sup>13</sup> RS ...

<sup>5</sup> Les résultats du contrôle visé à l'al. 3 sont consignés par écrit sur le formulaire établi par le DFI en vertu de l'art. 41. Le certificat est remis à l'acquéreur.

<sup>6</sup> Si, lors du contrôle visé à l'al. 3, des anomalies indiquant que la viande pourrait présenter un danger pour la santé humaine sont constatées, le gibier doit être soumis à un contrôle officiel des viandes avant d'être cédé, le cas échéant, comme denrée alimentaire.

<sup>7</sup> La viande de sangliers, d'ours terrestres et de ragondins doit faire l'objet d'un prélèvement d'échantillons pour la recherche de trichinelles. Elle peut être cédée comme denrée alimentaire seulement si les résultats des analyses sont négatifs. L'acquéreur reçoit une copie des résultats des analyses.

<sup>8</sup> Les dispositions du présent article ne sont pas applicables aux lièvres ni au gibier à plumes.

*Art. 21a* Personne compétente

<sup>1</sup> Par personne compétente, on entend la personne qui a suivi un cours lui ayant permis d'acquérir des connaissances dans les domaines suivants :

- a. l'anatomie, la physiologie et les comportements du gibier ;
- b. les comportements anormaux du gibier et les altérations pathologiques résultant de maladies, d'une contamination de l'environnement ou d'autres facteurs susceptibles d'affecter la santé humaine après consommation de cette viande ;
- c. les règles d'hygiène et les techniques adéquates pour la manipulation du gibier tué ainsi que pour son éviscération, son entreposage et son transport.

<sup>2</sup> Le vétérinaire cantonal approuve au préalable les programmes des cours et les supports de cours, et peut contrôler l'organisation des cours.

*Art. 22, al. 2*

<sup>2</sup> Les vétérinaires officiels peuvent exiger du détenteur d'animaux qu'il complète les informations visées à l'al. 1.

*Art. 24, al. 2<sup>bis</sup>*

<sup>2bis</sup> La déclaration sanitaire pour la volaille domestique doit être faite au plus tôt 72 heures, mais au plus tard 24 heures avant l'abattage et comprendre en outre les indications suivantes :

- a. les informations relatives à la chaîne alimentaire visées à l'art. 22, al. 1 ;
- b. le numéro d'identification de l'exploitation (numéro REE) visé à l'art. 3, al. 2, let. c, de l'ordonnance du 30 juin 1993 sur le registre des entreprises et des établissements<sup>14</sup> ;
- c. le nom et l'adresse de l'abattoir ainsi que la date d'abattage prévue ;

<sup>14</sup> RS 431.903

- d. le nombre d'animaux destinés à l'abattage et leur âge ;
- e. la date d'installation dans le parc avicole et le nombre d'animaux introduits ;
- f. la date de sortie du parc avicole et le nombre d'animaux sortis ;
- g. le taux de mortalité pendant l'engraissement ;
- h. le résultat de l'analyse des échantillons prélevés par l'aviculteur pour le dépistage des infections à *Salmonella* prescrite par l'art. 257, al. 2, let. c, de l'ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties<sup>15</sup>.

*Art. 28, al. 5*

<sup>5</sup> Le gibier d'élevage peut être abattu dans les 30 jours suivant la délivrance du certificat sanitaire si l'animal fait l'objet d'un nouvel examen par une personne compétente en application de l'art. 21a, al. 1, dans les trois jours qui précèdent l'abattage.

*Art. 29, al. 3 et 4*

<sup>3</sup> Le contrôle des viandes visé aux art. 13a et 21, al. 4, doit être effectué, dans tous les cas, dans un établissement de traitement du gibier. Le vétérinaire officiel compétent peut contrôler tout le gibier sauvage destiné au processus d'abattage ainsi que les certificats établis pour ces animaux.

<sup>4</sup> Si du gibier sauvage est présenté à un vétérinaire officiel pour le contrôle des viandes et que toutes les conditions définies par le DFI en vertu de l'art. 39, al. 3, ne sont pas remplies, le certificat délivré par la personne compétente sur la base du formulaire établi par le DFI en vertu de l'art. 41 est déterminant pour les points manquants.

*Art. 31, al. 2<sup>bis</sup> et 5<sup>bis</sup>*

<sup>2bis</sup> Dans le cas du gibier sauvage, un prélèvement d'échantillons n'est pas nécessaire si un examen de recherche des trichinelles a déjà été effectué dans le cadre du contrôle des viandes visé à l'art. 21, al. 3, et qu'un rapport des résultats des analyses concernant cet examen est disponible.

<sup>5bis</sup> Il est possible de renoncer à l'examen de recherche des trichinelles sur des porcs domestiques si la viande est soumise à un traitement de congélation sous la surveillance des autorités. L'OSAV édicte des directives techniques à ce propos.

*Art. 39 titre et al. 1, 2, phrase introductive et let. a, et 4*

Obligations incombant aux abattoirs et aux établissements de traitement du gibier.

<sup>1</sup> Les abattoirs et les établissements de traitement du gibier doivent se conformer aux instructions des organes du contrôle des viandes et garantir que le contrôle des

<sup>15</sup> RS 916.401

animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes peuvent se dérouler dans des conditions appropriées.

<sup>2</sup> Ils doivent en particulier :

- a. communiquer au vétérinaire officiel, cinq jours ouvrables à l'avance, le programme avec les heures d'abattage prévues et le nombre d'animaux attendus et lui annoncer la veille les changements de programme importants ;

<sup>4</sup> Si le contrôle des viandes n'est pas obligatoire, les abattoirs et les établissements de traitement du gibier doivent contrôler eux-mêmes les denrées alimentaires produites et les éliminer si elles ne sont pas conformes aux prescriptions.

*Art. 42, al. 2, et art. 43*

*Abrogés*

*Art. 46, al. 1, let. a*

<sup>1</sup> Dans les abattoirs de volaille et de lapins, l'autorité cantonale compétente peut autoriser que le personnel de l'établissement assume en partie les tâches des assistants officiels affectés au contrôle des animaux avant l'abattage et au contrôle des viandes (art. 57), à condition :

- a. que l'établissement ait appliqué avec succès les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures selon la méthode HACCP pendant au moins douze mois ;

*Art. 51, al. 1, phrase introductive*

<sup>1</sup> Après avoir entendu les autorités cantonales d'exécution et l'Administration fédérale des douanes, l'OSAV établit avec l'OFAG des plans d'urgence pour la gestion des crises. Ces plans contiennent notamment des informations sur :

*Art. 52 Projets pilotes et nouveaux procédés*

Dans les limites fixées par les objectifs de la présente ordonnance, l'OSAV peut permettre la réalisation de projets pilotes visant à tester de nouvelles méthodes de contrôle de l'hygiène des animaux, de la viande et des établissements et autoriser certains établissements à utiliser de nouveaux procédés pour le contrôle des viandes.

*Art. 54, al. 1, let. b et c*

<sup>1</sup> Le vétérinaire cantonal a notamment pour tâches :

- b. d'inspecter les abattoirs et, le cas échéant, les établissements de traitement du gibier, ainsi que les établissements de découpe, de transformation, les entrepôts frigorifiques et les autres entrepôts ;
- c. de surveiller les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures selon la méthode HACCP dans les abattoirs et, le cas échéant, dans les établissements de traitement du gibier ainsi que les établissements de

découpe, de transformation, les entrepôts frigorifiques et les autres entrepôts ;

*Art. 55, al. 1*

<sup>1</sup> Le canton institue pour chaque abattoir et chaque établissement de traitement du gibier l'effectif nécessaire de vétérinaires officiels et de suppléants.

*Art. 57, al. 1, let. a, e et f*

<sup>1</sup> Les assistants officiels affectés au contrôle des animaux avant l'abattage et au contrôle des viandes sont habilités :

- a. à vérifier les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures selon la méthode HACCP dans les abattoirs ;
- e. à prélever des échantillons pour des analyses plus approfondies à la demande du vétérinaire officiel ;
- f. à effectuer le contrôle des viandes dans des établissements situés dans une région reculée du pays à la demande du vétérinaire cantonal, si ces établissements cèdent de la viande directement aux consommateurs seulement.

*Art. 58, al. 1, phrase introductive (ne concerne que les textes allemand et italien), let. b, et let. b, ch. 3*

<sup>1</sup> Quant à l'abattoir, le vétérinaire officiel vérifie régulièrement et en fonction des risques :

- b. que les procédures selon la méthode HACCP sont appliquées de manière permanente et correcte et que l'on puisse garantir, dans la mesure du possible, que les viandes :
  3. ne dépassent pas les valeurs limites ou les valeurs de tolérance relatives aux contaminations dans l'abattoir,

*Art. 59, al. 1, let. a et b*

<sup>1</sup> L'autorité cantonale peut charger le vétérinaire officiel :

- a. de contrôler régulièrement des établissements de traitement du gibier, de découpe, de transformation, de réfrigération, des entrepôts frigorifiques, d'autres entrepôts ainsi que le transport des viandes ;
- b. *abrogé*

## II

La présente ordonnance entre en vigueur le ... .

...

Au nom du Conseil fédéral suisse :

La présidente de la Confédération, Simonetta Sommaruga  
La chancelière de la Confédération, Corina Casanova

PROJET

# Ordonnance du DFI sur les générateurs d'aérosols

Modification du ...

---

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)*

*arrête :*

I

L'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les générateurs d'aérosols<sup>1</sup> est modifiée comme suit :

*Préambule*

vu les art. 45, al. 5, et 67, al. 2, de l'ordonnance du ... sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIIOUs)<sup>2</sup>,

*Art. 1, al. 1*

<sup>1</sup> La présente ordonnance s'applique aux générateurs d'aérosols au sens de l'art. 67, al. 1, ODAIOUs.

*Art. 13 et section 8 (art. 15)*

*Abrogés*

II

La présente ordonnance entre en vigueur le ... .

...

Département fédéral de l'intérieur :

Alain Berset

RS ...

<sup>1</sup> RS 817.023.61

<sup>2</sup> RS ...

2014-.....

---

**Ordonnance du DFI  
sur les objets destinés à entrer en contact avec les  
muqueuses, la peau ou le système pileux et capillaire, et sur  
les bougies, les allumettes, les briquets et les articles de  
farces et attrapes**

**(Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps  
humain, OCCH)**

**Modification du ...**

---

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)*

*arrête :*

I

L'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain<sup>1</sup> est modifiée comme suit :

*Préambule*

vu les art. 45, al. 5, 60, al. 4, 61, al. 2, 62, al. 2, 63, al. 2 et 3, et 65 de l'ordonnance du ... sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIIOUs)<sup>2</sup>,

*Art. 1, let. a, ch. 6 et 7*

La présente ordonnance fixe les exigences s'appliquant :

- a. aux objets usuels suivants destinés à entrer en contact avec les muqueuses, la peau ou le système pileux et capillaire :
  6. produits textiles visés à l'art. 63, al. 1, ODAIOUs en ce qui concerne leur inflammabilité et de leur combustibilité, les substances chimiques qu'ils contiennent et leur étiquetage,
  7. articles en cuir en ce qui concerne les substances chimiques qu'ils contiennent,

*Art. 2a, al. 1*

<sup>1</sup> Les articles de bijouterie et de bijouterie fantaisie tels les accessoires pour les cheveux, bracelets, colliers, bagues, bijoux de piercing, montres-bracelets, broches

<sup>1</sup> RS 817.023.41

<sup>2</sup> RS ...

et boutons de manchette ne doivent pas contenir de parties métalliques externes dont la teneur en cadmium est supérieure à 0,01 % du poids du métal.

*Titre précédant l'art. 2c :*

### **Section 1a**

#### **Objets avec des composants en plastique ou en caoutchouc qui contiennent des hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP)**

*Art. 2c*

Les objets tels les vêtements, chaussures, gants, vêtements de sport, bracelets de montres, bracelets, masques et serre-tête ne peuvent être mis sur le marché si l'un de leurs composants en plastique ou en caoutchouc contient plus de 1 mg/kg (0,0001 % masse de ce composant) d'un HAP visé à l'annexe 2.9, ch. 2, let. d, ORRChim<sup>3</sup>.

*Art. 5, al. 3, let. c et d, et al. 4*

<sup>3</sup> Sont interdits dans ces produits :

- c. les substances énumérées à l'annexe 2 de l'ordonnance du DFI du ... sur les cosmétiques (OCos)<sup>4</sup> ;
- d. les colorants énumérés à l'annexe 4 OCos assortis d'une condition dans la colonne g ;

<sup>4</sup> Les couleurs de tatouage et les couleurs de maquillage permanent ne peuvent contenir que les agents conservateurs admis à l'annexe 5 OCos pour les produits destinés à rester sur la peau. Sont applicables les concentrations maximales définies dans ladite annexe. Tout mélange des agents conservateurs mentionnés dans l'OCos est exclu.

*Art. 14c*      Articles de puériculture avec des composants en plastique ou en caoutchouc qui contiennent des HAP

Les articles de puériculture ne peuvent pas être mis sur le marché si l'un de leurs composants en plastique ou en caoutchouc contient plus de 0,5 mg/kg (0,00005 % masse de ce composant) d'un HAP visé à l'annexe 2.9, ch. 2, let. d, ORRChim<sup>5</sup>.

*Art. 18, al. 3, 1<sup>re</sup> phrase*

<sup>3</sup> L'OSAV désigne, à l'annexe 5, les normes techniques propres à satisfaire aux exigences fixées aux al. 1 et 2.

<sup>3</sup> RS ...

<sup>4</sup> RS ...

*Art. 20*

*Abrogé*

II

L'annexe 5 est remplacée par la version ci-jointe.

III

Les dispositions transitoires sont régies par l'art. 90, al. 1, ODAIOUs.

IV

La présente ordonnance entre en vigueur le ...

...

Département fédéral de l'intérieur :

Alain Berset

PROJET

Annexe 5  
(art. 18, al. 3)

## Normes techniques pour la détermination de la résistance des produits textiles au feu<sup>6</sup>

Numéro	Titre
SN EN 1101:1995 avec rectificatif A1:2005	Textiles et produits textiles – Comportement au feu – Rideaux et tentures – Procédure détaillée pour déterminer l'allumabilité d'éprouvettes disposées verticalement (petite flamme)
SN EN 1102:1995	Textiles et produits textiles – Comportement au feu – Rideaux et tentures – Procédure détaillée pour déterminer la propagation de flamme d'éprouvettes disposées verticalement
SN EN 1103:2005	Textiles – Comportement au feu – Étoffes pour vêtements – Procédure détaillée pour déterminer le comportement au feu des étoffes pour vêtements
SN EN 13772:2011	Textiles et produits textiles – Comportement au feu – Rideaux et tentures – Mesure de la propagation de flamme d'échantillons disposés verticalement avec une forte source d'inflammation

<sup>6</sup> Ces normes peuvent être consultées et obtenues auprès de l'Association suisse de normalisation (SNV), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur, [www.snv.ch](http://www.snv.ch).

---

**Ordonnance du DFI  
sur la sécurité des jouets  
(Ordonnance sur les jouets, OSJo)**

**Modification du ...**

---

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)*

*arrête:*

I

L'ordonnance du 15 août 2012 sur les jouets<sup>1</sup> est modifiée comme suit:

*Préambule*

vu les art. 45, al. 5, 64, al. 5, et 87 de l'ordonnance du ... sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIous)<sup>2</sup>,

*Art. 1, al. 1*

<sup>1</sup> La présente ordonnance s'applique aux jouets au sens de l'art. 64, al. 1, ODAIous.

*Art. 1<sup>bis</sup> Définitions*

Dans la présente ordonnance, on entend par:

- a. *fabricant*: toute personne physique ou morale qui fabrique, conçoit ou fait fabriquer un jouet, et le commercialise sous son propre nom ou sa propre marque;
- b. *mandataire*: toute personne physique ou morale ayant reçu mandat écrit d'un fabricant pour agir en son nom aux fins de l'accomplissement de tâches déterminées;
- c. *importateur*: toute personne physique ou morale qui met un jouet provenant de l'étranger sur le marché;
- d. *distributeur*: toute personne physique ou morale faisant partie de la chaîne d'approvisionnement, autre que le fabricant ou l'importateur, qui met un jouet sur le marché;
- e. *danger*: une source potentielle d'effet dommageable;

<sup>1</sup> RS 817.023.11

<sup>2</sup> RS ...

- f. *risque*: un taux probable de fréquence d'un danger causant un effet dommageable et le degré de gravité de ce dernier.

*Art. 3, al. 1, let. a, al. 2*

<sup>1</sup> Les jouets doivent satisfaire aux exigences de sécurité suivantes (ci-après « exigences de sécurité »):

- a. aux exigences de sécurité générales visées à l'art. 64, al. 2 à 4, ODAIOUs;

<sup>2</sup> Les jouets mis sur le marché sont conformes aux exigences de sécurité pendant leur durée d'utilisation prévisible et normale.

*Art. 13, al. 1, let. a*

<sup>1</sup> L'organisme d'évaluation de la conformité émet l'attestation d'examen de type selon la procédure figurant dans le module B, n° 6, à l'annexe II de la décision n° 768/2008/CE<sup>3</sup>. L'attestation comprend en outre:

- a. une référence à la présente ordonnance ou à la directive n° 2009/48/CE<sup>4</sup>;

II

<sup>1</sup> Les annexes 1 à 3 sont modifiées conformément aux textes ci-joints.

<sup>2</sup> L'annexe 4 est remplacée par la version ci-jointe.

III

Dispositions transitoires de la modification du ...

<sup>1</sup> Les jouets qui ne sont pas conformes à la modification du ... de la présente ordonnance, peuvent encore être fabriqués, importés et étiquetés selon l'ancien droit jusqu'au ... (un an après l'entrée en vigueur).

<sup>2</sup> Ils peuvent encore être remis au consommateur selon l'ancien droit jusqu'à épuisement des stocks.

IV

La présente ordonnance entre en vigueur le ... .

...

Département fédéral de l'intérieur:

<sup>3</sup> Cf. note de bas de page concernant l'art. 11, al. 1, let. a.

<sup>4</sup> Directive 2009/48/CE du Parlement européen et du Conseil du 18 juin 2009 relative à la sécurité des jouets, JO L 170 du 30.6.2009, p. 1, modifiée en dernier lieu par la directive 2015/C 087/02, JO C 87 du 13.03.2015, p. 9

Alain Berset

PROJET

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

### **Listes des objets usuels auxquels la présente ordonnance ne s'applique pas**

*Ch. I/2 let. a et b, I/4, I/9, I/10, I/14 et I/15*

2. Produits destinés à des collectionneurs, à condition que le produit ou son emballage indique de façon visible et lisible qu'il est destiné aux collectionneurs âgés d'au moins 14 ans. Exemples de produits appartenant à cette catégorie:
  - a. modèles réduits fidèles et détaillés;
  - b. coffrets d'assemblage de modèles réduits à l'identique, détaillés;
4. Les bicyclettes ayant une hauteur de selle maximale supérieure à 435 mm, distance mesurée à la verticale entre le sol et la surface supérieure de la selle, la selle se trouvant en position horizontale et la tige de la selle étant réglée au niveau d'insertion minimum.
9. Fusils et pistolets à air comprimé, à l'exception des fusils à eau et des pistolets à eau, et arcs à flèches d'une longueur supérieure à 120 cm.
10. Artifices de divertissement, y compris amorces à percussion qui ne sont pas spécialement conçues pour des jouets.
14. Équipements électroniques, tels que les ordinateurs personnels et les consoles de jeu, servant à utiliser des logiciels interactifs et les périphériques associés, à moins que ces équipements électroniques ou les périphériques associés ne soient spécifiquement conçus pour les enfants et destinés à ceux-ci, et aient une valeur ludique intrinsèque, tels que les ordinateurs personnels, claviers, manettes de jeu ou volants spécialement conçus.
15. Logiciels interactifs destinés aux loisirs et aux divertissements, tels que les jeux électroniques, et leurs supports de stockage, tels que les disques compacts.

**Exigences de sécurité particulières pour les jouets***Ch. 1/3, 1/4 let. h et 1/9 let. b*

3. Les jouets doivent être conçus et fabriqués de manière à ne présenter aucun risque ou seulement les risques minimaux provoqués par le mouvement de leurs pièces.
4. Pour éviter les risques d'étranglement et d'asphyxie:
  - h. Un jouet et une denrée alimentaire ne doivent pas être emballés de façon à ce que le jouet ne soit accessible qu'après consommation de l'aliment. Les parties de jouets qui, d'une autre manière, sont strictement attachés à un produit alimentaire doivent satisfaire aux exigences énoncées aux let. c et d.
9. Les jouets doivent être fabriqués de manière à garantir que:
  - b. les liquides et gaz contenus dans le jouet n'atteignent pas des températures ou pressions telles que leur échappement, pour autant qu'il soit indispensable au bon fonctionnement du jouet, soit susceptible de provoquer des brûlures ou autres blessures.

*Ch. 3/1, 3/5, 3/8, 3/11 let. a, 3/14 et 3/15*

1. Les jouets ne doivent présenter aucun risque d'effet nuisible sur la santé humaine dû à l'exposition à des substances ou mélanges chimiques qui entrent dans leur composition ou qui y sont présents.
5. Les ch. 3 et 4 ne s'appliquent pas aux jouets et parties de jouets avec du nickel contenu dans l'acier inoxydable, ni aux parties de jouets avec du nickel destinées à conduire le courant électrique. L'art. 2, al. 1 et 2, de l'ordonnance du ... sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain<sup>5</sup> s'applique aux jouets contenant des parties nickelées qui sont en contact direct et prolongé avec la peau.
8. Les jouets cosmétiques, tels que les cosmétiques pour poupées, doivent être conformes aux exigences de l'ordonnance du DFI du ... sur les cosmétiques (OCos)<sup>6</sup>.
11. Limites lors de l'essai de migration:

<sup>5</sup> RS 817.023.41

<sup>6</sup> RS ...

- a. En dérogation aux ch. 3 et 4, les limites ci-après ne doivent pas être dépassées lors de l'essai de migration sur les jouets ou composants de jouets:

Élément ou liaison	mg/kg de matière de jouet sèche, friable, poudreuse ou souple	mg/kg de matière de jouet liquide ou collante	mg/kg de matière grattée du jouet
Aluminium	5625	1406	70000
Antimoine	45	11,3	560
Arsenic	3,8	0,9	47
Baryum	1500	375	18750
Bore	1200	300	15000
Cadmium	1,3	0,3	17
Chrome <sup>(3+)</sup>	37,5	9,4	460
Chrome <sup>(6+)</sup>	0,02	0,005	0,2
Cobalt	10,5	2,6	130
Cuivre	622,5	156	7700
Plomb	2,0	0,5	23
Manganèse	1200	300	15000
Mercure	7,5	1,9	94
Nickel	75	18,8	930
Sélénium	37,5	9,4	460
Strontium	4500	1125	56000
Étain	15000	3750	180000
Étain organique	0,9	0,2	12
Zinc	3750	938	46000

14. Les jouets, y compris les jouets d'activité, ne doivent pas être mis sur le marché si l'un de leurs composants en caoutchouc ou en matière plastique qui, dans des conditions d'utilisation normales ou raisonnablement prévisibles, entre en contact direct et prolongé ou direct, bref et répété avec la peau humaine ou la cavité buccale contient plus de 0,5 mg/kg (0,00005 % en poids du composant concerné) d'un hydrocarbure aromatique polycyclique (HAP) visé à l'annexe 2.9, ch. 2, let. d, de l'ordonnance du 18 mai 2005 sur la réduction des risques liés aux produits chimiques<sup>7</sup>.
15. Les valeurs limites spécifiques pour les substances chimiques utilisées dans des jouets destinés à l'usage d'enfants de moins de 36 mois ou dans d'autres jouets destinés à être mis en bouche sont les suivantes:

Substance	Numéro CAS	Valeur limite
-----------	------------	---------------

<sup>7</sup> RS 814.81

---

TCEP	115-96-8	5 mg/kg (teneur maximale)
T CPP	13674-84-5	5 mg/kg (teneur maximale)
TDCP	13674-87-8	5 mg/kg (teneur maximale)
Bisphénol A	80-05-7	0,1 mg/l (limite de migration) conformément aux méthodes établies par les normes EN 71- 10:2005 et EN 71-11:2005

---

*Ch. 4/6*

6. Les jouets électriques doivent être conçus et fabriqués de telle sorte que les champs électriques, magnétiques et électromagnétiques et les autres radiations générées par le matériel soient limités à ce qui est nécessaire pour le fonctionnement du jouet. Lors de l'utilisation du jouet, un niveau de sécurité correspondant à l'état généralement reconnu de la technique et conforme aux mesures applicables doit être maintenu.

PROJET

## Avertissements

### Partie B, ch. 1.1

- 1.1 Les jouets qui sont susceptibles de présenter un danger pour les enfants de moins de 36 mois doivent s'accompagner d'un avertissement, tel que: «Attention. Ne convient pas aux enfants de moins de 36 mois» ou «Attention. Ne convient pas aux enfants de moins de trois ans», ou un avertissement sous la forme du graphique suivant:



### Partie B, ch. 2, 3, 4, 6, 9 et 10

#### 2. Jouets d'activité

- 2.1 Un jouet d'activité est un jouet destiné à un usage familial et dont la structure portante reste fixe pendant l'activité et qui est destiné aux enfants pour pratiquer l'une des activités suivantes: grimper, sauter, se balancer, glisser, basculer, tourner, ramper, se faufiler ou toute combinaison de ces activités.
- 2.2 Les jouets d'activité portent l'avertissement suivant:  
«Attention. Réservé à un usage familial».
- 2.3 Les jouets d'activité attachés à une traverse et, le cas échéant, à d'autres jouets d'activité sont accompagnés d'une notice d'emploi attirant l'attention sur la nécessité d'effectuer des contrôles et des entretiens périodiques de leurs parties les plus importantes (suspensions, attaches, fixation au sol, etc.) et précisant que, en cas d'omission de ces contrôles, le jouet pourrait présenter des risques de chute ou de renversement. Des instructions sur la façon correcte de les assembler doivent également être fournies avec le jouet. Elles indiquent les parties qui peuvent présenter des dangers si l'assemblage n'est pas correct ainsi que des informations précises sur la surface appropriée sur laquelle placer le jouet.

#### 3. Jouets fonctionnels

- 3.1 Un jouet fonctionnel est un jouet qui fonctionne et qui est utilisé de la même manière qu'un produit, un appareil ou une installation destinés à être utilisés

par des adultes, et qui peut constituer un modèle réduit d'un tel produit, appareil ou installation.

3.2 Les jouets fonctionnels portent l'avertissement suivant:

«Attention. À utiliser sous la surveillance d'un adulte».

3.3 La notice d'emploi des jouets fonctionnels décrit les précautions à suivre lors de l'utilisation. Elle mentionne les dangers auxquels s'expose l'utilisateur s'il ne respecte pas lesdites précautions. La notice précise ces dangers. Il s'agit, en règle générale, des dangers potentiels inhérents à l'appareil ou au produit dont le jouet constitue un modèle réduit ou une imitation. Il faut également indiquer que ces jouets doivent être maintenus hors de la portée d'enfants d'un certain âge. Le fabricant précise l'âge en question.

#### **4. Jouets chimiques**

4.1 Un jouet chimique est un jouet destiné à la manipulation directe de substances et de mélanges chimiques et qui est destiné à être utilisé, à un âge approprié, sous la surveillance d'adultes.

4.2 L'emballage des jouets chimiques doit porter l'avertissement suivant :

«Attention. Ne convient pas aux enfants de moins de ... ans<sup>8</sup>. À utiliser sous la surveillance d'un adulte».

4.3 La notice d'emploi des jouets contenant des substances ou mélanges dangereux porte l'indication du caractère dangereux de ceux-ci. Elle décrit les précautions à prendre lors de l'utilisation. Elle mentionne les dangers auxquels s'expose l'utilisateur s'il ne respecte pas lesdites précautions. La notice précise ces dangers de manière concise. Doivent également être mentionnés les soins de première urgence à donner en cas d'accidents graves susceptibles de survenir lors de l'utilisation de ce type de jouets. Il faut également indiquer que ces jouets doivent être maintenus hors de la portée d'enfants d'un certain âge. Le fabricant précise l'âge en question.

4.4 Les dispositions prévues par l'OChim<sup>9</sup> applicables à la classification, l'emballage et l'étiquetage de certains mélanges et substances dangereux sont réservées.

4.5 Sont notamment considérés comme «jouets chimiques» les boîtes d'expériences chimiques, les boîtes d'inclusion plastique, les ateliers miniatures de céramique, émaillage, photographie et jouets analogues qui, en cours d'utilisation, provoquent une réaction chimique ou une modification analogue de la substance.

#### **6. Jouets aquatiques**

6.1 Un jouet aquatique est un jouet destiné à être utilisé en eaux peu profondes et apte à porter ou à soutenir un enfant sur l'eau.

<sup>8</sup> Le fabricant précise l'âge.

<sup>9</sup> RS 813.11

- 6.2 Les jouets aquatiques portent l'avertissement suivant:  
«Attention. À n'utiliser qu'en eau où l'enfant a pied et sous la surveillance d'un adulte».
9. **Jouets destinés à être suspendus au-dessus d'un berceau, d'un parc ou d'une poussette au moyen de fils, de cordes, d'élastiques ou de sangles**
- 9.1 Les jouets destinés à être suspendus au-dessus d'un berceau, d'un parc ou d'une poussette au moyen de fils, de cordes, d'élastiques ou de sangles, portent l'avertissement suivant:  
«Attention. Afin d'éviter tout risque d'étranglement, ôter le jouet dès que l'enfant tente de se mettre à quatre pattes ou de ramper».
- 9.2 L'avertissement est indiqué sur l'emballage et de manière permanente sur le jouet.
10. **Emballage des substances parfumantes contenues dans les jeux de table olfactifs, les ensembles cosmétiques et les jouets gustatifs**
- 10.1 Un jeu de table olfactif est un jeu dont l'objet est d'aider un enfant à apprendre à reconnaître différents parfums ou odeurs.
- 10.2 Un ensemble cosmétique est un jouet dont l'objet est d'aider l'enfant à apprendre à fabriquer des produits tels que substances parfumantes, savons, crèmes, shampoings, mousses pour le bain, vernis, rouge à lèvres, autre maquillage, dentifrice et produits de soins capillaire.
- 10.3 Un jeu gustatif est un jouet pouvant comporter l'utilisation d'ingrédients alimentaires, tels qu'édulcorants, liquides, poudres et arômes, permettant aux enfants de confectionner des friandises ou des préparations culinaires.
- 10.4 L'emballage des substances parfumantes contenues dans les jeux de table olfactifs, les ensembles cosmétiques et les jeux gustatifs contenant les substances parfumantes visées à l'annexe 2, ch. 3.9, let. a, n° 41 à 55, et let. b, est muni de l'avertissement suivant :  
«Attention. Contient des substances parfumantes susceptibles de causer des allergies».

**Normes techniques pour la sécurité des jouets<sup>10</sup>**

Numéro	Titre
SN EN 71-1:2014	Sécurité des jouets – Partie 1: Propriétés mécaniques et physiques
SN EN 71-2:2011 avec rectificatif A1:2014	Sécurité des jouets – Partie 2: Inflammabilité
SN EN 71-3:2013 avec rectificatif A1:2014	Sécurité des jouets – Partie 3: Migration de certains éléments
SN EN 71-4:2013	Sécurité des jouets – Partie 4: Coffrets d'expériences chimiques et d'activités connexes
SN EN 71-5:2013	Sécurité des jouets – Partie 5: Jeux chimiques (coffrets), autres que les coffrets d'expériences chimiques
SN EN 71-7:2014	Sécurité des jouets – Partie 7: Peintures au doigt – Exigences et méthodes d'essai
SN EN 71-8:2011	Sécurité des jouets – Partie 8: Balançoires, toboggans et jouets d'activité similaires à usage familial en extérieur et en intérieur
SN EN 71-12:2013	Sécurité des jouets – Partie 12: Nitrosamines et substances nitrosables
SN EN 71-13:2014	Sécurité des jouets – Partie 13: Jeux de table olfactifs, ensembles cosmétiques et jeux gustatifs
SN EN 71-14:2014	Sécurité des jouets – Partie 14: Trampolines à usage familial
SN EN 62115:2005 avec amendement A2:2011 et rectificatif AC:2011 avec amendement A11:2012 et rectificatif AC:2013	Jouets électriques – Sécurité

<sup>10</sup> Les normes mentionnées peuvent être obtenues et consultées auprès de l'Association suisse de normalisation (SNV), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur, [www.snv.ch](http://www.snv.ch).

# Ordonnance du DFI sur les cosmétiques (OCos)

du ...

---

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)*

vu les art. 45, al. 5, 52 et 54 à 59 de l'ordonnance du ... sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIIOUs)<sup>1</sup>

*arrête:*

## Section 1 Dispositions générales

### Art. 1 Objet et champ d'application

<sup>1</sup> La présente ordonnance s'applique aux produits cosmétiques au sens de l'art. 51, al. 1, ODAIOUs.

<sup>2</sup> Elle règle:

- a. la documentation à laquelle doivent satisfaire les cosmétiques;
- b. les substances interdites et les substances soumises à restrictions dans les cosmétiques;
- c. les colorants, filtres UV et agents conservateurs admis dans les cosmétiques;
- d. l'étiquetage des cosmétiques, la publicité ainsi que l'interdiction de la tromperie;
- e. les critères de fabrication ainsi que d'hygiène;
- f. les devoirs spécifiques du fabricant, de l'importateur et du distributeur.

<sup>3</sup> La section « Dossier d'information et évaluation de la sécurité » de la présente ordonnance ne s'applique pas aux produits cosmétiques artisanaux distribués à l'échelle locale, dans le cadre limité d'un bazar, d'une fête scolaire ou d'une autre situation analogue.

### Art. 2 Définitions

<sup>1</sup> Dans la présente ordonnance, on entend par:

- a. *substance*: tout élément chimique et ses composés à l'état naturel ou obtenus par un processus de fabrication, y compris tout additif néces-

RS ...

<sup>1</sup> RS 817.02

2014-.....

1

- saire pour en préserver la stabilité et toute impureté résultant du processus mis en oeuvre, à l'exception de tout solvant qui peut être séparé sans affecter la stabilité de la substance ni modifier sa composition;
- b. *mélange*: un mélange ou une solution composé de deux substances ou plus;
  - c. *fabricant*: toute personne physique ou morale, ayant son adresse en Suisse, qui fabrique ou fait concevoir ou fabriquer un produit cosmétique, et commercialise ce produit sous son nom ou sa marque;
  - d. *importateur*: toute personne physique ou morale, ayant son adresse en Suisse, qui met sur ce marché un produit cosmétique provenant d'un pays en-dehors de la Suisse;
  - e. *distributeur*: toute personne physique ou morale qui fait partie de la chaîne d'approvisionnement, autre que le fabricant ou l'importateur et qui met un produit cosmétique sur le marché;
  - f. *colorants*: les substances qui sont exclusivement ou principalement destinées à colorer le produit cosmétique, l'ensemble du corps ou certaines parties de celui-ci, par absorption ou réflexion de la lumière visible; les précurseurs de colorants capillaires d'oxydation sont également considérés comme des colorants;
  - g. *agents conservateurs*: les substances qui sont exclusivement ou principalement destinées à empêcher le développement de micro-organismes dans le produit cosmétique;
  - h. *filtres ultraviolets*: les substances qui sont exclusivement ou principalement destinées à protéger la peau de certains rayonnements ultraviolets en absorbant, réfléchissant ou dispersant ces rayonnements;
  - i. *nanomatériau*: un matériau insoluble ou bio-persistant, fabriqué intentionnellement et se caractérisant par une ou plusieurs dimensions externes, ou une structure interne, sur une échelle de 1 à 100 nm;
  - j. *effet indésirable*: une réaction nocive pour la santé humaine imputable à l'utilisation normale ou raisonnablement prévisible d'un produit cosmétique;
  - k. *effet indésirable grave*: une réaction nocive pour la santé humaine imputable à l'utilisation normale ou raisonnablement prévisible d'un produit cosmétique, entraînant une incapacité fonctionnelle, temporaire ou permanente, un handicap, une hospitalisation, des anomalies congénitales, un risque vital immédiat ou un décès;
  - l. *ingrédients*: toute substance ou mélange de substances utilisé de façon intentionnelle dans le produit cosmétique au cours du processus de fabrication, autre que les impuretés contenues dans les matières premières utilisées et les substances techniques subsidiaires utilisées dans le mélange, mais ne se retrouvant pas dans la composition du produit fini ;
  - m. *produit à rincer* : un produit cosmétique destiné à être enlevé après application sur la peau, le système pileux ou les muqueuses;

- n. *produit sans rinçage* : un produit cosmétique destiné à rester en contact prolongé avec la peau, le système pileux ou les muqueuses;
- o. *produit pour les cheveux et la pilosité faciale* : un produit cosmétique destiné à être appliqué sur les cheveux ou le système pileux du visage, à l'exception des cils;
- p. *produit pour la peau* : un produit cosmétique destiné à être appliqué sur la peau;
- q. *produit pour les lèvres* : un produit cosmétique destiné à être appliqué sur les lèvres;
- r. *produit pour le visage* : un produit cosmétique destiné à être appliqué sur la peau du visage;
- s. *produit pour les ongles* : un produit cosmétique destiné à être appliqué sur les ongles;
- t. *produit bucco-dentaire* : un produit cosmétique destiné à être appliqué sur les dents ou sur les muqueuses de la cavité buccale;
- u. *produit destiné aux muqueuses* : un produit cosmétique destiné à être appliqué sur les muqueuses de la cavité buccale, sur celles sur le bord des yeux, ou sur celles des organes génitaux externes ;
- v. *produit pour les yeux* : un produit cosmétique destiné à être appliqué à proximité des yeux;
- w. *usage professionnel* : l'application et l'utilisation de produits cosmétiques par des individus dans l'exercice de leur activité professionnelle.

<sup>2</sup> Sont réputés cosmétiques notamment tous les produits énumérés à l'annexe 1.

## **Section 2 Obligations du fabricant, de l'importateur et du distributeur**

### **Art. 3**

<sup>1</sup> Le fabricant et l'importateur sont soumis aux obligations établies dans la présente ordonnance et doivent s'assurer que leur produit cosmétique mis sur le marché est conforme aux exigences de celle-ci.

<sup>2</sup> Le fabricant et l'importateur peuvent désigner, par mandat écrit, un mandataire, ayant son adresse en Suisse, et qui est alors soumis aux obligations visées à l'al. 1.

<sup>3</sup> Le distributeur est soumis aux obligations visées à l'al. 1 lorsqu'il:

- a. met un produit cosmétique sur le marché pour la première fois sous son propre nom ou sa propre marque; ou
- b. modifie un produit cosmétique déjà mis sur le marché de telle sorte que sa conformité avec les exigences applicables risque d'en être affectée.

<sup>4</sup> Le distributeur est soumis aux obligations lui incombant dans la présente ordonnance et aux obligations suivantes:

- a. il doit vérifier, avant de mettre un produit cosmétique sur le marché, que l'étiquetage du produit mentionne les informations visées aux art. 8 et 9;
- b. il doit vérifier que les conditions de stockage ou de transport n'affectent pas la conformité aux exigences prévues dans cette ordonnance;
- c. il doit annoncer les effets indésirables graves visés à l'art. 14.

### **Section 3 Dossier d'information et évaluation de la sécurité**

#### **Art. 4** Dossier d'information

<sup>1</sup> Un dossier d'information sur le produit est établi pour chaque produit cosmétique mis sur le marché pour la première fois.

<sup>2</sup> Le dossier d'information sur le produit contient les informations suivantes, actualisées si nécessaire:

- a. une description du produit cosmétique, permettant de lier le produit cosmétique concerné au dossier d'information;
- b. le rapport sur la sécurité du produit cosmétique visé à l'art. 5;
- c. une description de la méthode de fabrication et une déclaration de conformité aux bonnes pratiques de fabrication visées à l'art. 13;
- d. lorsque la nature ou l'effet du produit cosmétique le justifie, les preuves de l'effet revendiqué par le produit cosmétique;
- e. les données relatives aux expérimentations animales réalisées par le fabricant, ses agents ou fournisseurs et au développement ou à l'évaluation de la sécurité du produit cosmétique ou de ses ingrédients.

<sup>3</sup> Le dossier d'information du produit doit pouvoir être fourni aux autorités cantonales d'exécution sous forme électronique ou sous une autre forme, sur demande, à l'adresse indiquée sur l'étiquetage, dans une langue officielle de Suisse ou en anglais, pendant une durée de 10 ans à partir de la date à laquelle le dernier lot du produit cosmétique a été mis sur le marché pour la première fois.

#### **Art. 5** Rapport sur la sécurité

<sup>1</sup> Pour chaque produit cosmétique mis sur le marché pour la première fois, un rapport sur la sécurité du produit cosmétique est établi conformément à l'annexe 10.

<sup>2</sup> Le rapport tient compte de l'usage auquel le produit cosmétique est destiné ainsi que de l'exposition systémique attendue aux différents ingrédients dans la formulation finale.

<sup>3</sup> La partie B du rapport, décrite à l'annexe 10, est effectuée par un pharmacien, un médecin ou un vétérinaire tel que défini dans la loi fédérale du 23 juin 2006 sur les

professions médicales universitaires<sup>2</sup> ou par une personne ayant une formation reconnue équivalente.

<sup>4</sup> Le rapport est actualisé selon l'évolution des connaissances scientifiques après la mise sur le marché du produit.

<sup>5</sup> Les études de sécurité non cliniques visées dans le rapport sont conformes aux principes de bonnes pratiques de laboratoire selon les normes y relatives.

<sup>6</sup> Le rapport de sécurité des produits cosmétiques contenant des nanomatériaux qui ne sont pas couverts par les annexes 3 à 6 doit en plus des exigences définies à l'al. 1 contenir les informations suivantes relatives au nanomatériau utilisé :

- a. L'identification du nanomatériau, y compris son nom chimique et d'autres nomenclatures;
- b. La spécification du nanomatériau, y compris la taille des particules et les propriétés physiques et chimiques;
- c. Le profil toxicologique du nanomatériau;
- d. Les données relatives à la sécurité du nanomatériau liées à la catégorie du produit cosmétique dans lequel il est utilisé;
- e. Les conditions d'exposition raisonnablement prévisibles.

#### **Section 4 Substances interdites et substances soumises à restriction**

##### **Art. 6 Substances interdites**

<sup>1</sup> Les substances énumérées à l'annexe 2 ne peuvent entrer dans la composition des cosmétiques.

<sup>2</sup> Les substances cancérigènes, mutagènes ou toxiques pour la reproduction (substances CMR) qui sont classées dans les catégories de danger 1A, 1B ou 2 selon la version de la partie 3 de l'annexe VI du règlement (CE) n° 1272/2008 nommée dans l'annexe 2 chiffre 1 de l'ordonnance du ... sur la protection contre les substances et les préparations dangereuses (OChim)<sup>3</sup> sont interdites dans les cosmétiques; les délais de transition selon l'annexe 2 OChim sont applicables. Font exception à cette interdiction les substances CMR spécifiées à l'annexe 3 et utilisées conformément aux conditions prévues.

<sup>3</sup> Une petite quantité d'une substance interdite est tolérée si:

- a. elle est non intentionnelle et provient d'impuretés issues de composants naturels ou synthétiques, du processus de fabrication, du stockage ou de la migration de l'emballage;
- b. elle est techniquement inévitable en dépit des bonnes pratiques de fabrication, et si

<sup>2</sup> RS 811.11

<sup>3</sup> RS 813.11

- c. elle ne met pas en danger la santé.

**Art. 7** Substances soumises à restriction

<sup>1</sup> Les cosmétiques ne peuvent contenir que:

- a. les colorants énumérés à l'annexe 4, compte tenu des exigences et des restrictions qui y sont spécifiées; les teintures capillaires font exception;
- b. les agents conservateurs énumérés à l'annexe 5, compte tenu des conditions qui y sont spécifiées;
- c. les filtres ultraviolets énumérés à l'annexe 6, compte tenu des conditions qui y sont spécifiées.

<sup>2</sup> Les cosmétiques peuvent contenir les substances soumises à des restrictions énumérées à l'annexe 3, compte tenu des conditions qui y sont spécifiées.

<sup>3</sup> Les substances énumérées aux annexes 3 à 6 ne couvrent pas les nanomatériaux, sauf mention spécifique.

**Section 5** **Étiquetage, publicité et interdiction de la tromperie**

**Art. 8** Liste des ingrédients dans l'étiquetage

<sup>1</sup> L'emballage ainsi que le récipient des cosmétiques doivent porter, au moment de la mise sur le marché la liste des ingrédients, dans l'ordre pondéral décroissant, précédée du terme "ingrédients", en tenant compte des indications suivantes:

- a. les ingrédients en concentration inférieure à 1 % masse du produit fini peuvent être mentionnés dans le désordre;
- b. les colorants peuvent être mentionnés soit par leur numéro CI (Colour Index), soit par leur dénomination telle qu'elle figure à l'annexe 4, dans le désordre et après les autres ingrédients;
- c. pour les cosmétiques décoratifs mis sur le marché avec plusieurs nuances de couleur, l'ensemble des colorants utilisés dans la gamme, à l'exception de ceux destinés à colorer les cheveux ou le système pileux du visage et des cils, peut être mentionné, à condition d'y ajouter la mention «peut contenir ...» ou le symbole «+/-»;
- d. les compositions parfumantes et aromatiques et leurs matières premières peuvent figurer sous la dénomination «parfum» ou «arôme»; la présence de substances dont la déclaration est exigée conformément à l'annexe 3, doit être indiquée dans la liste des ingrédients, en plus de la dénomination «parfum» ou «arôme»;
- e. tout ingrédient présent sous la forme d'un nanomatériau doit être clairement indiqué dans la liste des ingrédients, suivi du mot «nano» entre crochets ;
- f. les ingrédients sont listés conformément à la dénomination commune établie dans le glossaire des dénominations communes des ingrédients prévu à

l'article 33 du règlement (CE) n° 1223/2009<sup>4</sup> et publié dans le Journal officiel de l'Union européenne<sup>5</sup>;

g. la liste des ingrédients peut figurer uniquement sur l'emballage.

<sup>2</sup> Lorsque la liste d'ingrédients ne peut être apposée sur l'étiquette pour des raisons d'ordre pratique, elle doit figurer sur une notice, une étiquette, une bande, une carte jointe ou attachée au produit et une mention écrite ou le pictogramme illustré à l'annexe 7 doit figurer sur l'emballage; pour les savons et perles de bains et autres petits produits, la liste d'ingrédients peut figurer sur un écriteau placé à proximité immédiate du récipient dans lequel le cosmétique est proposé à la vente.

#### **Art. 9** Autres indications de l'étiquetage

<sup>1</sup> L'emballage ainsi que le récipient des cosmétiques doivent porter, au moment de la mise sur le marché, en plus de la liste des ingrédients visée à l'art. 8, les indications suivantes:

- a. l'usage prévu du produit, sauf si cela ressort de la présentation du produit;
- b. le nom, la raison sociale et l'adresse du fabricant ou de l'importateur du produit cosmétique, basé en Suisse;
- c. le pays d'origine pour les produits importés;
- d. la date de durée de conservation minimale ou date de durabilité minimale, avec mention dans l'ordre, soit du mois et de l'année, soit du jour, du mois et de l'année, jusqu'à laquelle le cosmétique conserve ses caractéristiques spécifiques dans des conditions de conservation appropriées, précédée du pictogramme illustré à l'annexe 9 ou de la mention "à utiliser de préférence avant fin";
- e. si la durée de conservation minimale est supérieure à 30 mois, son indication n'est pas obligatoire, mais il y a lieu d'indiquer la durée pendant laquelle le cosmétique peut encore être utilisé sans risque pour le consommateur après l'ouverture; cette information est illustrée, sauf si le concept de durabilité après ouverture n'est pas pertinent, par le pictogramme illustré à l'annexe 8, suivi de la durée d'utilisation, exprimée en mois et/ou années;
- f. les conditions de conservation qui doivent être respectées pour que la durée de conservation minimale soit garantie;
- g. le lot de fabrication ou la référence permettant l'identification du produit;
- h. les précautions d'emploi et, au minimum, les mentions visées aux annexes 3 à 6, ainsi que d'éventuelles précautions particulières à observer pour les produits cosmétiques à usage professionnel.

<sup>4</sup> Règlement (CE) n° 1223/2009 du Parlement européen et du Conseil du 30 novembre 2009 relatif aux produits cosmétiques, JO L 342 du 22.12.2009, p. 59 ; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) n°1004/2014, JO L 282 du 26.9.2014, p. 5.

<sup>5</sup> Décision 96/335/CE de la Commission du 8 mai 1996 portant établissement d'un inventaire et d'une nomenclature commune des ingrédients employés dans les produits cosmétiques, JO L 132 du 1.6.1996, p. 1; modifié en dernier lieu par la décision 2006/257/CE, JO L 97 du 5.4.2006, p. 1.

<sup>2</sup> Les indications visées à l'al. 1, let. h, doivent être formulées dans au moins l'une des langues officielles de l'endroit dans lequel le produit cosmétique est mis sur le marché et se distinguer clairement du reste de l'étiquetage.

<sup>3</sup> Lorsque les indications visées à al. 1 let. h ne peuvent être apposées sur l'étiquette pour des raisons d'ordre pratique, elles doivent figurer sur une notice, une étiquette, une bande, une carte jointe ou attachée au produit et une mention écrite ou le pictogramme illustré à l'annexe 7 doit figurer sur le récipient ou l'emballage.

<sup>4</sup> Pour les cosmétiques présentés non emballés ou pour ceux emballés sur le lieu de vente à la demande de l'acheteur, ou préemballés en vue de leur vente immédiate, les dispositions de l'ordonnance du 5 septembre 2012 sur les déclarations de quantité<sup>6</sup> sont à respecter.

#### **Art. 10** Allégations

<sup>1</sup> Les allégations pouvant être utilisées pour les produits cosmétiques doivent être en accord avec les critères listés à l'annexe 11.

<sup>2</sup> Ces critères s'appliquent aux allégations sous forme de textes, de dénominations, de marques, d'images ou d'autres signes figuratifs ou autres attribuant explicitement ou implicitement des caractéristiques ou fonctions au produit et utilisées à l'occasion de l'étiquetage, de la mise sur le marché et de la publicité de produits cosmétiques.

<sup>3</sup> L'absence d'expérimentations réalisées sur des animaux ne peut être signalée, sur l'emballage du produit, ou sur tout document, notice, étiquette, bande ou carte accompagnant ce cosmétique ou s'y référant, que si le fabricant, ses fournisseurs ou l'importateur n'ont pas effectué ou commandité de telles expérimentations pour le produit cosmétique fini, ou son prototype, ou les ingrédients le composant, et n'ont utilisé aucun ingrédient ayant été testé par d'autres sur des animaux en vue du développement de nouveaux produits cosmétiques.

#### **Art. 11** Information sur les substances

Sans préjudice de la protection du secret commercial et des droits de propriété intellectuelle, les informations suivantes doivent être rendues facilement accessibles au public par des moyens appropriés:

- a. formule qualitative du produit cosmétique;
- b. formule quantitative du produit cosmétique portant uniquement sur les substances dangereuses conformément à la version de l'annexe 1 du règlement (CE) no 1272/2008 nommée dans l'annexe 2 chiffre 1 de l'OChim;
- c. nom, numéro de code de la composition et identité du fournisseur dans le cas de compositions parfumantes et aromatiques;
- d. données existantes concernant les effets indésirables et indésirables graves provoqués par le produit cosmétique suite à son utilisation.

<sup>6</sup> RS 941.204

## Section 6 Fabrication et hygiène

### Art. 12 Exigences générales

<sup>1</sup> Les cosmétiques doivent être fabriqués de façon à satisfaire aux conditions d'hygiène et de propreté, afin de garantir la protection de la santé humaine.

<sup>2</sup> Les cosmétiques doivent respectés les valeurs limites des microorganismes telles que mentionnées à l'annexe 13.

### Art. 13 Bonnes pratiques de fabrication

<sup>1</sup> La fabrication des cosmétiques respecte les bonnes pratiques de fabrication.

<sup>2</sup> Le respect des bonnes pratiques de fabrication est présumé lorsque la fabrication des produits cosmétiques est conforme à la norme des bonnes pratiques de fabrication figurant dans l'annexe 12.

## Section 7 Annonce des effets indésirables graves

### Art. 14

En cas d'effets indésirables graves, les renseignements suivants doivent être annoncés sans délai à l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), au moyen de formulaires prévus à cet effet:

- a. tous les effets indésirables graves connus;
- b. le nom du produit cosmétique concerné;
- c. les mesures correctives prises, le cas échéant.

## Section 8 Autocontrôle

### Art. 15 Surveillance du produit

<sup>1</sup> Le fabricant, l'importateur et le distributeur qui ont des raisons de croire qu'un produit cosmétique qu'ils ont mis sur le marché n'est pas conforme à la présente ordonnance, prennent immédiatement les mesures correctives nécessaires pour le mettre en conformité et, au besoin, le retirent du marché ou le rappellent.

<sup>2</sup> En outre, au cas où le produit cosmétique présente un risque pour la santé humaine, le fabricant, l'importateur et le distributeur en informent immédiatement l'autorité d'exécution compétente, en fournissant des précisions, notamment, sur les dispositions auxquelles le produit cosmétique ne satisfait pas et sur toute mesure corrective adoptée.

<sup>3</sup> Le distributeur qui a des raisons de croire qu'un produit cosmétique n'est pas conforme à la présente ordonnance, ne peut mettre ce produit sur le marché qu'après l'avoir mis en conformité.

#### **Art. 16** Traçabilité

<sup>1</sup> Le fabricant, l'importateur et le distributeur communiquent à l'autorité d'exécution, sur demande, les coordonnées de ceux à qui ils fournissent le produit cosmétique.

<sup>2</sup> Le distributeur communique à l'autorité d'exécution, sur demande, les coordonnées de ceux qui leur fournissent le produit cosmétique.

<sup>3</sup> En vertu de l'art. 79, al. 4 ODAIOUs, le fabricant, l'importateur et le distributeur doivent être en mesure de fournir à l'autorité d'exécution les informations pendant une durée de 3 ans, à partir de la date à laquelle le lot du produit cosmétique a été mis sur le marché pour la première fois dans le cas du fabricant, et à partir de la date à laquelle le lot du produit cosmétique leur a été fourni dans le cas de l'importateur et du distributeur.

#### **Art. 17** Collaboration avec l'autorité compétente

Le fabricant, l'importateur et le distributeur:

- a. communiquent à l'autorité d'exécution, à la demande de cette dernière, toutes les informations et tous les documents nécessaires, dans une langue officielle de Suisse ou en anglais, pour démontrer que le produit cosmétique satisfait aux dispositions de la présente ordonnance;
- b. coopèrent, à la demande de ladite autorité, à toute mesure prise pour éliminer les risques présentés par le produit cosmétique qu'ils ont mis sur le marché.

### **Section 9 Adaptations des annexes**

#### **Art. 18**

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

### **Section 10 Dispositions finales**

#### **Art. 19** Abrogation d'un autre acte

L'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les cosmétiques<sup>7</sup> est abrogée.

<sup>7</sup> RO ...

**Art. 20** Dispositions transitoires

Les dispositions transitoires sont fixées à l'art. 90, al. 1 ODAIOUs.

**Art. 21** Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le ...

...

Département fédéral de l'intérieur:

Alain Berset

PROJET

*Annexe 1*  
(art. 2, al. 2)

### **Classification indicative des cosmétiques**

- Crèmes, émulsions, lotions, gels et huiles pour les soins de la peau
- Masques de beauté
- Fonds de teint (liquides, pâtes, poudres)
- Poudres pour maquillage, poudres à appliquer après le bain, poudres pour l'hygiène corporelle
- Savons de toilette, savons déodorants
- Parfums, eaux de toilette et eau de Cologne
- Préparations pour bains et douches (sels, mousses, huiles, gels)
- Dépilatoires
- Déodorants et antisudoraux
- Produits de soins capillaires:
  - teintures capillaires et décolorants
  - produits pour l'ondulation, le défrisage et la fixation
  - produits de mise en plis
  - produits de nettoyage (lotions, poudres, shampooings)
  - produits d'entretien (lotions, crèmes, huiles)
  - produits de coiffage (lotions, laques, gels, mousses, brillantines)
- Produits pour le rasage (y compris produits avant et après rasage)
- Produits de maquillage et de démaquillage
- Produits pour les soins et le maquillage des lèvres
- Produits d'hygiène pour soins bucco-dentaires
- Produits pour les soins et le maquillage des ongles
- Produits pour soins intimes externes
- Produits solaires
- Produits de bronzage sans soleil
- Produits pour blanchir la peau
- Produits antirides

**Liste des substances interdites dans les cosmétiques**

Numéro d'ordre	Identification de la substance		
	Nom chimique / DCI	Numéro CAS	Numéro CE
a	b	c	d
1	Acétamido-2 chloro-5 benzoxazole	35783-57-4	
2	$\beta$ -Acétoxyéthyl triméthyl ammonium hydroxyde (Acétylcholine) et ses sels	51-84-3	200-128-9
3	Acéglumate de déanol (DCI)	3342-61-8	222-085-5
4	Spirolactone (DCI)	52-01-7	200-133-6
5	Acide [(hydroxy-4 iodo-3 phénoxy)-4 diiodo-3,5 phényl] acétique, (acide 3,3',5 triiodothyroacétique) [tiratricol (DCI) ] et ses sels	51-24-1	200-086-1
6	Méthotrexate (DCI)	59-05-2	200-413-8
7	Acide aminocaproïque (DCI) et ses sels	60-32-2	200-469-3
8	Cinchophène (DCI), ses sels, dérivés et les sels de ses dérivés	132-60-5	205-067-1
9	Acide thyropropique (DCI) et ses sels	51-26-3	
10	Acide trichloracétique	76-03-9	200-927-2
11	<i>Aconitum napellus</i> L. (feuilles, racines et préparations)	84603-50-9	283-252-6
12	Aconitine (alcaloïde principal d' <i>Aconitum napellus</i> L.) et ses sels	302-27-2	206-121-7
13	<i>Adonis vernalis</i> L. et ses préparations	84649-73-0	283-458-6
14	Epinéphrine (DCI)	51-43-4	200-098-7

15	Alcaloïdes des <i>Rauwolfia serpentina</i> L., et leurs sels	90106-13-1	290-234-1
16	Alcools acétyléniques, leurs esters, leurs éthers et leurs sels		
17	Isoprénaline (DCI)	7683-59-2	231-687-7
18	Allyle, isothiocyanate d'	57-06-7	200-309-2
19	Alloclamide (DCI) et ses sels	5486-77-1	
20	Nalorphine (DCI), ses sels et ses éthers-oxydes	62-67-9	200-546-1
21	Amines sympathicomimétiques à action sur le système nerveux central: toute substance énumérée dans la première liste de médicaments dont la délivrance est soumise à prescription médicale reprise dans la résolution AP(69) 2 du Conseil de l'Europe	300-62-9	206-096-2
22	Aminobenzène, (aniline), ses sels et ses dérivés halogénés et sulfonés	62-53-3	200-539-3
23	Bétoxycaïne (DCI) et ses sels	3818-62-0	
24	Zoxazolamine (DCI)	61-80-3	200-519-4
25	Procaïnamide (DCI), ses sels et ses dérivés	51-06-9	200-078-8
26	Aminobiphényle, di-(benzidine)	92-87-5	202-199-1
27	Tuaminoheptane (DCI), ses isomères et ses sels	123-82-0	204-655-5
28	Octodrine (DCI) et ses sels	543-82-8	208-851-1
29	Amino-2 bis- (méthoxy-4 phényl) 1-2 éthanol et ses sels	530-34-7	
30	Amino-2 méthyl-4 hexane et ses sels	105-41-9	203-296-1
31	Acide amino-4 salicylique et ses sels	65-49-6	200-613-5
32	Aminotoluène et ses isomères, leurs sels, leurs dérivés halogénés et sulfonés	26915-12-8	248-105-2
33	Aminoxylène et ses isomères, leurs sels, leurs dérivés halogénés et sulfonés	1300-73-8	215-091-4

34	9-(3-Méthyl-2-butényloxy)-7H-furo [3,2-g] [1] benzopyrane-7-one (amidine)	482-44-0	207-581-1
35	<i>Ammi maius L.</i> et ses préparations	90320-46-0	291-072-4
36	Amylène chloré (dichloro-2,3 méthyl-2 butane)	507-45-9	
37	Androgène (substances à effet)		
38	Anthracène, (huile d')	120-12-7	204-371-1
39	Antibiotiques		
40	Antimoine et ses composés	7440-36-0	231-146-5
41	<i>Apocynum cannabinum L.</i> et ses préparations	84603-51-0	283-253-1
42	5,6,6a,7-Tétrahydro-6-méthyle-4 H-dibenzo [de, g] quinoline-10, 11-diol. (apomorphine) et ses sels	58-00-4	200-360-0
43	Arsenic et ses composés	7440-38-2	231-148-6
44	<i>Atropa belladonna L.</i> et ses préparations	8007-93-0	232-365-9
45	Atropine, ses sels et ses dérivés	51-55-8	200-104-8
46	Baryum (sels de), à l'exception du sulfure de baryum dans les conditions prévues à l'annexe 3, et du sulfate de baryum, des laques, pigments ou sels préparés à partir de colorants lorsque ceux-ci figurent dans la liste de l'annexe 4		
47	Benzène	71-43-2	200-753-7
48	Benzimidazolone	615-16-7	210-412-4
49	Benzazépine et benzodiazépine, leurs sels et dérivés	12794-10-4	
50	Benzoate de diméthylamino- méthyl-2-butanol-2 et ses sels (amylocaïne)	644-26-8	211-411-1
51	Benzoyl-triméthyl-oxypipéridine (eucaine) et ses sels	500-34-5	
52	Isocarboxazide (DCI)	59-63-2	200-438-4
53	Bendrofluméthiazide (DCI) et ses dérivés	73-48-3	200-800-1

54	Béryllium et ses composés	7440-41-7	231-150-7
55	Brome métalloïde	7726-95-6	231-778-1
56	Tosilate de brétylium (DCI)	61-75-6	200-516-8
57	Carbromal (DCI)	77-65-6	201-046-6
58	Bromisoval (DCI)	496-67-3	207-825-7
59	Bromphéniramine (DCI) et ses sels	86-22-6	201-657-8
60	Bromure de benzilonium (DCI)	1050-48-2	213-885-5
61	Bromure de tétréthylammonium (DCI)	71-91-0	200-769-4
62	Brucine	357-57-3	206-614-7
63	Tétracaïne (DCI) et ses sels	94-24-6	202-316-6
64	Mofébutazone (DCI)	2210-63-1	218-641-1
65	Tolbutamide (DCI)	64-77-7	200-594-3
66	Carbutamide (DCI)	339-43-5	206-424-4
67	Phénylbutazone (DCI)	50-33-9	200-029-0
68	Cadmium et ses composés	7440-43-9	231-152-8
69	<i>Cantharis vesicatoria</i>	92457-17-5	296-298-7
70	Cantharidine	56-25-7	200-263-3
71	Phenprobamate (DCI)	673-31-4	211-606-1
72	Carbazol (dérivés nitrés du)		
73	Carbone (sulfure de)	75-15-0	200-843-6
74	Catalase	9001-05-2	232-577-1
75	Céphéline et ses sels	483-17-0	207-591-6
76	<i>Chenopodium ambrosioides</i> L. (essence)	8006-99-3	
77	Chloral hydraté	302-17-0	206-117-5

78	Chlore élémentaire	7782-50-5	231-959-5
79	Chlorpropamide (DCI)	94-20-2	202-314-5
80	Déplacé ou supprimé		
81	Chlorhydrate-citrate de 2-4-diamino-azobenzène (chrysoïdine, chlorhydrate et/ou citrate)	5909-04-6	
82	Chlorzoxazone (DCI)	95-25-0	202-403-9
83	Chlorodiméthylamino-méthyl pyrimidine (crimidine)	535-89-7	208-622-6
84	Chlorprothixène (DCI) et ses sels	113-59-7	204-032-8
85	Clofénamide (DCI)	671-95-4	211-588-5
86	Bis-(chloroéthyl) méthylamine-N oxyde et ses sels (mustine N-oxyde)	126-85-2	
87	Chlorméthine (DCI) et ses sels	51-75-2	200-120-5
88	Cyclophosphamide (DCI) et ses sels	50-18-0	200-015-4
89	Mannomustine (DCI) et ses sels	576-68-1	209-404-3
90	Butanilicaine (DCI) et ses sels	3785-21-5	
91	Chlormézanone (DCI)	80-77-3	201-307-4
92	Triparanol (DCI)	78-41-1	201-115-0
93	[(Chloro-4 phényl)-2 phényl-2-acétyl-2 dioxo- 1,3 indane] (chlorophacinone)	3691-35-8	223-003-0
94	Chlorphénoxamine (DCI)	77-38-3	
95	Phénaglycodol (DCI)	79-93-6	201-235-3
96	Chlorure d'éthyle	75-00-3	200-830-5
97	Sels de chrome, acide chromique et ses sels	7440-47-3	231-157-5
98	<i>Claviceps purpurea</i> Tul., ses alcaloïdes et ses préparations	84775-56-4	283-885-8

99	<i>Conium maculatum</i> L., (fruit, poudre et préparations)	85116-75-2	285-527-6
100	Glycyclamide (DCI)	664-95-9	211-557-6
101	Cobalt (benzènesulfonate de)	23384-69-2	
102	Colchicine, ses sels et ses dérivés	64-86-8	200-598-5
103	Colchicoside et ses dérivés	477-29-2	207-513-0
104	<i>Colchicum autumnale</i> L. et ses préparations	84696-03-7	283-623-2
105	Convallatoxine	508-75-8	208-086-3
106	<i>Anamirta cocculus</i> L. (fruits)		
107	<i>Croton tiglium</i> L. (huile)	8001-28-3	
108	N-(Crotonoylamino-4 benzènesulfonyl)N'-butylurée	52964-42-8	
109	Curare et curarines	8063-06-7/ 22260-42-0	232-511-1/ 244-880-6
110	Curarisants de synthèse		
111	Cyanhydrique (acide) et ses sels	74-90-8	200-821-6
112	Féclémine (DCI); 2-( $\alpha$ -cyclohexylbenzyl)-N,N,N',N'-tétraéthyl-1,3-propanediamine	3590-16-7	
113	Cycloménol (DCI) et ses sels	5591-47-9	227-002-6
114	Hexacyclonate de sodium (DCI)	7009-49-6	
115	Hexapropymate (DCI)	358-52-1	206-618-9
116	Déplacé ou supprimé		
117	0,0'-Diacétyl N-allyl desméthylmorphine	2748-74-5	
118	Pipazétate (DCI) et ses sels	2167-85-3	218-508-8
119	( $\alpha$ , $\beta$ -Dibromo-phényléthyl)-5 méthyl-5 hydantoïne	511-75-1	208-133-8
120	Bis-(Triméthylammonio)-1,5 pentane (sels de, dont bromure de pentaméthonium (DCI))	541-20-8	208-771-7

121	Bromure d'azaméthonium (DCI)	306-53-6	206-186-1
122	Cyclarbamate (DCI)	5779-54-4	227-302-7
123	Clorfénotane (DCI); DDT (ISO)	50-29-3	200-024-3
124	Bis-(triéthylammonio)-1,6 hexane (sels de, dont bromure d'hexaméthonium (DCI))	55-97-0	200-249-7
125	Dichloroéthanes (chlorures d'éthylène), dont 1,2-dichloroéthane	107-06-2	203-458-1
126	Dichloroéthylènes (chlorures d'acétylène), dont chlorure de vinylidène (1,1-dichloroéthylène)	75-35-4	200-864-0
127	Lysergide (DCI) et ses sels	50-37-3	200-033-2
128	Diéthylaminoéthyl (phényl-4' hydroxy-3' benzoate)-2 et ses sels et ses sels	3572-52-9	222-686-2
129	Cinchocaïne (DCI) et ses sels	85-79-0	201-632-1
130	Diéthylamino-3 propylcinnamate	538-66-9	
131	Diéthylnitro-4 phényl-thiophosphate (parathion – ISO)	56-38-2	200-271-7
132	N,N'-bis (2-diéthylaminoéthyl) oxamido bis (2-chlorobenzyle) [sels de], dont chlorure d'ambénonium (DCI)	115-79-7	204-107-5
133	Méthylpyrone (DCI) et ses sels	125-64-4	204-745-4
134	Digitaline et tous les hétérosides de la digitale	752-61-4	212-036-6
135	(Dihydroxy-2,6 méthyl-4 aza-4 hexyl) -7 théophylline (xanthinol)	2530-97-4	
136	Dioxéthédrine (DCI) et ses sels	497-75-6	207-849-8
137	Iodure de piprocurarium (DCI)	3562-55-8	222-627-0
138	Propyphénazone (DCI)	479-92-5	207-539-2
139	Tétrabénazine (DCI) et ses sels	58-46-8	200-383-6
140	Captodiame (DCI)	486-17-9	207-629-1

141	Méféclozazine (DCI) et ses sels	1243-33-0	
142	Diméthylamine	124-40-3	204-697-4
143	(Diméthylamino) -1 [(diméthylamino) -méthyl] butanol-2 benzoate et ses sels	963-07-5	213-512-6
144	Métapyrilène et ses sels	91-80-5	202-099-8
145	Métamfépramone (DCI) et ses sels	15351-09-4	239-384-1
146	Amitriptyline (DCI) et ses sels	50-48-6	200-041-6
147	Metformine (DCI) et ses sels	657-24-9	211-517-8
148	Dinitrate d'isosorbide (DCI)	87-33-2	201-740-9
149	Dinitrile malonique	109-77-3	203-703-2
150	Dinitrile succinique	110-61-2	203-783-9
151	Dinitrophénols isomères	51-28-5/ 329-71-5/ 573-56-8/ 25550-58-7	200-087-7/ 206-348-1/ 209-357-9/ 247-096-2
152	Inproquone (DCI)	436-40-8	
153	Dimévamide (DCI) et ses sels	60-46-8	200-479-8
154	Diphénylpyraline (DCI) et ses sels	147-20-6	205-686-7
155	Sulfinpyrazone (DCI)	57-96-5	200-357-4
156	N-(4-Amino-4-oxo-3, 3-diphényl-butyl)-N, N-diisopropyl-N-méthylammonium [sels de, dont iodure d'isopropamide] (DCI)	71-81-8	200-766-8
157	Bénactyzine (DCI)	302-40-9	206-123-8
158	Benzatropine (DCI) et ses sels	86-13-5	
159	Cyclizine (DCI) et ses sels	82-92-8	201-445-5
160	Diphényl-5,5 tétrahydroglyoxalinone-4 [doxénitoïne (DCI)]	3254-93-1	221-851-6
161	Probénécide (DCI)	57-66-9	200-344-3

162	Disulfirame (DCI); thirame (DCI)	97-77-8/ 137-26-8	202-607-8/ 205-286-2
163	Emétine, ses sels et ses dérivés	483-18-1	207-592-1
164	Ephédrine et ses sels	299-42-3	206-080-5
165	Oxanamide (DCI) et ses dérivés	126-93-2	
166	Esérine ou physostigmine et ses sels	57-47-6	200-332-8
167	Acide p-aminobenzoïque et ses esters (avec le groupe amino libre)	150-13-0	205-753-0
168	Esters de la choline et de la méthylcholine et leurs sels	67-48-1	200-655-4
169	Caramiphène (DCI)	77-22-5	201-013-6
170	Ester diéthylphosphorique du p-nitrophénol (paraoxon - ISO)	311-45-5	206-221-0
171	Météthohéptazine (DCI) et ses sels	509-84-2	
172	Oxyphénéridine (DCI) et ses sels	546-32-7	
173	Ethoheptazine (DCI) et ses sels	77-15-6	201-007-3
174	Métheptazine (DCI) et ses sels	469-78-3	
175	Méthylphénidate (DCI) et ses sels	113-45-1	204-028-6
176	Doxylamine (DCI) et ses sels	469-21-6	207-414-2
177	Tolboxane (DCI)	2430-46-8	
178	4-Benzyloxyphénol et 4-éthoxyphénol	103-16-2/ 622-62-8	203-083-3/ 210-748-1
179	Paréthoxycaine (DCI) et ses sels	94-23-5	205-246-4
180	Fénozolone (DCI)	15302-16-6	239-339-6
181	Glutéthimide (DCI) et ses sels	77-21-4	201-012-0
182	Ethylène, oxyde d'	75-21-8	200-849-9
183	Bémégride (DCI) et ses sels	64-65-3	200-588-0

184	Valnoctamide (DCI)	4171-13-5	224-033-7
185	Halopéridol (DCI)	52-86-8	200-155-6
186	Paraméthasone (DCI)	53-33-8	200-169-2
187	Fluanisone (DCI)	1480-19-9	216-038-8
188	Triflupéridol (DCI)	749-13-3	
189	Fluorésone (DCI)	2924-67-6	220-889-0
190	Fluorouracil (DCI)	51-21-8	200-085-6
191	Fluorhydrique (acide), ses sels, ses composés complexes et les hydrofluorures, sauf exceptions figurant à l'annexe 3	7664-39-3	231-634-8
192	Furfuryltriméthylammonium [sels de, dont iodure de furtréthonium] (DCI)	541-64-0	208-789-5
193	Galantamine (DCI)	357-70-0	
194	Gestagène (substances à effet)		
195	Hexachloro-1,2,3,4,5,6 cyclohexane (ou HCH)	58-89-9	200-401-2
196	Hexachloro-1,2,3,4,10,10 époxy-6,7 octahydro-1,4,4a,5,6,7,8,8a endo-endodiméthylène-1,4,5,8 naphthalène (endrin)	72-20-8	200-775-7
197	Hexachloroéthane	67-72-1	200-666-4
198	Hexachloro-1,2,3,4,10,10 hexahydro-1,4,4a,5,8,8a endo-endodiméthylène-1,4,5,8 naphthalène (isodrin)	465-73-6	207-366-2
199	Hydrastine, hydrastinine et leurs sels	118-08-1/ 6592-85-4	204-233-0/ 229-533-9
200	Hydrazides et leurs sels, dont l'isoniazide (DCI)	54-85-3	200-214-6
201	Hydrazine, ses dérivés et leurs sels	302-01-2	206-114-9
202	Octamoxine (DCI) et ses sels	4684-87-1	
203	Warfarine (DCI) et ses sels	81-81-2	201-377-6

204	Bis-hydroxy-4 coumarinyl-2 acétate d'éthyle et les sels de l'acide	548-00-5	208-940-5
205	Méthocarbamol (DCI)	532-03-6	208-524-3
206	Propatylnitrate (DCI)	2921-92-8	220-866-5
207	Bis (hydroxy-4 oxo-2-2H-1-benzopyrane) 3 yl-1,1 méthylthio-3 propane		
208	Fénadiazol (DCI)	1008-65-7	
209	Nitroxoline (DCI) et ses sels	4008-48-4	223-662-4
210	Hyoscyamine, ses sels et ses dérivés	101-31-5	202-933-0
211	<i>Hyoscyamus niger</i> L., (feuilles, graines, poudres et préparations)	84603-65-6	283-265-7
212	Pémoline (DCI) et ses sels	2152-34-3	218-438-8
213	Iode métalloïde	7553-56-2	231-442-4
214	Bis-(triméthylammonio)-1,10 décane [sels de, dont bromure de décaméthonium (DCI)]	541-22-0	208-772-2
215	<i>Urogoga ipecacuanha</i> Baill. et espèces apparentées, (racines et leurs préparations)	8012-96-2	232-385-8
216	N-(Isopropyl-2 pentène-4 oyl) urée (apronalide)	528-92-7	208-443-3
217	Santonine	481-06-1	207-560-7
218	<i>Lobelia inflata</i> L. et préparations	84696-23-1	283-642-6
219	Lobéline (DCI) et ses sels	90-69-7	202-012-3
220	Acide barbiturique, ses dérivés et leurs sels		
221	Mercure et ses composés, sauf exceptions figurant à l'annexe 5	7439-97-6	231-106-7
222	3,4,5-Triméthoxyphénéthylamine (mescaline) et ses sels	54-04-6	200-190-7
223	Polyacétaldéhyde (métaldéhyde)	9002-91-9	

224	(Méthoxy-2 allyl-4 phénoxy)-2N,N diéthyl acétamide et ses sels	305-13-5	
225	Coumétatrol (DCI)	4366-18-1	224-455-1
226	Dextrométhorphane (DCI) et ses sels	125-71-3	204-752-2
227	Méthylamino-2 heptane et ses sels	540-43-2	
228	Isométheptène (DCI) et ses sels	503-01-5	207-959-6
229	Mécamylamine (DCI)	60-40-2	200-476-1
230	Guaifénésine (DCI)	93-14-1	202-222-5
231	Dicoumarol (DCI)	66-76-2	200-632-9
232	Phenmétrazine (DCI), ses dérivés et ses sels	134-49-6	205-143-4
233	Thiamazol (DCI)	60-56-0	200-482-4
234	(Méthyl-2' méthoxy-2' phényl-4) dihydropyrano-3,4 coumarine (cyclocoumarol)	518-20-7	208-248-3
235	Carisoprodol (DCI)	78-44-4	201-118-7
236	Méprobamate (DCI)	57-53-4	200-337-5
237	Téfazoline (DCI) et ses sels	1082-56-0	
238	Arécoline	63-75-2	200-565-5
239	Méthylsulfate de poldine (DCI)	545-80-2	208-894-6
240	Hydroxyzine (DCI)	68-88-2	200-693-1
241	Naphtol- $\beta$	135-19-3	205-182-7
242	Naphtylamines $\alpha$ et $\beta$ et leurs sels	134-32-7/ 91-59-8	205-138-7/ 202-080-4
243	$\alpha$ -Naphtyl-3-hydroxy-4-coumarine	39923-41-6	
244	Naphazoline (DCI) et ses sels	835-31-4	212-641-5
245	Néostigmine et ses sels dont bromure de néostigmine (DCI)	114-80-7	204-054-8

246	Nicotine et ses sels	54-11-5	200-193-3
247	Nitrites d'amyle	110-46-3	203-770-8
248	Nitrites métalliques, à l'exception du nitrite de sodium	14797-65-0	
249	Nitrobenzène	98-95-3	202-716-0
250	Nitrocrésols et leurs sels alcalins	12167-20-3	
251	Nitrofurantoïne (DCI)	67-20-9	200-646-5
252	Furazolidone (DCI)	67-45-8	200-653-3
253	Nitroglycérine; trinitrate de propane-1,2,3-triyle	55-63-0	200-240-8
254	Acénocoumarol (DCI)	152-72-7	205-807-3
255	Nitrosylpentacyanoferrates alcalins, (nitroprussiates)	14402-89-2/ 13755-38-9	238-373-9/ -
256	Nitrostilbènes, homologues et leurs dérivés		
257	Noradrénaline et ses sels	51-41-2	200-096-6
258	Noscapine (DCI) et ses sels	128-62-1	204-899-2
259	Guanéthidine (DCI) et ses sels	55-65-2	200-241-3
260	Oestrogène, substances à effets		
261	Oléandrine	465-16-7	207-361-5
262	Chlortalidone (DCI)	77-36-1	201-022-5
263	Pelletiérine et ses sels	2858-66-4/ 4396-01-4	220-673-6/ 224-523-0
264	Pentachloroéthane	76-01-7	200-925-1
265	Tétranitrate de pentaérythryle (DCI)	78-11-5	201-084-3
266	Pétrichloral (DCI)	78-12-6	
267	Octamylamine (DCI) et ses sels	502-59-0	207-947-0
268	Acide picrique	88-89-1	201-865-9

269	Phénacémide (DCI)	63-98-9	200-570-2
270	Difenclozazine (DCI)	5617-26-5	
271	Phényl-2 indanedione- 1,3 [phénindione (DCI)]	83-12-5	201-454-4
272	Ethylphénacémide (DCI)	90-49-3	201-998-2
273	Phenprocoumone (DCI)	435-97-2	207-108-9
274	Fényramidol (DCI)	553-69-5	209-044-7
275	Triamtèrene (DCI) et ses sels	396-01-0	206-904-3
276	Pyrophosphate de tétraéthyle	107-49-3	203-495-3
277	Phosphate de tricrésyle	1330-78-5	215-548-8
278	Psilocybine (DCI)	520-52-5	208-294-4
279	Phosphore et phosphures métalliques	7723-14-0	231-768-7
280	Thalidomide (DCI) et ses sels	50-35-1	200-031-1
281	<i>Physostigma venenosum</i> Balf.	89958-15-6	289-638-0
282	Picrotoxine	124-87-8	204-716-6
283	Pilocarpine et ses sels	92-13-7	202-128-4
284	$\alpha$ -Pipéridyl (-2) benzylacétate forme L., thréolévogyre [lévophacétopérane (DCI)] et ses sels	24558-01-8	
285	Pipradol (DCI) et ses sels	467-60-7	207-394-5
286	Azacyclonol (DCI) et ses sels	115-46-8	204-092-5
287	Biétamivérine (DCI)	479-81-2	207-538-7
288	Butopiprine (DCI) et ses sels	55837-15-5	259-848-7
289	Plomb et ses composés	7439-92-1	231-100-4
290	Coniïne	458-88-8	207-282-6
291	<i>Prunus laurocerasus</i> L., distillat aqueux des feuilles de laurier-cerise	89997-54-6	289-689-9

292	Métyrapone (DCI)	54-36-4	200-206-2
293	Substances radioactives <sup>8</sup>		
294	<i>Juniperus sabina</i> L., pointes des feuilles, huile essentielle et préparations	90046-04-1	289-971-1
295	Scopolamine et ses sels et ses dérivés	51-34-3	200-090-3
296	Sels d'or		
297	Sélénium et ses composés à l'exception du disulfure de sélénium dans les conditions prévues à l'annexe 3, numéro 49.	7782-49-2	231-957-4
298	<i>Solanum nigrum</i> L. et ses préparations	84929-77-1	284-555-6
299	Spartéine et ses sels	90-39-1	201-988-8
300	Glucocorticoïdes (corticostéroïdes)		
301	<i>Datura stramonium</i> L. et ses préparations	84696-08-2	283-627-4
302	Strophantines, leurs génines (strophantidines) et leurs dérivés respectifs	11005-63-3	234-239-9
303	<i>Strophanthus</i> ssp. et leurs préparations		
304	Strychnine et ses sels	57-24-9	200-319-7
305	<i>Strychnos</i> ssp. et leurs préparations		
306	Stupéfiants: toute substance énumérée aux tableaux I et II de la Convention unique sur les stupéfiants signée à New York le 30 mars 1961.		
307	Sulfonamides, ( <i>p</i> -amino benzènesulfonamide) et ses dérivés obtenus par substitution d'un ou de plusieurs atomes d'hydrogène liés à l'un des deux atomes d'azote et leurs sels		
308	Sultiame (DCI)	61-56-3	200-511-0
309	Néodyme et ses sels	7440-00-8	231-109-3

<sup>8</sup> Au sens de l'O du 22 juin 1994 sur la radioprotection (RS 814.501).

310	Thiotépa (DCI)	52-24-4	200-135-7
311	<i>Pilocarpus jaborandi</i> Holmes et ses préparations	84696-42-4	283-649-4
312	Tellure et ses composés	13494-80-9	236-813-4
313	Xylométazoline (DCI) et ses sels	526-36-3	208-390-6
314	Tétrachloroéthylène	127-18-4	204-825-9
315	Tétrachlorure de carbone	56-23-5	200-262-8
316	Tétraphosphate d'hexaéthyle	757-58-4	212-057-0
317	Thallium et ses composés	7440-28-0	231-138-1
318	Glucosides de <i>Thevita neriifolia</i> Juss.	90147-54-9	90147-54-9/ 290-446-4
319	Ethionamide (DCI)	536-33-4	208-628-9
320	Phénothiazine (DCI) et ses composés	92-84-2	202-196-5
321	Thiourée et ses dérivés, sauf exception reprise dans annexe 3	62-56-6	200-543-5
322	Méphésine (DCI) et ses esters	59-47-2	200-427-4
323	Vaccins, toxines ou sérums définis comme des médicaments immunologiques aux termes de l'art. 1, point 4, de la directive 2001/83/CE <sup>9</sup> .		
324	Tranlycypromine (DCI) et ses sels	155-09-9	205-841-9
325	Trichloronitrométhane	76-06-2	200-930-9
326	Tribromoéthanol-2,2,2 (avertine)	75-80-9	200-903-1
327	Trichlorméthine (DCI) et ses sels	817-09-4	212-442-3
328	Trétamine (DCI)	51-18-3	200-083-5
329	Triéthiodure de gallamine (DCI)	65-29-2	200-605-1

<sup>9</sup> Directive 2001/83/CE du Parlement européen et du Conseil du 6 novembre 2001 instituant un code communautaire relatif aux médicaments à usage humain, JO L 311 du 28.11.2001, p.67.

330	<i>Urginea scilla</i> Stern et ses préparations	84650-62-4	283-520-2
331	Vératrine et ses sels	8051-02-3	613-062-00-4
332	<i>Schoenocaulon officinale</i> Lind., ses graines et préparations	84604-18-2	283-296-6
333	<i>Veratrum</i> ssp. et leurs préparations	90131-91-2	290-407-1
334	Chlorure de vinyle monomère	75-01-4	200-831-0
335	Ergocalciférol (DCI) et cholécalciférol (Vitamines D2 et D3)	50-14-6/ 67-97-0	200-014-9/ 200-673-2
336	Xanthates alcalins et alkylxanthates		
337	Yohimbine et ses sels	146-48-5	205-672-0
338	Diméthylsulfoxyde (DCI)	67-68-5	200-664-3
339	Diphénhydramine (DCI) et ses sels	58-73-1	200-396-7
340	<i>p-tert</i> -Butylphénol	98-54-4	202-679-0
341	<i>p</i> -Butyl- <i>tert</i> -pyrocatechol	98-29-3	202-653-9
342	Dihydrotachistérol (DCI)	67-96-9	200-672-7
343	Dioxane, (1,4 diéthylène dioxyde)	123-91-1	204-661-8
344	Morpholine et ses sels	110-91-8	203-815-1
345	<i>Pyrethrum album</i> L. et ses préparations		
346	Maléate de pyridine, (maléate de pyrianisamine)	59-33-6	200-422-7
347	Tripélenamine (DCI)	91-81-6	202-100-1
348	Tétrachlorosalicylanilides	7426-07-5	
349	Dichlorosalicylanilides	1147-98-4	
350	Tétrabromosalicylanilides		
351	Dibromosalicylanilides		
352	Bithionol (DCI)	97-18-7	202-565-0

353	Monosulfures thio-uramiques	97-74-5	202-605-7
354	Déplacé ou supprimé		
355	Diméthylformamide	68-12-2	200-679-5
356	Phényl-4 butène-3 one-2, (benzylidèneacétone)	122-57-6	204-555-1
357	Benzoates de coniféryle, sauf teneurs normales dans les essences naturelles utilisées		
358	Furocoumarines, dont trioxysalène (DCI) et méthoxy-5 et -8 psoralène, sauf teneurs normales dans les essences naturelles utilisées. Dans les produits solaires et les produits bronzants, les fuurocoumarines doivent être en quantité inférieure à 1 mg/kg dans le produit fini.	3902-71-4/ 298-81-7/ 484-20-8	223-459-0/ 206-066-9/ 207-604-5
359	Huile de graines de <i>Laurus nobilis</i> L.	84603-73-6	283-272-5
360	Safrol, sauf teneurs normales dans les essences naturelles utilisées et à condition que la concentration ne dépasse pas 100 mg/kg dans le produit fini et 50 mg/kg dans les produits pour soins bucco-dentaires. Le safrol ne peut être présent dans les dentifrices destinés aux enfants.	94-59-7	202-345-4
361	Dihypoiodite de 5,5'-diisopropyl-2,2'-diméthylbiphényle-4,4'-diyle, (iodothymol)	552-22-7	209-007-5
362	Éthyl-3'-tétrahydro-5',6',7',8'-tétraméthyl-5'',5'',8'',8''-acétonaphtone-2' ou tétraméthyl-1,1,4,4-éthyl-6-acétyl-7-tétrahydro naphthalène-1,2,3,4, (AETT; Versalide)	88-29-9	201-817-7
363	<i>o</i> -Phénylènediamine et ses sels, (diamino-1,2 benzène)	95-54-5	202-430-6
364	4-Méthyl- <i>m</i> -phénylènediamine (2,4-diaminotoluène) et ses sels	95-80-7	202-453-1
365	Acide aristolochique et ses sels, <i>Aristolochia ssp.</i> et leurs préparations	475-80-9/ 313-67-7/ 15918-62-4	202-499-6/ 206-238-3/ -
366	Chloroforme	67-66-3	200-663-8

367	Tétrachloro-2,3,7,8 dibenzo-p-dioxine (TCDD)	1746-01-6	217-122-7
368	6-Acétoxy-2,4-diméthyl-1,3-dioxane (Diméthoxane)	828-00-2	212-579-9
369	Pyridine thio-2-N-oxyde: sel de sodium (Pyrithione sodique)	3811-73-2	223-296-5
370	N-(trichlorométhylthio) cyclohexène-4 dicarboximide-1,2) (captan - ISO)	133-06-2	205-087-0
371	2,2'-Dihydroxy-3,3',5,5',6,6'-hexachlorodiphenylméthane (Hexachlorophène DCI)	70-30-4	200-733-8
372	3-Oxyde de 6-(pipéridinyl)-2,4-pyrimidine diamine (minoxidil DCI) et ses sels	38304-91-5	253-874-2
373	Tribromo-3,4',5 salicylanilide (Tribromsalan DCI)	87-10-5	201-723-6
374	<i>Phytolacca</i> ssp. et leurs préparations	65497-07-6/ 60820-94-2	
375	Trétinoïnum (DCI), (acide rétinoïque) et ses sels	302-79-4	206-129-0
376	Méthoxy-1 diamino-2,4 benzène (Diamino-2,4 anisole - CI 76 050) et ses sels	615-05-4	210-406-1
377	Méthoxy-1 diamino-2,5 benzène (Diamino-2,5 anisole) et ses sels	5307-02-8	226-161-9
378	Colorant CI 12140	3118-97-6	221-490-4
379	Colorant CI 26105 (Solvent Red 24)	85-83-6	201-635-8
380	Colorant CI 42555 (Basic Violet 3), CI 42555:1, CI 42555:2	548-62-9 467-63-0	208-953-6 207-396-6
381	Amyl-4-diméthylaminobenzoate (mélange d'isomères) [Padimate A (DCI)]	14779-78-3	238-849-6
383	Amino-2 nitro-4 phénol	99-57-0	202-767-9
384	Amino-2 nitro-5 phénol	121-88-0	204-503-8
385	$\alpha$ - Hydroxy-11 prégnène-4-dione-3,20 et ses esters	80-75-1	201-306-9

386	Colorant CI 42640; [4-[[4-(diméthylamino)phényl][4-éthyl(3-sulfonatobenzyl)amino]phényl]méthylène]cyclohexa-2,5-diène-1-ylidène](éthyl) (3-sulfonatobenzyl)ammonium, sel de sodium	1694-09-3	216-901-9
387	Colorant CI 13065	587-98-4	209-608-2
388	Colorant CI 42535 (Basic Violet 1)	8004-87-3	
389	Colorant CI 61554 (Solvent Blue 35)	17354-14-2	241-379-4
390	Anti-androgènes, à structure stéroïdique		
391	Zirconium et ses combinaisons, à l'exception des complexes mentionnés à l'annexe 3 et des laques, pigments ou sels de zirconium aux conditions prévues à l'annexe 4	7440-67-7	231-176-9
392	Déplacé ou supprimé		
393	Acétonitrile	75-05-8	200-835-2
394	Tétrahydrozoline [Tétrazoline (DCI)] et ses sels	84-22-0	201-522-3
395	Hydroxy-8 quinoléine et son sulfate, à l'exception des utilisations prévues au numéro 51 de l'annexe 3	148-24-3/ 134-31-6	205-711-1/ 205-137-1
396	Disulfure de pyrithione + sulfate de magnésium, (dithio-2,2 bis(pyridineoxyde-1), produit de fixation avec sulfate de magnésium trihydrate)	43143-11-9	256-115-3
397	Colorant CI 12075 (Pigment Orange 5) et ses laques, pigments et sels	3468-63-1	222-429-4
398	Colorant CI 45170 et CI 45170:1 (Basic Violet 10)	81-88-9/ 509-34-2	201-383-9/ 208-096-8
399	Lidocaïne (DCI)	137-58-6	205-302-8
400	Epoxybutane-1,2	106-88-7	203-438-2
401	Colorant CI 15585	5160-02-1/ 2092-56-0	225-935-3/ 218-248-5
402	Strontium, lactate de	29870-99-3	249-915-9

403	Strontium, nitrate de	10042-76-9	233-131-9
404	Strontium, polycarboxylate de		
405	Pramocaïne (DCI)	140-65-8	205-425-7
406	Ethoxy-4 <i>m</i> -phénylènediamine et ses sels	5862-77-1	
407	Diamine-2,4 phényléthanol et ses sels	14572-93-1	
408	Pyrocatechol (Catéchol)	120-80-9	204-427-5
409	Pyrogallol	87-66-1	201-762-9
410	Nitrosamines (dont diméthylnitrosoamine, nitroso-dipropylamine, 2,2'-(nitrosoimino)biséthanol)	62-75-9/ 621-64-7/ 1116-54-7	200-549-8/ 210-698-0/ 214-237-4
411	Alkyl- et alcanolamines secondaires et leurs sels		
412	Amino-4 nitro-2 phénol	119-34-6	204-316-1
413	2-Méthyl- <i>m</i> -phénylènediamine (2,6-diaminotoluène)	823-40-5	212-513-9
414	<i>tert</i> -Butyl-4 méthoxy-3 dinitrotoluène-2,6 (Musc ambrette)	83-66-9	201-493-7
415	Déplacé ou supprimé		
416	Cellules, tissus ou produits d'origine humaine		
417	3,3-bis(Hydroxy-4 phényle) phtalide; 3,3-bis(hydroxyphényle-4)isobenzofuranone-1(3H); (Phénolphtaléine DCI)	77-09-8	201-004-7
418	Acide urocanique; (Acide-3 imidazolyl-4 acrylique et son ester éthylique)	104-98-3/ 27538-35-8	203-258-4/ 248-515-1
419	Matières de catégorie 1 et matières de catégorie 2, telles que définies aux art. 5 et 6 de l'ordonnance du 25 mai 2011 concernant l'élimination des sous-produits animaux (OESPA) <sup>10</sup>		
420	Goudrons de houille bruts et raffinés	8007-45-2	232-361-7

<sup>10</sup> RS 916.441.22

421	Pentaméthyl-1,1,3,3,5 dinitroindane-4,6, (Musc moskène)	116-66-5	204-149-4
422	5- <i>tert.</i> Butyl-triméthyl-1,2,3 dinitrobenzène-4,6; (Musc tibétène)	145-39-1	205-651-6
423	Racine d'aunée ( <i>Inula helenium</i> ), en cas d'utilisation comme ingrédient de parfum (no CAS 97676-35-2)	97676-35-2	
424	Cyanure de benzyle (no CAS 140-29-4), en cas d'utilisation comme ingrédient de parfum	140-29-4	205-410-5
425	Alcool de cyclamen, en cas d'utilisation comme ingrédient de parfum	4756-19-8	225-289-2
426	Maléate de diéthyle, en cas d'utilisation comme ingrédient de parfum	141-05-9	205-451-9
427	Dihydrocoumarine, en cas d'utilisation comme ingrédient de parfum	119-84-6	204-354-9
428	2,4-Dihydroxy-3-méthyl-benzaldéhyde, en cas d'utilisation comme ingrédient de parfum	6248-20-0	228-369-5
429	3,7-Diméthyl-2-octèn-1-ol (6,7- dihydrogéraniol), en cas d'utilisation comme ingrédient de parfum	40607-48-5	254-999-5
430	4,6-Diméthyl-8- <i>tert</i> -butyl-coumarine, en cas d'utilisation comme ingrédient de parfum	17874-34-9	241-827-9
431	Citraconate de diméthyle, en cas d'utilisation comme ingrédient de parfum	617-54-9	
432	7,11-Diméthyl-4,6,10-dodécatrièn-3-one (pseudo-méthylionone), en cas d'utilisation comme ingrédient de parfum	26651-96-7	247-878-3
433	6,10-Diméthyl-3,5,9-undécatrièn-2-one (pseudo-ionone), en cas d'utilisation comme ingrédient de parfum	141-10-6	205-457-1
434	Diphénylamine, en cas d'utilisation comme ingrédient de parfum	122-39-4	204-539-4
435	Acrylate d'éthyle, en cas d'utilisation comme ingrédient de parfum	140-88-5	205-438-8

436	Absolute de feuilles de figuier ( <i>Ficus carica</i> L.), en cas d'utilisation comme ingrédient de parfum	68916-52-9	
437	trans-2-Hepténal, en cas d'utilisation comme ingrédient de parfum	18829-55-5	242-608-0
438	trans-2-Hexénal diéthyle acétal, en cas d'utilisation comme ingrédient de parfum	67746-30-9	266-989-8
439	trans-2-Hexénal diméthyle acétal, en cas d'utilisation comme ingrédient de parfum	18318-83-7	242-204-4
440	Alcool hydroabiétylique, en cas d'utilisation comme ingrédient de parfum	13393-93-6	236-476-3
441	6-Isopropyl-2-décahydronaphthaléno, en cas d'utilisation comme ingrédient de parfum	34131-99-2	251-841-7
442	7-Méthoxycoumarine, en cas d'utilisation comme ingrédient de parfum	531-59-9	208-513-3
443	4-(4-Méthoxyphényl)-3-butène-2-one (anisylidène acétone), en cas d'utilisation comme ingrédient de parfum	943-88-4	213-404-9
444	1-(4-Méthoxyphényl)-1-pentène-3-one ( $\alpha$ -méthyl anisylidène acétone), en cas d'utilisation comme ingrédient de parfum	104-27-8	203-190-5
445	Méthyl trans-2-butenoate, en cas d'utilisation comme ingrédient de parfum	623-43-8	210-793-7
446	7-Méthylcoumarine, en cas d'utilisation comme ingrédient de parfum	2445-83-2	219-499-3
447	5-Méthyl-2,3-hexanedione (acétylisovaléryle), en cas d'utilisation comme ingrédient de parfum	13706-86-0	237-241-8
448	2-Pentylidène cyclohexanone, en cas d'utilisation comme ingrédient de parfum	25677-40-1	247-178-8
449	3,6,10-Triméthyl-3,5,9-undécatrien-2-one (pseudo-isométhylionone), en cas d'utilisation comme ingrédient de parfum	1117-41-5	214-245-8
450	Huiles essentielles de verveine ( <i>Lippia citriodora</i> , Kunth.) et dérivés autres que l'absolue en cas d'utilisation comme ingrédient de parfum	8024-12-2	285-515-0

451	Déplacé ou supprimé		
452	6-(2-Chloroéthyl)-6(2-méthoxyethoxy)-2,5,7,10-tétraoxa-6-silaundécane	37894-46-5	253-704-7
453	Dichlorure de cobalt	7646-79-9	231-589-4
454	Sulfate de cobalt	10124-43-3	233-334-2
455	Monoxyde de nickel	1313-99-1	215-215-7
456	Trioxyde de dinickel	1314-06-3	215-217-8
457	Dioxyde de nickel	12035-36-8	234-823-3
458	Disulfure de trinickel	12035-72-2	234-829-6
459	Tétracarbonylnickel	13463-39-3	236-669-2
460	Sulfure de nickel	16812-54-7	240-841-2
461	Bromate de potassium	7758-01-2	231-829-8
462	Monoxyde de carbone	630-08-0	211-128-3
463	Buta-1,3-diène, voir également les n° 464-611	106-99-0	203-450-8
464	Isobutane contenant > 0,1% p/p de butadiène	75-28-5	200-857-2
465	Butane contenant > 0,1% p/p de butadiène	106-97-8	203-448-7
466	Gaz (pétrole), C3-4 contenant > 0,1% p/p de butadiène	68131-75-9	268-629-5
467	Gaz de queue (pétrole), craquage catalytique de distillat et de naphta, absorbeur de colonne de fractionnement contenant > 0,1% p/p de butadiène	68307-98-2	269-617-2
468	Gaz de queue (pétrole), polymérisation catalytique de naphta, stabilisateur de colonne de fractionnement contenant > 0,1% p/p de butadiène	68307-99-3	269-618-8
469	Gaz de queue (pétrole), exempts d'hydrogène sulfuré, reformage catalytique de naphta, stabilisateur de colonne de fractionnement, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68308-00-9	269-619-3

470	Gaz de queue (pétrole), hydrotraitement de distillats de craquage, rectificateur, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68308-01-0	269-620-9
471	Gaz de queue (pétrole), craquage catalytique de gazole, absorbeur, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68308-03-2	269-623-5
472	Gaz de queue (pétrole), unité de récupération des gaz, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68308-04-3	269-624-0
473	Gaz de queue (pétrole), unité de récupération des gaz, déséthaneur, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68308-05-4	269-625-6
474	Gaz de queue (pétrole) désacidifiés, hydrodésulfuration de distillat et de naphta, colonne de fractionnement, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68308-06-5	269-626-1
475	Gaz de queue (pétrole) exempts d'hydrogène sulfuré, rectificateur de gazole sous vide hydrodésulfuré, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68308-07-6	269-627-7
476	Gaz de queue (pétrole), isomérisation du naphta, stabilisateur de colonne de fractionnement, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68308-08-7	269-628-2
477	Gaz de queue (pétrole), exempts d'hydrogène sulfuré, stabilisateur de naphta léger de distillation directe, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68308-09-8	269-629-8
478	Gaz de queue (pétrole), exempts d'hydrogène sulfuré, hydrodésulfuration de distillat direct, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68308-10-1	269-630-3
479	Gaz de queue (pétrole), préparation de la charge d'alkylation propane-propylène, déséthaneur, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68308-11-2	269-631-9
480	Gaz de queue (pétrole), exempts d'hydrogène sulfuré, hydrodésulfuration de gazole sous vide, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68308-12-3	269-632-4
481	Gaz (pétrole), craquage catalytique, produits de tête, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68409-99-4	270-071-2
482	Alcanes en C1-2 contenant > 0,1% p/p de butadiène	68475-57-0	270-651-5

483	Alcanes en C2-3 contenant > 0,1% p/p de butadiène	68475-58-1	270-652-0
484	Alcanes en C3-4 contenant > 0,1% p/p de butadiène	68475-59-2	270-653-6
485	Alcanes en C4-5 contenant > 0,1% p/p de butadiène	68475-60-5	270-654-1
486	Gaz combustibles contenant > 0,1% p/p de butadiène	68476-26-6	270-667-2
487	Gaz combustibles, distillats de pétrole brut contenant > 0,1% p/p de butadiène	68476-29-9	270-670-9
488	Hydrocarbures en C3-4 contenant > 0,1% p/p de butadiène	68476-40-4	270-681-9
489	Hydrocarbures en C4-5 contenant > 0,1% p/p de butadiène	68476-42-6	270-682-4
490	Hydrocarbures en C2-4, riches en C3 contenant > 0,1% p/p de butadiène	68476-49-3	270-689-2
491	Gaz de pétrole liquéfiés contenant > 0,1% p/p de butadiène	68476-85-7	270-704-2
492	Gaz de pétrole liquéfiés adoucis contenant > 0,1% p/p de butadiène	68476-86-8	270-705-8
493	Gaz en C3-4, riches en isobutane contenant > 0,1% p/p de butadiène	68477-33-8	270-724-1
494	Distillats en C3-6 (pétrole), riches en pipérylène contenant > 0,1% p/p de butadiène	68477-35-0	270-726-2
495	Gaz d'alimentation (pétrole), traitement aux amines, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68477-65-6	270-746-1
496	Gaz résiduels (pétrole), production du benzène, hydrodésulfuration, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68477-66-7	270-747-7
497	Gaz de recyclage (pétrole), production du benzène, riches en hydrogène, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68477-67-8	270-748-2
498	Gaz d'huile mélangée (pétrole), riches en hydrogène et en azote, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68477-68-9	270-749-8

499	Gaz de tête (pétrole), colonne de séparation du butane, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68477-69-0	270-750-3
500	Gaz (pétrole), C2-3 contenant > 0,1% p/p de butadiène	68477-70-3	270-751-9
501	Gaz de fond (pétrole), dépropanisation de gazole de craquage catalytique, riches en C4 et désacidifiés, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68477-71-4	270-752-4
502	Gaz de queue (pétrole), débutanisation de naphta de craquage catalytique, riches en C3-5, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68477-72-5	270-754-5
503	Gaz de tête (pétrole), dépropanisation du naphta de craquage catalytique, riches en C3 et désacidifiés, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68477-73-6	270-755-0
504	Gaz (pétrole), craquage catalytique, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68477-74-7	270-756-6
505	Gaz (pétrole), craquage catalytique, riches en C1-5, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68477-75-8	270-757-1
506	Gaz de tête (pétrole), stabilisation de naphta de polymérisation catalytique, riches en C2-4, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68477-76-9	270-758-7
507	Gaz de tête (pétrole), rectification du naphta de reformage catalytique, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68477-77-0	270-759-2
508	Gaz (pétrole), reformage catalytique, riches en C1-4, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68477-79-2	270-760-8
509	Gaz de recyclage (pétrole), reformage catalytique de charges en C6-8, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68477-80-5	270-761-3
510	Gaz (pétrole), reformage catalytique de charges en C6-8, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68477-81-6	270-762-9
511	Gaz (pétrole), recyclage de reformage catalytique en C6-8, riches en hydrogène, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68477-82-7	270-763-4
512	Gaz (pétrole), charge d'alkylation oléfinique et paraffinique en C3-5, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68477-83-8	270-765-5

513	Gaz (pétrole), retour en C2, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68477-84-9	270-766-0
514	Gaz (pétrole), riches en C4, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68477-85-0	270-767-6
515	Gaz de tête (pétrole), déséthaneur, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68477-86-1	270-768-1
516	Gaz de tête (pétrole), colonne de désobutanisation, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68477-87-2	270-769-7
517	Gaz secs (pétrole), dépropaneur, riches en propène, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68477-90-7	270-772-3
518	Gaz de tête (pétrole), dépropaneur, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68477-91-8	270-773-9
519	Gaz acides secs résiduels (pétrole), unité de concentration des gaz, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68477-92-9	270-774-4
520	Gaz (pétrole), réabsorbeur de concentration des gaz, distillation, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68477-93-0	270-774-4
521	Gaz de tête (pétrole), unité de récupération des gaz, dépropaneur, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68477-94-1	270-777-0
522	Gaz (pétrole), charge de l'unité Girbatol, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68477-95-2	270-778-6
523	Gaz résiduels (pétrole), absorption d'hydrogène, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68477-95-2	270-779-1
524	Gaz (pétrole), riches en hydrogène, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68477-97-4	270-780-7
525	Gaz de recyclage (pétrole), huile mélangée hydro-traitée, riches en hydrogène et en azote, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68477-98-5	270-781-2
526	Gaz (pétrole), fractionnement de naphta isomérisé, riches en C4, exempts d'hydrogène sulfuré, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68477-99-6	270-782-8
527	Gaz de recyclage (pétrole), riches en hydrogène, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68478-00-2	270-783-3
528	Gaz d'appoint (pétrole), reformage, riches en hydrogène, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68478-01-3	270-784-9
529	Gaz (pétrole), hydrotraitement du reformage, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68478-02-4	270-785-4

530	Gaz (pétrole), hydrotraitement du reformage, riches en hydrogène et en méthane, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68478-03-5	270-787-5
531	Gaz d'appoint (pétrole), hydrotraitement du reformage, riches en hydrogène, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68478-04-6	270-788-0
532	Gaz (pétrole), distillation du craquage thermique, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68478-05-7	270-789-6
533	Gaz résiduels (pétrole), huile clarifiée de craquage catalytique et résidu sous vide de craquage thermique, ballon de reflux de fractionnement, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68478-21-7	270-802-5
534	Gaz résiduels (pétrole), stabilisation de naphta de craquage catalytique, absorbeur, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68478-22-8	270-803-0
535	Gaz résiduels (pétrole), fractionnement combiné des produits de craquage catalytique, de reformage catalytique et d'hydrodésulfuration, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68478-24-0	270-804-6
536	Gaz résiduels (pétrole), refractionnement du craquage catalytique, absorbeur, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68478-25-1	270-805-1
537	Gaz résiduels (pétrole), stabilisation par fractionnement du naphta de reformage catalytique, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68478-26-2	270-806-7
538	Gaz résiduels (pétrole), séparateur de naphta de reformage catalytique, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68478-27-3	270-807-2
539	Gaz résiduels (pétrole), stabilisateur de naphta de reformage catalytique, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68478-28-4	270-808-8
540	Gaz résiduels (pétrole), hydrotraitement de distillat de craquage, séparateur, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68478-29-5	270-809-3
541	Gaz résiduels (pétrole), séparateur de naphta de distillation directe hydrodésulfuré, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68478-30-8	270-810-9
542	Gaz résiduels (pétrole), mélange de l'unité de gaz saturés, riches en C4, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68478-32-0	270-813-5

543	Gaz résiduels (pétrole), unité de récupération des gaz saturés, riches en C1-2, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68478-33-1	270-814-0
544	Gaz résiduels (pétrole), craquage thermique de résidus sous vide, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68478-34-2	270-815-6
545	Hydrocarbures riches en C3-4, distillat de pétrole, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68512-91-4	270-990-9
546	Gaz (pétrole), reformage catalytique de naphta de distillation directe, produits de tête du stabilisateur, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68513-14-4	270-999-8
547	Gaz résiduels (pétrole), déshexaniseur de naphta de distillation directe à large intervalle d'ébullition, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68513-15-5	271-000-8
548	Gaz résiduels (pétrole), dépropaniseur d'hydrocraquage, riches en hydrocarbures, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68513-16-6	271-001-3
549	Gaz résiduels (pétrole), stabilisateur de naphta léger de distillation directe, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68513-17-7	271-002-9
550	Gaz résiduels (pétrole), effluent de reformage, ballon de détente à haute pression, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68513-18-8	271-003-4
551	Gaz résiduels (pétrole), effluent de reformage, ballon de détente à basse pression, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68513-19-9	271-005-5
552	Résidus (pétrole), séparateur d'alkylation, riches en C4, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68513-66-6	271-010-2
553	Hydrocarbures en C1-4 contenant > 0,1% p/p de butadiène	68514-31-8	271-032-2
554	Hydrocarbures en C1-4 adoucis, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68514-36-3	271-038-5
555	Gaz résiduels (pétrole), distillation des gaz de raffinage de l'huile, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68527-15-1	271-258-1
556	Hydrocarbures en C1-3 contenant > 0,1% p/p de butadiène	68527-16-2	271-259-7
557	Hydrocarbures en C1-4, fraction débutanisée, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68527-19-5	271-261-8
558	Gaz (pétrole), unité de production du benzène, hydrotraitement, produits de tête du dépentaniseur, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68602-82-4	271-623-5

559	Gaz humides en C1-5 (pétrole), contenant > 0,1% p/p de butadiène	68602-83-5	271-624-0
560	Gaz résiduels (pétrole), absorbeur secondaire, fractionnement des produits de tête du craquage catalytique fluide, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68602-84-6	271-625-6
561	Hydrocarbures en C2-4 contenant > 0,1% p/p de butadiène	68606-25-7	271-734-9
562	Hydrocarbures en C3, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68606-26-8	271-735-4
563	Gaz d'alimentation pour l'alkylation (pétrole), contenant > 0,1% p/p de butadiène	68606-27-9	271-737-5
564	Gaz résiduels (pétrole), fractionnement des résidus du dépropaniseur, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68606-34-8	271-742-2
565	Produits pétroliers, gaz de raffinerie, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68607-11-4	271-750-6
566	Gaz (pétrole), séparateur à basse pression, hydrocraquage, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68783-06-2	272-182-1
567	Gaz (pétrole), mélange de raffinerie, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68783-07-3	272-183-7
568	Gaz (pétrole), craquage catalytique, contenant > 0,1% p/p de butadiène	68783-64-2	272-203-4
569	Gaz en C2-4 adoucis (pétrole), contenant > 0,1% p/p de butadiène	68783-65-3	272-205-5
570	Gaz de raffinerie (pétrole), contenant > 0,1% p/p de butadiène	68814-67-5	272-338-9
571	Gaz résiduels (pétrole), séparateur de produits de platformat, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	68814-90-4	272-343-6
572	Gaz (pétrole), kérosène sulfureux hydrotraité, stabilisateur du dépentaniseur, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	68911-58-0	272-775-5
573	Gaz (pétrole), kérosène sulfureux hydrotraité, ballon de détente, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	68911-59-1	272-776-0
574	Gaz résiduels (pétrole), fractionnement de pétrole brut, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	68918-99-0	272-871-7
575	Gaz résiduels (pétrole), déshexaniseur, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	68919-00-6	272-872-2

576	Gaz résiduels de rectification (pétrole), désulfuration <i>Unifining</i> de distillats, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	68919-01-7	272-873-8
577	Gaz résiduels de fractionnement (pétrole), craquage catalytique fluide, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	68919-02-8	272-874-3
578	Gaz résiduels d'absorbeur secondaire (pétrole), lavage des gaz de craquage catalytique fluide, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	68919-03-9	272-875-9
579	Gaz résiduels de rectification (pétrole), désulfuration par hydrotraitement de distillat lourd, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	68919-04-0	272-876-4
580	Gaz résiduels de stabilisateur (pétrole), fractionnement de l'essence légère de distillation directe, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	68919-05-1	272-878-5
581	Gaz résiduels de rectification (pétrole), désulfuration <i>Unifining</i> de naphta, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	68919-06-2	272-879-0
582	Gaz résiduels (pétrole), stabilisateur de reformage Platforming, fractionnement des coupes légères, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	68919-07-3	272-880-6
583	Gaz résiduels de prédistillation (pétrole), distillation du pétrole brut, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	68919-08-4	272-881-1
584	Gaz résiduels (pétrole), reformage catalytique de naphta de distillation directe, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	68919-09-5	272-882-7
585	Gaz résiduels (pétrole), stabilisation des coupes de distillation directe, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	68919-10-8	272-883-2
586	Gaz résiduels (pétrole), séparation du goudron, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	68919-11-9	272-884-8
587	Gaz résiduels (pétrole), rectificateur de l'unité <i>Unifining</i> , contenant > 0,1 % p/p de butadiène	68919-12-0	272-885-3
588	Gaz (pétrole), produits de tête du séparateur, craquage catalytique fluide, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	68919-20-0	272-893-7
589	Gaz (pétrole), débutaniseur de naphta de craquage catalytique, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	68952-76-1	273-169-3
590	Gaz de queue (pétrole), stabilisateur de naphta et de distillat de craquage catalytique, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	68952-77-2	273-170-9

591	Gaz de queue (pétrole), séparateur de naphta d'hydrodésulfuration catalytique, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	68952-79-4	273-173-5
592	Gaz de queue (pétrole), hydrodésulfuration de naphta de distillation directe, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	68952-80-7	273-174-0
593	Gaz de queue (pétrole), distillat de craquage thermique, absorbeur de gazole et de naphta, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	68952-81-8	273-175-6
594	Gaz de queue (pétrole), stabilisateur de fractionnement d'hydrocarbures de craquage thermique, cokéfaction pétrolière, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	68952-82-9	273-176-1
595	Gaz légers de vapocraquage (pétrole), concentrés de butadiène, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	68955-28-2	273-265-5
596	Gaz résiduels d'absorbeur (pétrole), fractionnement des produits de tête de craquage catalytique fluide et de désulfuration du gazole, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	68955-33-9	273-269-7
597	Gaz de tête du stabilisateur (pétrole), reformage catalytique du naphta de distillation directe, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	68955-34-0	273-270-2
598	Gaz (pétrole), distillation de pétrole brut et craquage catalytique, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	68989-88-8	273-563-5
599	Hydrocarbures en C4, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	87741-01-3	289-339-5
600	Alcanes en C1-4, riches en C3, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	90622-55-2	292-456-4
601	Gaz résiduels (pétrole), lavage de gazole à la diéthanolamine, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	92045-15-3	295-397-2
602	Gaz (pétrole), hydrodésulfuration du gazole, effluent, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	92045-16-4	295-398-8
603	Gaz (pétrole), hydrodésulfuration du gazole, purge, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	92045-17-5	295-399-3
604	Gaz résiduels (pétrole), effluent du réacteur d'hydrogénation, ballon de détente, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	92045-18-6	295-400-7
605	Gaz résiduels haute pression (pétrole), vapocraquage du naphta, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	92045-19-7	295-401-2

606	Gaz résiduels (pétrole), viscoréduction de résidus, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	92045-20-0	295-402-8
607	Gaz de vapocraquage (pétrole), riches en C3, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	92045-22-2	295-404-9
608	Hydrocarbures en C4, distillats de vapocraquage, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	92045-23-3	295-405-4
609	Gaz de pétrole liquéfiés, adoucis, fraction en C4, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	92045-80-2	295-463-0
610	Hydrocarbures en C4, exempts de butadiène-1,3 et d'isobutène, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	95465-89-7	306-004-1
611	Raffinats en C3-C5 saturés et insaturés (pétrole), exempts de butadiène, extraction à l'acétate d'ammonium cuivreux de la fraction de vapocraquage en C4, contenant > 0,1 % p/p de butadiène	97722-19-5	307-769-4
612	Benzo[ <i>d,e,f</i> ]chrysène (benzo[a]pyrène)	50-32-8	200-028-5
613	Brai de goudron de houille et de pétrole, contenant > 0,005 % p/p de benzo[a]pyrène	68187-57-5	269-109-0
614	Distillats aromatiques à noyaux condensés (charbon-pétrole), contenant > 0,005 % p/p de benzo[a]pyrène	68188-48-7	269-159-3
615	Déplacé ou supprimé		
616	Déplacé ou supprimé		
617	Huile de créosote, fraction acénaphène, exempte d'acénaphène, contenant > 0,005 % p/p de benzo[a]pyrène	90640-85-0	292-606-9
618	Brai de houille à basse température, contenant > 0,005 % p/p de benzo[a]pyrène	90669-57-1	292-651-4
619	Brai de houille à basse température, traitement thermique, contenant > 0,005 % p/p de benzo[a]pyrène	90669-58-2	292-653-5
620	Brai de houille à basse température, oxydé, contenant > 0,005 % p/p de benzo[a]pyrène	90669-59-3	292-654-0
621	Résidus d'extrait de lignite, contenant > 0,005 % p/p de benzo[a]pyrène	91697-23-3	294-285-0

622	Paraffines (charbon), goudron de lignite à haute température, contenant > 0,005 % p/p de benzo[a]pyrène	92045-71-1	295-454-1
623	Paraffines (charbon), goudron de lignite à haute température hydrotraitées, contenant > 0,005 % p/p de benzo[a]pyrène	92045-72-2	295-455-7
624	Déchets solides, cokéfaction de brai de goudron de houille, contenant > 0,005 % p/p de benzo[a]pyrène	92062-34-5	295-549-8
625	Brai de goudron de houille à haute température, secondaire, contenant > 0,005 % p/p de benzo[a]pyrène	94114-13-3	302-650-3
626	Résidus (charbon), extraction au solvant liquide, contenant > 0,005 % p/p de benzo[a]pyrène	94114-46-2	302-681-2
627	Charbon liquide, solution d'extraction au solvant liquide, contenant > 0,005 % p/p de benzo[a]pyrène	94114-47-3	302-682-8
628	Charbon liquide, extraction au solvant liquide, contenant > 0,005 % p/p de benzo[a]pyrène	94114-48-4	302-683-3
629	Cires de paraffine (charbon), goudron de lignite à haute température traité au charbon, contenant > 0,005 % p/p de benzo[a]pyrène	97926-76-6	308-296-6
630	Cires de paraffine (charbon), goudron de lignite à haute température traité à l'argile, contenant > 0,005 % p/p de benzo[a]pyrène	97926-77-7	308-297-1
631	Cires de paraffine (charbon), goudron de lignite à haute température traité à l'acide silicique, contenant > 0,005 % p/p de benzo[a]pyrène	97926-78-8	308-298-7
632	Huiles d'absorption, fraction hydrocarbures bicycliques aromatiques et hétérocycliques, contenant > 0,005 % p/p de benzo[a]pyrène	101316-45-4	309-851-5
633	Hydrocarbures aromatiques polycycliques en C20-28, dérivés par pyrolyse d'un mélange brai de goudron-polyéthylène-polypropylène, contenant > 0,005 % p/p de benzo[a]pyrène	101794-74-5	309-956-6

634	Hydrocarbures aromatiques polycycliques en C20-28, dérivés par pyrolyse d'un mélange brai de goudron-polyéthylène, contenant > 0,005 % p/p de benzo[a]pyrène	101794-75-6	309-957-1
635	Hydrocarbures aromatiques polycycliques en C20-28, dérivés par pyrolyse d'un mélange brai de goudron-polystyrène, contenant > 0,005 % p/p de benzo[a]pyrène	101794-76-7	309-958-7
636	Brai de goudron de houille à haute température, traité thermiquement, contenant > 0,005 % p/p de benzo[a]pyrène	121575-60-8	310-162-7
637	Dibenzo[a,h]anthracène	53-70-3	200-181-8
638	Benzo[a]anthracène	56-55-3	200-280-6
639	Benzo[e]pyrène	192-97-2	205-892-7
640	Benzo[j]fluoranthène	205-82-3	205-910-3
641	Benzo(e)acéphénanthrylène	205-99-2	205-911-9
642	Benzo(k)fluoranthène	207-08-9	205-916-6
643	Chrysène	218-01-9	205-923-4
644	2-Bromopropane	75-26-3	200-855-1
645	Trichloroéthylène	79-01-6	201-167-4
646	1,2-Dibromo-3-chloropropane	96-12-8	202-479-3
647	2,3-Dibromopropane-1-ol; 2,3-dibromo-1-propanol	96-13-9	202-480-9
648	1,3-Dichloro-2-propanol	96-23-1	202-491-9
649	$\alpha,\alpha,\alpha$ -Trichlorotoluène	98-07-7	202-634-5
650	$\alpha$ -Chlorotoluène (chlorure de benzyle)	100-44-7	202-853-6
651	1,2-Dibromoéthane; dibromure d'éthylène	106-93-4	203-444-5
652	Hexachlorobenzène	118-74-1	204-273-9
653	Bromoéthylène (bromure de vinyle)	593-60-2	209-800-6

654	1,4-Dichlorobut-2-ène	764-41-0	212-121-8
655	Méthylloxirane (oxyde de propylène)	75-56-9	200-879-2
656	Époxyéthyl)benzène (oxyde de styrène)	96-09-3	202-476-7
657	1-Chloro-2,3-époxypropane (épichlorhydrine)	106-89-8	203-439-8
658	(R)-1-Chloro-2,3-époxypropane	51594-55-9	424-280-2
659	1,2-Époxy-3-phénoxypropane (éther phénylglycidique)	122-60-1	204-557-2
660	2,3-Époxypropane-1-ol (glycidol)	556-52-5	209-128-3
661	R-2,3-Époxy-1-propanol	57044-25-4	404-660-4
662	2,2'-Bioxirane (1,2:3,4-diépoxybutane)	1464-53-5	215-979-1
663	(2RS, 3RS)-3-(2-Chlorophényl)-2-(4-fluorophényl)-[(1H-1,2,4-triazol-1-yl)-méthyl]oxirane; époxiconazole	133855-98-8	406-850-2
664	Oxyde de chlorométhyle et de méthyle	107-30-2	203-480-1
665	2-Méthoxyéthanol et son acétate (acétate de 2-méthoxyéthyle)	109-86-4/ 110-49-6	203-713-7/ 203-772-9
666	2-Éthoxyéthanol et son acétate (acétate de 2-éthoxyéthyle)	110-80-5/ 111-15-9	203-804-1/ 203-839-2
667	Oxybis(chlorométhane), oxyde de bis(chlorométhyle)	542-88-1	208-832-8
668	2-Méthoxypropanol	1589-47-5	216-455-5
669	Propiolactone	57-57-8	200-340-1
670	Chlorure de diméthylcarbamoyl	79-44-7	201-208-6
671	Uréthane (carbamate d'éthyle)	51-79-6	200-123-1
672	Déplacé ou supprimé		
673	Déplacé ou supprimé		
674	Acide méthoxyacétique	625-45-6	210-894-6

675	Phtalate de dibutyle; DBP	84-74-2	201-557-4
676	Oxyde de bis(2-méthoxyéthyle); (diméthoxydiglycol)	111-96-6	203-924-4
677	Phtalate de bis(2-éthylhexyle); DEHP (diéthylhexylphtalate)	117-81-7	204-211-0
678	Phtalate de bis(2-méthoxyéthyle)	117-82-8	204-212-6
679	Acétate de 2-méthoxypropyle	70657-70-4	274-724-2
680	[[[3,5-bis(1,1-diméthyléthyl)-4-hydroxyphényl]méthyl]thio]acétate de 2-éthylhexyle	80387-97-9	279-452-8
681	Acrylamide, sauf autre réglementation contenue dans la présente ordonnance	79-06-1	201-173-7
682	Acrylonitrile	107-13-1	203-466-5
683	2-Nitropropane	79-46-9	201-209-1
684	Dinosèbe; 2-(1-méthylpropyl)-4,6-dinitrophénol, ses sels et ses esters à l'exception de ceux nommément désignés dans la présente liste	88-85-7	201-861-7
685	2-Nitroanisole	91-23-6	202-052-1
686	4-Nitrobiphényle	92-93-3	202-204-7
687	2,4-Dinitrotoluène; Dinitrotoluène, qualité technique	121-14-2/ 25321-14-6	204-450-0/ 246-836-1
688	Binapacryl	485-31-4	207-612-9
689	2-Nitronaphtalène	581-89-5	209-474-5
690	2,3-Dinitrotoluène	602-01-7	210-013-5
691	5-Nitroacénaphthène	602-87-9	210-025-0
692	2,6-Dinitrotoluène	606-20-2	210-106-0
693	3,4-Dinitrotoluène	610-39-9	210-222-1
694	3,5-Dinitrotoluène	618-85-9	210-566-2
695	2,5-Dinitrotoluène	619-15-8	210-581-4

696	Dinoterbe, ses sels et ses esters	1420-07-1	215-813-8
697	Nitrofène	1836-75-5	217-406-0
698	Déplacé ou supprimé		
699	Diazométhane	334-88-3	206-382-7
700	1,4,5,8-Tétraaminoanthraquinone; (Disperse Blue 1)	2475-45-8	219-603-7
701	Déplacé ou supprimé		
702	1-Méthyl-3-nitro-1-nitrosoguanidine	70-25-7	200-730-1
703	Déplacé ou supprimé		
704	Déplacé ou supprimé		
705	4,4'-Méthylènedianiline	101-77-9	202-974-4
706	4,4'-(4-Iminocyclohexa-2,5-diénylidèneméthylène)dianiline, chlorhydrate	569-61-9	209-321-2
707	4,4'-Méthylènedi-o-toluidine	838-88-0	212-658-8
708	o-Anisidine	90-04-0	201-963-1
709	3,3'-Diméthoxybenzidine (ortho-dianisidine) et ses sels	119-90-4	204-355-4
710	Déplacé ou supprimé		
711	Colorants azoïques dérivant de l'o-dianisidine		
712	3,3'-Dichlorobenzidine	91-94-1	202-109-0
713	Benzidine, dichlorhydrate	531-85-1	208-519-6
714	Sulfate de [[1,1'-biphényl]-4,4'-diyl]diammonium	531-86-2	208-520-1
715	3,3'-Dichlorobenzidine, dichlorhydrate	612-83-9	210-323-0
716	Sulfate de benzidine	21136-70-9	244-236-4
717	Acétate de benzidine	36341-27-2	252-984-8
718	Dihydrogénobis(sulfate) de 3,3'-dichlorobenzidine	64969-34-2	265-293-1

719	Sulfate de 3,3'-dichlorobenzidine	74332-73-3	277-822-3
720	Colorants azoïques dérivant de la benzidine		
721	4,4'-bi-o-toluidine (ortho-toluidine)	119-93-7	204-358-0
722	4,4'-bi-o-toluidine, dichlorhydrate	612-82-8	210-322-5
723	Bis(hydrogénosulfate) de [3,3'-diméthyl[1,1'-biphényl]-4,4'-diyl]diammonium	64969-36-4	265-294-7
724	Sulfate de 4,4'-bi-o-toluidine	74753-18-7	277-985-0
725	Colorants dérivant de la o-toluidine		611-030-00-4
726	Biphényle-4-ylamine (4-aminobiphényle) et ses sels	92-67-1	202-177-1
727	Azobenzène	103-33-3	203-102-5
728	Acétate de (méthyl-ONN-azoxy)méthyle	592-62-1	209-765-7
729	Cycloheximide	66-81-9	200-636-0
730	2-Méthylaziridine	75-55-8	200-878-7
731	Imidazolidine-2-thione (éthylène thiourée)	96-45-7	202-506-9
732	Furanne	110-00-9	203-727-3
733	Aziridine	151-56-4	205-793-9
734	Captafol	2425-06-1	219-363-3
735	Carbadox	6804-07-5	229-879-0
736	Flumioxazine	103361-09-7	613-166-00-X
737	Tridémorphe	24602-86-6	246-347-3
738	Vinclozoline	50471-44-8	256-599-6
739	Fluazifop-butyl	69806-50-4	274-125-6
740	Flusilazole	85509-19-9	014-017-00-6
741	1,3,5-tris(oxiranylméthyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione (TGIC)	2451-62-9	219-514-3

742	Thioacétamide	62-55-5	200-541-4
743	Déplacé ou supprimé		
744	Formamide	75-12-7	200-842-0
745	<i>N</i> -Méthylacétamide	79-16-3	201-182-6
746	<i>N</i> -Méthylformamide	123-39-7	204-624-6
747	<i>N,N</i> -Diméthylacétamide	127-19-5	204-826-4
748	Triamide hexaméthylphosphorique	680-31-9	211-653-8
749	Sulfate de diéthyle	64-67-5	200-589-6
750	Sulfate de diméthyle	77-78-1	201-058-1
751	1,3-propanesultone	1120-71-4	214-317-9
752	Chlorure de diméthylsulfamoyle	13360-57-1	236-412-4
753	Sulfallate	95-06-7	202-388-9
754	Mélange de: 4-[[bis-(4-fluorophényl)méthylsilyl]méthyl]-4H-1,2,4-triazole et 1-[[bis-(4-fluorophényl)méthylsilyl]méthyl]-1H-1,2,4-triazole		403-250-2
755	(+/-) (R)-2-[4-(6-chloroquinoxalin-2-yloxy)phényloxy]propanoate de tétrahydrofurfuryle	119738-06-6	607-373-00-4
756	6-Hydroxy-1-(3-isopropoxypropyl)-4-méthyl-2-oxo-5-[4-(phénylazo)phénylazo]-1,2-dihydro-3-pyridinecarbonitrile	85136-74-9	400-340-3
757	Formate de (6-(4-hydroxy-3-(2-méthoxyphénylazo)-2-sulfonato-7-naphtylamino)-1,3,5-triazine-2,4-diyl)bis[(amino-1-méthyléthyl) ammonium]	108225-03-2	402-060-7
758	[4'-(8-Acétylamino-3,6-disulfonato-2-naphtylazo)-4''-(6-benzoylamino-3-sulfonato-2-naphtylazo)biphényl-1,3',3'',1O'''- tétraolato-O,O'',O''']cuivre(II) de trisodium		413-590-3

759	Mélange de: <i>N</i> -[3-hydroxy-2-(2-méthylacryloylaminométhoxy) propoxyméthyl]-2-méthylacrylamide, de <i>N</i> -[2,3-bis-(2-méthylacryloylaminométhoxy)propoxyméthyl]-2-méthylacrylamide, de méthacrylamide, de 2-méthyl- <i>N</i> -(2-méthylacryloylaminométhoxyméthyl) acrylamide, et de <i>N</i> -(2,3-dihydroxypropoxyméthyl)-2-méthylacrylamide		412-790-8
760	1,3,5-tris[(2S et 2R)-2,3-époxypropyl]-1,3,5-triazine-2,4,6-(1H,3H,5H)-trione (téroxirone)	59653-74-6	616-091-00-0
761	Érionite	12510-42-8	650-012-00-0
762	Amiante	12001-28-4	650-013-00-6
763	Pétrole	8002-05-9	232-298-5
764	Distillats lourds (pétrole), hydrocraquage, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	64741-76-0	265-077-7
765	Distillats paraffiniques lourds (pétrole), raffinés au solvant, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	64741-88-4	265-090-8
766	Distillats paraffiniques légers (pétrole), raffinés au solvant, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	64741-89-5	265-091-3
767	Huiles résiduelles (pétrole), désasphaltées au solvant, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	64741-95-3	265-096-0
768	Distillats naphéniques lourds (pétrole), raffinés au solvant, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	64741-96-4	265-097-6
769	Distillats naphéniques légers (pétrole), raffinés au solvant, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	64741-97-5	265-098-1
770	Huiles résiduelles (pétrole), raffinées au solvant, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	64742-01-4	265-101-6

771	Distillats paraffiniques lourds (pétrole), traités à la terre, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	64742-36-5	265-137-2
772	Distillats paraffiniques légers (pétrole), traités à la terre, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	64742-37-6	265-138-8
773	Huiles résiduelles (pétrole), traitées à la terre, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	64742-41-2	265-143-5
774	Distillats naphthéniques lourds (pétrole), traités à la terre, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	64742-44-5	265-146-1
775	Distillats naphthéniques légers (pétrole), traités à la terre, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	64742-45-6	265-147-7
776	Distillats naphthéniques lourds (pétrole), hydrotraités, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	64742-52-5	265-155-0
777	Distillats naphthéniques légers (pétrole), hydrotraités, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	64742-53-6	265-156-6
778	Distillats paraffiniques lourds (pétrole), hydrotraités, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	64742-54-7	265-157-1
779	Distillats paraffiniques légers (pétrole), hydrotraités, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	64742-55-8	265-158-7
780	Distillats paraffiniques légers (pétrole), déparaffinés au solvant, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	64742-56-9	265-159-2
781	Huiles résiduelles (pétrole), hydrotraitées, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	64742-57-0	265-160-8
782	Huiles résiduelles (pétrole), déparaffinées au solvant, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	64742-62-7	265-166-0

783	Distillats naphténiques lourds (pétrole), déparaffinés au solvant, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	64742-63-8	265-167-6
784	Distillats naphténiques légers (pétrole), déparaffinés au solvant, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	64742-64-9	265-168-1
785	Distillats paraffiniques lourds (pétrole), déparaffinés au solvant, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	64742-65-0	265-169-7
786	Huile de ressuage (pétrole), contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	64742-67-2	265-171-8
787	Huiles naphténiques lourdes (pétrole), déparaffinage catalytique, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	64742-68-3	265-172-3
788	Huiles naphténiques légères (pétrole), déparaffinage catalytique, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	64742-69-4	265-173-9
789	Huiles de paraffine lourdes (pétrole), déparaffinage catalytique, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	64742-70-7	265-174-4
790	Huiles de paraffine légères (pétrole), déparaffinage catalytique, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	64742-71-8	265-176-5
791	Huiles naphténiques lourdes complexes (pétrole), déparaffinées, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	64742-75-2	265-179-1
792	Huiles naphténiques légères complexes (pétrole), déparaffinées, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	64742-76-3	265-180-7
793	Extraits au solvant de distillat naphténiq ue lourd (pétrole), concentré aromatique, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	68783-00-6	272-175-3
794	Extraits au solvant de distillat paraffinique lourd raffiné au solvant (pétrole), contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	68783-04-0	272-180-0

795	Extraits (pétrole), désasphaltage au solvant de distillats paraffiniques lourds, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	68814-89-1	272-342-0
796	Huiles lubrifiantes (pétrole), C <sub>20-50</sub> , base huile neutre, hydrotraitement, viscosité élevée, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	72623-85-9	276-736-3
797	Huiles lubrifiantes (pétrole), C <sub>15-30</sub> , base huile neutre, hydrotraitement, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	72623- 86-0	276-737-9
798	Huiles lubrifiantes (pétrole), C <sub>20-50</sub> , base huile neutre, hydrotraitement, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	72623- 87-1	276-738-4
799	Huiles lubrifiantes, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	74869-22-0	278-012-2
800	Distillats paraffiniques lourds complexes (pétrole), déparaffinés, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	90640-91-8	292-613-7
801	Distillats paraffiniques légers complexes (pétrole), déparaffinés, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	90640-92-9	292-614-2
802	Distillats paraffiniques lourds (pétrole), déparaffinés au solvant et traités à la terre, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	90640-94-1	292-616-3
803	Hydrocarbures paraffiniques lourds en C <sub>20-50</sub> (pétrole), déparaffinage au solvant et hydrotraitement, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	90640-95-2	292-617-9
804	Distillats paraffiniques légers (pétrole), déparaffinés au solvant et traités à la terre, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	90640-96-3	292-618-4
805	Distillats paraffiniques légers (pétrole), déparaffinés au solvant et hydrotraités, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	90640-97-4	292-620-5
806	Extraits au solvant (pétrole), distillat naphtéinique lourd, hydrotraités, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	90641-07-9	292-631-5

807	Extraits au solvant (pétrole), distillat paraffinique lourd, hydrotraités, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	90641-08-0	292-632-0
808	Extraits au solvant (pétrole), distillat paraffinique léger, hydrotraités, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	90641-09-1	292-633-6
809	Huiles résiduelles (pétrole), déparaffinées au solvant, hydrotraitées, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	90669-74-2	292-656-1
810	Huiles résiduelles (pétrole), déparaffinage catalytique, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	91770-57-9	294-843-3
811	Distillats paraffiniques lourds (pétrole), déparaffinés, hydrotraités, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	91995-39-0	295-300-3
812	Distillats paraffiniques légers (pétrole), déparaffinés, hydrotraités, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	91995-40-3	295-301-9
813	Distillats (pétrole), raffinage au solvant et hydrocraquage, déparaffinage, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	91995-45-8	295-306-6
814	Distillats naphéniques légers (pétrole), raffinés au solvant, hydrotraités, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	91995-54-9	295-316-0
815	Extraits au solvant (pétrole) distillat paraffinique léger hydrotraité, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	91995-73-2	295-335-4
816	Extraits au solvant (pétrole), distillat naphénique léger, hydrodésulfurés, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	91995-75-4	295-338-0
817	Extraits au solvant (pétrole), distillat paraffinique léger, traités à l'acide, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	91995-76-5	295-339-6
818	Extraits au solvant (pétrole), distillat paraffinique léger, hydrodésulfurés, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	91995-77-6	295-340-1

819	Extraits au solvant (pétrole), gazole léger sous vide, hydrotraités, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	91995-79-8	295-342-2
820	Huiles de ressuage hydrotraitées (pétrole), contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	92045-12-0	295-394-6
821	Huiles lubrifiantes en C17-35 (pétrole), extraction au solvant, déparaffinées, hydrotraitées, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	92045-42-6	295-423-2
822	Huiles lubrifiantes déparaffinées au solvant (pétrole), non aromatiques, hydrocraquage, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	92045-43-7	295-424-8
823	Huiles résiduelles (pétrole), hydrocraquage, traitement à l'acide et déparaffinage au solvant, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	92061-86-4	295-499-7
824	Huiles de paraffine lourdes (pétrole), déparaffinées et raffinées au solvant, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	92129-09-4	295-810-6
825	Extraits au solvant (pétrole), distillat paraffinique lourd, traités à la terre, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	92704-08-0	296-437-1
826	Huiles lubrifiantes paraffiniques (pétrole), huiles de base, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	93572-43-1	297-474-6
827	Extraits au solvant hydrodésulfurés (pétrole), distillat naphénique lourd, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	93763-10-1	297-827-4
828	Extraits au solvant hydrodésulfurés (pétrole), distillat paraffinique lourd déparaffiné au solvant, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	93763-11-2	297-829-5
829	Hydrocarbures, résidus de distillation paraffiniques, hydrocraquage, déparaffinage au solvant, contenant > 3 % d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	93763-38-3	297-857-8
830	Huile de ressuage (pétrole), traitée à l'acide, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	93924-31-3	300-225-7

831	Huiles de ressuage (pétrole), traitées à l'argile, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	93924-32-4	300-226-2
832	Hydrocarbures en C <sub>20-50</sub> , hydrogénation d'huile résiduelle, distillat sous vide, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	93924-61-9	300-257-1
833	Distillats lourds (pétrole), hydrotraités, raffinés au solvant, hydrogénés, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	94733-08-1	305-588-5
834	Distillats légers (pétrole), hydrocraquage, raffinés au solvant, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	94733-09-2	305-589-0
835	Huiles lubrifiantes en C <sub>18-40</sub> (pétrole), base distillat d'hydrocraquage déparaffiné au solvant, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	94733-15-0	305-594-8
836	Huiles lubrifiantes en C <sub>18-40</sub> (pétrole), base raffinat hydrogéné déparaffiné au solvant, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	94733-16-1	305-595-3
837	Hydrocarbures en C <sub>13-30</sub> , riches en aromatiques, distillat naphténiq ue extrait au solvant, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	95371-04-3	305-971-7
838	Hydrocarbures en C <sub>16-32</sub> , riches en aromatiques, distillat naphténiq ue extrait au solvant, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	95371-05-4	305-972-2
839	Hydrocarbures en C <sub>37-68</sub> , résidus de distillation sous vide hydrotraités, désasphaltés, déparaffinés, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	95371-07-6	305-974-3
840	Hydrocarbures en C <sub>37-65</sub> , résidus de distillation sous vide désasphaltés, hydrotraités, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	95371-08-7	305-975-9
841	Distillats légers (pétrole), raffinés au solvant, hydrocraquage, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	97488-73-8	307-010-7

842	Distillats lourds (pétrole), hydrogénés raffinés au solvant, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	97488-74-9	307-011-2
843	Huiles lubrifiantes en C <sub>18-27</sub> (pétrole), hydrocraquées, déparaffinées au solvant, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	97488-95-4	307-034-8
844	Hydrocarbures en C <sub>17-30</sub> , résidu de distillation atmosphérique désasphalté au solvant et hydrotraité, fraction légère de distillation, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	97675-87-1	307-661-7
845	Hydrocarbures en C <sub>17-40</sub> , résidu de distillation hydrotraité et désasphalté au solvant, fraction légère de distillation sous vide, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	97722-06-0	307-755-8
846	Hydrocarbures en C <sub>13-27</sub> , naphéniques légers, extraction au solvant, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	97722-09-3	307-758-4
847	Hydrocarbures en C <sub>14-29</sub> , naphéniques légers, extraction au solvant, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	97722-10-6	307-760-5
848	Huile de ressuage (pétrole), traitée au charbon, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	97862-76-5	308-126-0
849	Huile de ressuage (pétrole), traitée à l'acide silicique, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	97862-77-6	308-127-6
850	Hydrocarbures en C <sub>27-42</sub> , désaromatisés, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	97862-81-2	308-131-8
851	Hydrocarbures en C <sub>17-30</sub> , distillats hydrotraités, produits légers de distillation, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	97862-82-3	308-132-3
852	Hydrocarbures en C <sub>27-45</sub> , distillation naphénique sous vide, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	97862-83-4	308-133-9
853	Hydrocarbures en C <sub>27-45</sub> , désaromatisés, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	97926-68-6	308-287-7

854	Hydrocarbures en C <sub>20-58</sub> , hydrotraités, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	97926-70-0	308-289-8
855	Hydrocarbures naphthéniques en C <sub>27-42</sub> , contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	97926-71-1	308-290-3
856	Extraits au solvant de distillat paraffinique léger (pétrole), traités au charbon, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	100684-02-4	309-672-2
857	Extraits au solvant de distillat paraffinique léger (pétrole), traités à la terre, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	100684-03-5	309-673-8
858	Extraits au solvant de gazole léger sous vide (pétrole), traités au charbon, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	100684-04-6	309-674-3
859	Extraits au solvant de gazole léger sous vide (pétrole), traités à la terre, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	100684-05-7	309-675-9
860	Huiles résiduelles (pétrole), déparaffinées au solvant et traitées au charbon, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	100684-37-5	309-710-8
861	Huiles résiduelles (pétrole), déparaffinées au solvant et traitées à la terre, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	100684-38-6	309-711-3
862	Huiles lubrifiantes supérieures à C <sub>25</sub> (pétrole), extraction au solvant, désasphaltage, déparaffinage, hydrogénation, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	101316-69-2	309-874-0
863	Huiles lubrifiantes en C <sub>17-32</sub> (pétrole), extraction au solvant, déparaffinage, hydrogénation, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	101316-70-5	309-875-6
864	Huiles lubrifiantes en C <sub>20-35</sub> (pétrole), extraction au solvant, déparaffinage, hydrogénation, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	101316-71-6	309-876-1
865	Huiles lubrifiantes en C <sub>24-50</sub> (pétrole), extraction au solvant, déparaffinage, hydrogénation, contenant > 3 % p/p d'extrait de diméthyl sulfoxyde (DMSO)	101316-72-7	309-877-7

866	Distillats moyens (pétrole), adoucis, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	64741-86-2	265-088-7
867	Gazoles (pétrole), raffinés au solvant, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	64741-90-8	265-092-9
868	Distillats moyens (pétrole), raffinés au solvant, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	64741-91-9	265-093-4
869	Gazoles (pétrole), traités à l'acide, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	64742-12-7	265-112-6
870	Distillats moyens (pétrole), traités à l'acide, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	64742-13-8	265-113-1
871	Distillats légers (pétrole), traités à l'acide, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	64742-14-9	265-114-7
872	Gazoles (pétrole), neutralisés chimiquement, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	64742-29-6	265-129-9
873	Distillats moyens (pétrole), neutralisés chimiquement, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	64742-30-9	265-130-4
874	Distillats moyens (pétrole), traités à la terre, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	64742-38-7	265-139-3

875	Distillats moyens (pétrole), hydrotraités, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	64742-46-7	265-148-2
876	Gazoles (pétrole), hydrodésulfurés, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	64742-79-6	265-182-8
877	Distillats moyens (pétrole) hydrodésulfurés, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	64742-80-9	265-183-3
878	Distillats à point d'ébullition élevé (pétrole), résidu de fractionnement du reformage catalytique, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	68477-29-2	270-719-4
879	Distillats à point d'ébullition moyen (pétrole), résidu de fractionnement du reformage catalytique, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	68477-30-5	270-721-5
880	Distillats à bas point d'ébullition (pétrole), résidu de fractionnement du reformage catalytique, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	68477-31-6	270-722-0
881	Alcanes en C <sub>12-26</sub> ramifiés et droits, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	90622-53-0	292-454-3
882	Distillats moyens (pétrole), hautement raffinés, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	90640-93-0	292-615-8

883	Distillats (pétrole) reformage catalytique, concentré aromatique lourd, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	91995-34-5	295-294-2
884	Gazoles paraffiniques, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	93924-33-5	300-227-8
885	Naphta lourd (pétrole), raffiné au solvant, hydrodésulfuré, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	97488-96-5	307-035-3
886	Hydrocarbures en C <sub>16-20</sub> , distillat moyen hydrotraité, fraction légère de distillation, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	97675-85-9	307-659-6
887	Hydrocarbures en C <sub>12-20</sub> paraffiniques hydrotraités, fraction légère de distillation, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	97675-86-0	307-660-1
888	Hydrocarbures en C <sub>11-17</sub> naphéniques légers, extraction au solvant, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	97722-08-2	307-757-9
889	Gazoles hydrotraités, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	97862-78-7	308-128-1
890	Distillats paraffiniques légers (pétrole), traités au charbon, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	100683-97-4	309-667-5

891	Distillats paraffiniques intermédiaires (pétrole), traités au charbon, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	100683-98-5	309-668-0
892	Distillats paraffiniques intermédiaires (pétrole), traités à la terre, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	100683-99-6	309-669-6
893	Graisses lubrifiantes, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	74869-21-9	278-011-7
894	Gatsch (pétrole), sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	64742-61-6	265-165-5
895	Gatsch (pétrole), traité à l'acide, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	90669-77-5	292-659-8
896	Gatsch (pétrole), traité à la terre, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	90669-78-6	292-660-3
897	Gatsch (pétrole), hydrotraité, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	92062-09-4	295-523-6
898	Gatsch à bas point de fusion (pétrole), sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	92062-10-7	295-524-1
899	Gatsch à bas point de fusion (pétrole), hydrotraité, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	92062-11-8	295-525-7

900	Gatsch (pétrole), à bas point de fusion, traité au charbon, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	97863-04-2	308-155-9
901	Gatsch (pétrole), à bas point de fusion, traité à la terre, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	97863-05-3	308-156-4
902	Gatsch (pétrole), à bas point de fusion, traité à l'acide silicique, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	97863-06-4	308-158-5
903	Gatsch (pétrole), traité au charbon, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	100684-49-9	309-723-9
904	Pétrolatum, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	8009-03-8	232-373-2
905	Pétrolatum oxydé (pétrole), sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	64743-01-7	265-206-7
906	Pétrolatum (pétrole), traité à l'alumine, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	85029-74-9	285-098-5
907	Pétrolatum (pétrole), hydrotraité, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	92045-77-7	295-459-9
908	Pétrolatum (pétrole), traité au charbon, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	97862-97-0	308-149-6

909	Pétrolatum (pétrole), traité à l'acide silicique, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	97862-98-1	308-150-1
910	Pétrolatum (pétrole), traité à la terre, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle il est produit n'est pas cancérigène	100684-33-1	309-706-6
911	Distillats légers (pétrole), craquage catalytique	64741-59-9	265-060-4
912	Distillats intermédiaires (pétrole), craquage catalytique	64741-60-2	265-062-5
913	Distillats légers (pétrole), craquage thermique	64741-82-8	265-084-5
914	Distillats légers (pétrole), craquage catalytique, hydrodésulfuration	68333-25-5	269-781-5
915	Distillats (pétrole), naphta léger de vapocraquage	68475-80-9	270-662-5
916	Distillats (pétrole), distillats pétroliers, vapocraquage puis craquage	68477-38-3	270-727-8
917	Gazoles de vapocraquage (pétrole)	68527-18-4	271-260-2
918	Distillats moyens (pétrole), craquage thermique, hydrodésulfuration	85116-53-6	285-505-6
919	Gasoil (pétrole), craquage thermique, hydrodésulfuré	92045-29-9	295-411-7
920	Résidus (pétrole), naphta de vapocraquage hydrogéné	92062-00-5	295-514-7
921	Résidus de distillation (pétrole), vapocraquage de naphta	92062-04-9	295-517-3
922	Distillats légers (pétrole), craquage catalytique, dégradation thermique	92201-60-0	295-991-1
923	Résidus (pétrole), naphta de vapocraquage, maturation	93763-85-0	297-905-8
924	Gazoles légers sous vide (pétrole), hydrodésulfuration et craquage thermique	97926-59-5	308-278-8

925	Distillats moyens de cokéfaction (pétrole), hydrodésulfurés	101316-59-0	309-865-1
926	Distillats lourds (pétrole), vapocraquage	101631-14-5	309-939-3
927	Résidus (pétrole), tour atmosphérique	64741-45-3	265-045-2
928	Gazoles lourds (pétrole), distillation sous vide	64741-57-7	265-058-3
929	Distillats lourds (pétrole), craquage catalytique	64741-61-3	265-063-0
930	Huiles clarifiées (pétrole), craquage catalytique	64741-62-4	265-064-6
931	Résidus de fractionnement (pétrole), reformage catalytique	64741-67-9	265-069-3
932	Résidus (pétrole), hydrocraquage	64741-75-9	265-076-1
933	Résidus (pétrole), craquage thermique	64741-80-6	265-081-9
934	Distillats lourds (pétrole), craquage thermique	64741-81-7	265-082-4
935	Gazoles sous vide (pétrole), hydrotraités	64742-59-2	265-162-9
936	Résidus de tour atmosphérique (pétrole), hydrodésulfurés	64742-78-5	265-181-2
937	Gazoles lourds sous vide (pétrole), hydrodésulfurés	64742-86-5	265-189-6
938	Résidus (pétrole), vapocraquage	64742-90-1	265-193-8
939	Résidus de distillation atmosphérique (pétrole)	68333-22-2	269-777-3
940	Huiles clarifiées (pétrole), craquage catalytique, hydrodésulfuration	68333-26-6	269-782-0
941	Distillats intermédiaires (pétrole), craquage catalytique, hydrodésulfuration	68333-27-7	269-783-6
942	Distillats lourds (pétrole), craquage catalytique, hydrodésulfuration	68333-28-8	269-784-1
943	Fuel-oil, résidus-gazoles de distillation directe, à haute teneur en soufre	68476-32-4	270-674-0
944	Fuel-oil résiduel	68476-33-5	270-675-6

945	Résidus de distillation (pétrole), résidu de fractionnement du reformage catalytique	68478-13-7	270-792-2
946	Résidus (pétrole), gazole lourd de cokéfaction et gazole sous vide	68478-17-1	270-796-4
947	Résidus lourds de cokéfaction et résidus légers sous vide (pétrole)	68512-61-8	270-983-0
948	Résidus légers sous vide (pétrole)	68512-62-9	270-984-6
949	Résidus légers de vapocraquage (pétrole)	68513-69-9	271-013-9
950	Fuel-oil, n° 6	68553-00-4	271-384-7
951	Résidus à basse teneur en soufre (pétrole), unité de fractionnement	68607-30-7	271-763-7
952	Gazoles atmosphériques lourds (pétrole)	68783-08-4	272-184-2
953	Résidus de laveur à coke (pétrole), contenant des aromatiques à noyaux condensés	68783-13-1	272-187-9
954	Distillats sous vide (pétrole), résidus de pétrole	68955-27-1	273-263-4
955	Résidus de vapocraquage résineux (pétrole)	68955-36-2	273-272-3
956	Distillats intermédiaires sous vide (pétrole)	70592-76-6	274-683-0
957	Distillats légers sous vide (pétrole)	70592-77-7	274-684-6
958	Distillats sous vide (pétrole)	70592-78-8	274-685-1
959	Gazoles lourds sous vide (pétrole), cokéfaction, hydrodésulfuration	85117-03-9	285-555-9
960	Résidus de vapocraquage (pétrole), distillats	90669-75-3	292-657-7
961	Résidus légers sous vide (pétrole)	90669-76-4	292-658-2
962	Fuel-oil lourd à haute teneur en soufre	92045-14-2	295-396-7
963	Résidus (pétrole), craquage catalytique	92061-97-7	295-511-0
964	Distillats intermédiaires (pétrole), craquage catalytique, dégradation thermique	92201-59-7	295-990-6
965	Huiles résiduelles (pétrole)	93821-66-0	298-754-0

966	Résidus de vapocraquage, traitement thermique	98219-64-8	308-733-0
967	Distillats moyens de cokéfaction (pétrole), hydrodésulfurés	101316-57-8	309-863-0
968	Distillats paraffiniques légers (pétrole)	64741-50-0	265-051-5
969	Distillats paraffiniques lourds (pétrole)	64741-51-1	265-052-0
970	Distillats naphthéniques légers (pétrole)	64741-52-2	265-053-6
971	Distillats naphthéniques lourds (pétrole)	64741-53-3	265-054-1
972	Distillats naphthéniques lourds (pétrole), traités à l'acide	64742-18-3	265-117-3
973	Distillats naphthéniques légers (pétrole), traités à l'acide	64742-19-4	265-118-9
974	Distillats paraffiniques lourds (pétrole), traités à l'acide	64742-20-7	265-119-4
975	Distillats paraffiniques légers (pétrole), traités à l'acide	64742-21-8	265-121-5
976	Distillats paraffiniques lourds (pétrole), neutralisés chimiquement	64742-27-4	265-127-8
977	Distillats paraffiniques légers (pétrole), neutralisés chimiquement	64742-28-5	265-128-3
978	Distillats naphthéniques lourds (pétrole), neutralisés chimiquement	64742-34-3	265-135-1
979	Distillats naphthéniques légers (pétrole), neutralisés chimiquement	64742-35-4	265-136-7
980	Extraits au solvant (pétrole), distillat naphthénique léger	64742-03-6	265-102-1
981	Extraits au solvant (pétrole), distillat paraffinique lourd	64742-04-7	265-103-7
982	Extraits au solvant (pétrole), distillat paraffinique léger	64742-05-8	265-104-2
983	Extraits au solvant (pétrole), distillat naphthénique lourd	64742-11-6	265-111-0

984	Extraits au solvant (pétrole), gazole léger sous vide	91995-78-7	295-341-7
985	Hydrocarbures en C26-55, riches en aromatiques	97722-04-8	307-753-7
986	3,3'-[[1,1'-Biphényl]-4,4'-diylbis(azo)]bis(4-aminonaphtalène-1-sulfonate) de disodium	573-58-0	209-358-4
987	4-Amino-3-[[4'-[(2,4-diaminophényl)azo][1,1'-biphényl]-4-yl]azo]-5-hydroxy-6-(phénylazo)naphtalène-2,7-disulfonate de disodium	1937-37-7	217-710-3
988	3,3'-[[1,1'-Biphényl]-4,4'-diylbis(azo)]bis[5-amino-4-hydroxynaphtalène-2,7-disulfonate] de tétrasodium	2602-46-2	220-012-1
989	4-o-Tolylazo-o-toluidine	97-56-3	202-591-2
990	4-Aminoazobenzène	60-09-3	200-453-6
991	[5-[[4'-[[[2,6-Dihydroxy-3-[(2-hydroxy-5-sulfophényl)azo]phényl]azo][1,1'-biphényl]-4-yl]azo]salicylato(4-)]cuprate(2-) de disodium	16071-86-6	240-221-1
992	Éther diglycidique du résorcinol	101-90-6	202-987-5
993	1,3-Diphénylguanidine	102-06-7	203-002-1
994	Époxyde d'heptachlore	1024-57-3	213-831-0
995	4-Nitrosophénol	104-91-6	203-251-6
996	Carbendazine	10605-21-7	234-232-0
997	Oxyde d'allyle et de glycidyle	106-92-3	203-442-4
998	Chloroacétaldéhyde	107-20-0	203-472-8
999	Hexane	110-54-3	203-777-6
1000	2-(2-Méthoxyéthoxy)éthanol (diéthylène glycol méthyléther; DEGME)	111-77-3	203-906-6
1001	(+/-)-2-(2,4-Dichlorophényl)-3-(1H-1,2,4-triazol-1-yl)propyl-1,1,2,2-tétrafluoroéthyléther (tétraconazole - ISO)	112281-77-3	407-760-6
1002	4-[4-(1,3-Dihydroxyprop-2-yl)phénylamino]-1,8-dihydroxy-5-nitroanthraquinone	114565-66-1	406-057-1

1003	5,6,12,13-Tétrachloroanthra(2,1,9-def:6,5,10-d'e'f')diisoquinoléine-1,3,8,10(2H,9H)-tétrone	115662-06-1	405-100-1
1004	Phosphate de tris(2-chloroéthyle)	115-96-8	204-118-5
1005	4'-Éthoxy-2-benzimidazolanilide	120187-29-3	407-600-5
1006	Dihydroxyde de nickel	12054-48-7	235-008-5
1007	N,N-Diméthylaniline	121-69-7	204-493-5
1008	Simazine	122-34-9	204-535-2
1009	Bis(cyclopentadiényl)-bis(2,6-difluoro-3-(pyrrol-1-yl)-phényl)titanium	125051-32-3	412-000-1
1010	N,N,N',N'-Tétraglycidyl-4,4'-diamino-3,3'-diethyldiphénylméthane	130728-76-6	410-060-3
1011	Pentaoxyde de divanadium	1314-62-1	215-239-8
1012	Pentachlorophénol et ses sels alcalins	87-86-5/131-52-2/7778-73-6	201-778-6/205-025-2/231-911-3
1013	Phosphamidon	13171-21-6	236-116-5
1014	N-(Trichlorométhylthio)phtalimide (folpet - ISO)	133-07-3	205-088-6
1015	N-2-Naphtylaniline	135-88-6	205-223-9
1016	Zirame	137-30-4	205-288-3
1017	1-Bromo-3,4,5-trifluorobenzène	138526-69-9	418-480-9
1018	Propazine	139-40-2	205-359-9
1019	Trichloroacétate de 3-(4-chlorophényl)-1, 1-diméthyluronium; monuron-TCA	140-41-0	006-043-00-1
1020	Isoxaflutole	141112-29-0	606-054-00-7
1021	Krésoxym méthyl	143390-89-0	607-310-00-0
1022	Chlordécone	143-50-0	205-601-3
1023	9-Vinylcarbazole	1484-13-5	216-055-0

1024	Acide 2-éthylhexanoïque	149-57-5	205-743-6
1025	Monuron	150-68-5	205-766-1
1026	Chlorure de morpholine-4-carbonyle	15159-40-7	239-213-0
1027	Daminozide	1596-84-5	216-485-9
1028	Alachlore (ISO)	15972-60-8	240-110-8
1029	Produit de condensation UVCB de: chlorure de tétrakis-hydroxyméthylphosphonium, urée et de C16-18-suifalkylamine hydrogénée distillée	166242-53-1	422-720-8
1030	Ioxynil et octanoate d'ioxynil (ISO)	1689-83-4/3861-47-0	216-881-1/223-375-4
1031	Bromoxynil (ISO) (3,5-dibromo-4-hydroxybenzonnitrile) et heptanoate de bromoxynil (ISO)	1689-84-5/56634-95-8	216-882-7/260-300-4
1032	Octanoate de 2,6-dibromo-4-cyanophényle	1689-99-2	216-885-3
1033	Déplacé ou supprimé		
1034	5-Chloro-1,3-dihydro-2H-indol-2-one	17630-75-0	412-200-9
1035	Bénomyl	17804-35-2	241-775-7
1036	Chlorothalonil	1897-45-6	217-588-1
1037	N'-(4-Chloro-o-tolyl)-N,N-diméthylformamide, monochlorhydrate	19750-95-9	243-269-1
1038	4,4'-Méthylènebis(2-éthylaniline)	19900-65-3	243-420-1
1039	Valinamide	20108-78-5	402-840-7
1040	[(p-tolyloxy)méthyl]oxirane	2186-24-5	218-574-8
1041	[(m-tolyloxy)méthyl]oxirane	2186-25-6	218-575-3
1042	Oxyde de 2,3-époxypropyle et de o-tolyle	2210-79-9	218-645-3
1043	[(Tolyloxy)méthyl]oxirane, oxyde de glycidyle et de tolyle	26447-14-3	247-711-4
1044	Diallate	2303-16-4	218-961-1

1045	2,4-Dibromobutanoate de benzyle	23085-60-1	420-710-8
1046	Trifluoroiodométhane	2314-97-8	219-014-5
1047	Thiophanate-méthyl	23564-05-8	245-740-7
1048	Dodécachloropentacyclo[5.2.1.02,6.03,9.05,8]décane (mirex)	2385-85-5	219-196-6
1049	Propyzamide	23950-58-5	245-951-4
1050	Oxyde de butyle et de glycidyle	2426-08-6	219-376-4
1051	2,3,4-Trichlorobut-1-ène	2431-50-7	219-397-9
1052	Chinométhionate	2439-01-2	219-455-3
1053	Monohydrate de (-)-(1R,2S)-(1,2-époxypropyl)phosphonate de (R)- $\alpha$ -phényléthylammonium	25383-07-7	418-570-8
1054	5-Éthoxy-3-trichlorométhyl-1,2,4-thiadiazole (étridiazole - ISO)	2593-15-9	219-991-8
1055	N-[4-[(2-Hydroxy-5-méthylphényl)azo]phényl]acétamide, CI Disperse Yellow 3	2832-40-8	220-600-8
1056	1,2,4-Triazole	288-88-0	206-022-9
1057	Aldrine (ISO)	309-00-2	206-215-8
1058	Diuron (ISO)	330-54-1	206-354-4
1059	Linuron (ISO)	330-55-2	206-356-5
1060	Carbonate de nickel	3333-67-3	222-068-2
1061	3-(4-Isopropylphényl)-1,1-diméthylurée (isoproturon - ISO)	34123-59-6	251-835-4
1062	Iprodione	36734-19-7	253-178-9
1063	Déplacé ou supprimé		
1064	5-(2,4-Dioxo-1,2,3,4-tétrahydropyrimidine)-3-fluoro-2-hydroxyméthyltétrahydrofuran	41107-56-6	415-360-8

1065	Crotonaldéhyde	4170-30-3	224-030-0
1066	N-Éthoxycarbonyl-N-(p-tolylsulfonyl)azanide d'hexahydrocyclopenta[c]pyrrole-1-(1H)-ammonium		418-350-1
1067	4,4'-Carbonimidoylbis[N,N-diméthylaniline] et ses sels	492-80-8	207-762-5
1068	DNOC (ISO)	534-52-1	208-601-1
1069	Chlorure de p-toluidinium	540-23-8	208-740-8
1070	Sulfate de p-toluidine (1:1)	540-25-0	208-741-3
1071	2-(4-tert-Butylphényl)éthanol	5406-86-0	410-020-5
1072	Fenthion	55-38-9	200-231-9
1073	Chlordane, pur	57-74-9	200-349-0
1074	Hexane-2-one (méthyle butyle cétone)	591-78-6	209-731-1
1075	Fénarimol	60168-88-9	262-095-7
1076	Acétamide	60-35-5	200-473-5
1077	N-Cyclohexyl-N-méthoxy-2,5-diméthyl-3-furamide (furmecyclo - ISO)	60568-05-0	262-302-0
1078	Dieldrine	60-57-1	200-484-5
1079	4,4'-Isobutyléthylidènediphénol	6807-17-6	401-720-1
1080	Chlordiméforme	6164-98-3	228-200-5
1081	Amitrole	61-82-5	200-521-5
1082	Carbaryl	63-25-2	200-555-0
1083	Distillats légers (pétrole), hydrocraquage	64741-77-1	265-078-2
1084	Bromure de 1-éthyl-1-méthylmorpholinium	65756-41-4	612-182-00-4
1085	(3-Chlorophényl)-(4-méthoxy-3-nitrophényl) méthanone	66938-41-8	423-290-4

1086	Combustibles, diesels, sauf lorsque l'historique complet du raffinage est connu, et qu'il peut être établi que la substance à partir de laquelle ils sont produits n'est pas cancérigène	68334-30-5	269-822-7
1087	Fuel-oil, no 2	68476-30-2	270-671-4
1088	Fuel-oil, no 4	68476-31-3	270-673-5
1089	Combustibles pour moteur diesel no 2	68476-34-6	270-676-1
1090	2,2-Dibromo-2-nitroéthanol	69094-18-4	412-380-9
1091	Bromure de 1-éthyl-1-méthylpyrrolidinium	69227-51-6	612-183-00-X
1092	Monocrotophos	6923-22-4	230-042-7
1093	Nickel	7440-02-0	231-111-4
1094	Bromométhane (bromure de méthyle - ISO)	74-83-9	200-813-2
1095	Chlorométhane (chlorure de méthyle)	74-87-3	200-817-4
1096	Iodométhane (iodure de méthyle)	74-88-4	200-819-5
1097	Bromoéthane (bromure d'éthyle)	74-96-4	200-825-8
1098	Heptachlore	76-44-8	200-962-3
1099	Hydroxyde de fentine	76-87-9	200-990-6
1100	Sulfate de nickel	7786-81-4	232-104-9
1101	3,5,5-Triméthylcyclohex-2-énone (isophorone)	78-59-1	201-126-0
1102	2,3-Ddichloropropène	78-88-6	201-153-8
1103	Fluazifop-P-butyl (ISO)	79241-46-6	607-305-00-3
1104	Acide (S)-2,3-dihydro-1H-indole-2-carboxylique	79815-20-6	410-860-2
1105	Toxaphène	8001-35-2	232-283-3
1106	Chlorhydrate de (4-hydrazinophényl)-N-méthylméthanesulfonamide	81880-96-8	406-090-1
1107	1-Phénylazo-2-naphtol; CI Solvent Yellow 14	842-07-9	212-668-2

1108	Chlozolate	84332-86-5	282-714-4
1109	Alcanes en C10-13, chloro-	85535-84-8	287-476-5
1110	Déplacé ou supprimé		
1111	2,4,6-Trichlorophénol	88-06-2	201-795-9
1112	Chlorure de diéthylcarbamoyl	88-10-8	201-798-5
1113	1-Vinyl-2-pyrrolidone	88-12-0	201-800-4
1114	Myclobutanil (ISO) (2-p-chlorophényl-2-(1H-1,2,4-triazole-1-ylméthyl)hexanenitrile)	88671-89-0	410-400-0
1115	Acétate de fentine	900-95-8	212-984-0
1116	Biphényle-2-ylamine	90-41-5	201-990-9
1117	Monochlorhydrate-de-trans-4-cyclohexyl-L-proline	90657-55-9	419-160-1
1118	Diisocyanate de 2-méthyl-m-phénylène (2,6-diisocyanate de toluène)	91-08-7	202-039-0
1119	Diisocyanate de 4-méthyl-m-phénylène (2,4-diisocyanate de toluène)	584-84-9	209-544-5
1120	Diisocyanate de-m-tolylidène (diisocyanate de toluène)	26471-62-5	247-722-4
1121	Carburéacteurs pour avion, extraction au solvant de charbon, hydrocraquage, hydrogénation	94114-58-6	302-694-3
1122	Combustibles diesels, extraction au solvant de charbon, hydrocraquage, hydrogénation	94114-59-7	302-695-9
1123	Poix contenant > 0,005 % p/p de benzo[a]pyrène	61789-60-4	263-072-4
1124	2-Butanone-oxime	96-29-7	202-496-6
1125	Hydrocarbures en C16-20, résidu de distillation paraffinique, hydrocraquage et déparaffinage au solvant	97675-88-2	307-662-2
1126	$\alpha,\alpha$ -Dichlorotoluène	98-87-3	202-709-2

1127	Laines minérales, à l'exception de celles qui sont nommément désignées dans la présente annexe; [Fibres (de silicates) vitreuses artificielles à orientation aléatoire, dont le pourcentage pondéral d'oxydes alcalins et d'oxydes alcalino-terreux (Na <sub>2</sub> O + K <sub>2</sub> O + CaO + MgO + BaO) est supérieur à 18 %]		
1128	Acétophénone, produits de réaction avec formaldéhyde, cyclohexylamine, méthanol et acide acétique		406-230-1
1129	Déplacé ou supprimé		
1130	Déplacé ou supprimé		
1131	Bis(7-acétamido-2-(4-nitro-2-oxidophénylazo)-3-sulfonato-1-naphtolato) chromate(1-) de trisodium		400-810-8
1132	Mélange de: 4-allyl-2,6-bis(2,3-époxypropyl)phénol, 4-allyl-6-(3-(6-(3-(6-(3-(4-allyl-2,6-bis(2,3-époxypropyl)phénoxy)-2-hydroxypropyl)-4-allyl-2-(2,3-époxypropyl)phénoxy)-2-hydroxypropyl)-4-allyl-2-(2,3-époxypropyl)phénoxy)-2-hydroxypropyl)-2-(2,3-époxypropyl)phénol, 4-allyl-6-(3-(4-allyl-2,6-bis(2,3-époxypropyl)phénoxy)-2-hydroxypropyl)-2-(2,3-époxypropyl)phénoxy) phénol et 4-allyl-6-(3-(6-(3-(4-allyl-2,6-bis(2,3-époxypropyl)phénoxy)-2-hydroxypropyl)-4-allyl-2-(2,3-époxypropyl)phénoxy)-2-hydroxypropyl)-2-(2,3-époxypropyl) phénol		417-470-1
1133	Huile de racine de costus ( <i>Saussurea lappa Clarke</i> ), en cas d'utilisation comme ingrédient de parfum	8023-88-9	
1134	7-Ethoxy-4-méthylcoumarine, en cas d'utilisation comme ingrédient de parfum	87-05-8	201-721-5
1135	Hexahydrocoumarine, en cas d'utilisation comme ingrédient de parfum	700-82-3	211-851-4
1136	Exsudation de <i>Myroxylon pereirae</i> (Royle) Klotzch (baume du Pérou, brut) en cas d'utilisation comme ingrédient de parfum	8007-00-9	232-352-8
1137	Nitrite d'isobutyle	542-56-2	208-819-7
1138	Isoprène (stabilisé); (2-méthyl-1,3-butadiène)	78-79-5	201-143-3
1139	1-Bromopropane; bromure de n-propyle	106-94-5	203-445-0

1140	Chloroprène (stabilisé); (2-chlorobuta-1,3-diène)	126-99-8	204-818-0
1141	1,2,3-Trichloropropane	96-18-4	202-486-1
1142	Éther diméthylque d'éthylène-glycol (EGDME)	110-71-4	203-794-9
1143	Dinocap (ISO)	39300-45-3	254-408-0
1144	Diaminotoluène, produit technique – mélange de [4-méthyl-m-phénylènediamine] <sup>11</sup> et [2-méthyl-m-phénylènediamine] <sup>12</sup> Méthyl-phénylènediamine	25376-45-8	246-910-3
1145	p-Chlorophényltrichlorométhane	5216-25-1	226-009-1
1146	Oxyde de diphenyle; dérivé octabromé	32536-52-0	251-087-9
1147	1,2-bis(2-Méthoxyéthoxy)éthane; éther méthylique du triéthylène-glycol (TEGDME)	112-49-2	203-977-3
1148	Tétrahydrothiopyrane-3-carboxaldéhyde	61571-06-0	407-330-8
1149	4,4'-bis(Diméthylamino)benzophénone (cétone de Michler)	90-94-8	202-027-5
1150	4-Méthylbenzène-sulfonate de (S)-oxyraneméthanol	70987-78-9	417-210-7
1151	Ester dipentylique (ramifié et linéaire) de l'acide 1,2-benzène-dicarboxylique [1] Phthalate de n-pentyle et d'isopentyle [2] Phthalate de di-n-pentyle [3] Phthalate de diisopentyle [4]	84777-06-0 [1] [2] 131-18-0 [3] 605-50-5 [4]	284-032-2 205-017-9 210-088-4
1152	Phthalate de butyle benzyle (BBP)	85-68-7	201-622-7
1153	Diesters alkyliques en C7-11 ramifiés et linéaires de l'acide 1,2-benzène-dicarboxylique	68515-42-4	271-084-6

<sup>11</sup> Pour les différents ingrédients, il convient de se reporter au numéro d'ordre 364 de l'annexe 2.

<sup>12</sup> Pour les différents ingrédients, il convient de se reporter au numéro d'ordre 413 de l'annexe 2.

1154	Mélange de: disodium 4-(3-éthoxycarbone-4-(5-(3-éthoxycarbone-5-hydroxy-1-(4-sulfonatophényle) pyrazol-4-yl)penta-2,4-diénylidène)-4,5-dihydro-5-oxopyrazol-1-yl)benzènesulfonate et trisodium 4-(3-éthoxycarbone-4-(5-(3-éthoxycarbone-5-oxido-1-(4-sulfonatophényle)pyrazol-4-yl)penta-2,4-diénylidène)-4,5-dihydro-5-oxopyrazol-1-yl)benzènesulfonate		402-660-9
1155	Dihydrochlorure de dichlorure de dipyridinium (méthylènebis(4,1-phénylénazo(1-(3-(diméthylamino) propyle)-1,2-dihydro-6-hydroxy-4-méthyle-2-oxopyridine-5,3-diyle)))-1,1'dichlorodipridinio de chlorhydrate		401-500-5
1156	2-[2-Hydroxy-3-(2-chlorophényl) carbamoyl-1-naphthylazo]-7-[2-hydroxy-3-(3-méthylphényl)-carbamoyl-1-naphthylazo]fluorén-9-one		420-580-2
1157	Azafénidine	68049-83-2	
1158	2,4,5-Triméthylaniline [1] Hydrochlorure de 2,4,5-triméthylaniline [2]	137-17-7 [1] 21436-97-5 [2]	205-282-0
1159	4,4'-Thiodianiline et ses sels	139-65-1	205-370-9
1160	4,4'-Oxydianiline (p-aminophényl éther) et ses sels	101-80-4	202-977-0
1161	N,N,N',N'-Tétraméthyl-4,4'-méthylène dianiline	101-61-1	202-959-2
1162	6-Méthoxy-m-toluidine; (p-Crésidine)	120-71-8	204-419-1
1163	3-Éthyl-2-méthyl-2-(3-méthylbutyl)-1,3-oxazolidine	143860-04-2	421-150-7
1164	Mélange de: 1,3,5-tris(3-aminométhylphényl)-1,3,5-(1H,3H,5H)-triazine-2,4,6-trione et mélange d'oligomères de 3,5-bis(3-aminométhylphényl)-1-poly[3,5-bis(3-aminométhylphényl)-2,4,6-trioxo-1,3,5-(1H,3H,5H)-triazin-1-yl]-1,3,5-(1H,3H,5H)-triazine-2,4,6-trione		421-550-1
1165	2-Nitrotoluène	88-72-2	201-853-3
1166	Phosphate de tributyle	126-73-8	204-800-2
1167	Naphthalène	91-20-3	202-049-5

1168	Nonylphénol [1] 4-Nonylphénol, ramifié [2]	25154-52-3 [1] 84852-15-3 [2]	246-672-0
1169	1,1,2-Trichloroéthane	79-00-5	201-166-9
1170	Déplacé ou supprimé		
1171	Déplacé ou supprimé		
1172	Chlorure d'allyle; (3-chloropropène)	107-05-1	203-457-6
1173	1,4-Dichlorobenzène; (p-dichlorobenzène)	106-46-7	203-400-5
1174	Éther bis(2-chloroéthyle)	111-44-4	203-870-1
1175	Phénol	108-95-2	203-632-7
1176	Bisphénol A (4,4'-isopropylidènediphénol)	80-05-7	201-245-8
1177	Trioxyméthylène (1,3,5-trioxan)	110-88-3	203-812-5
1178	Propargite (ISO)	2312-35-8	219-006-1
1179	1-Chloro-4-nitrobenzène	100-00-5	202-809-6
1180	Molinate (ISO)	2212-67-1	218-661-0
1181	Fenpropimorphe (ISO)	67564-91-4	266-719-9
1182	Déplacé ou supprimé		
1183	Isocyanate de méthyle	624-83-9	210-866-3
1184	N,N-Diméthylanilinium tetra- kis(pentafluorophényle)borate	118612-00-3	422-050-6
1185	O,O'-(Éthènylméthylsilylène) di[(4-méthylpentan-2- one) oxime]		421-870-1
1186	Mélange dans un rapport 2:1 de: 4-(7-hydroxy-2,4,4- triméthyle-2-chromanyle)résorcinol-4-yl-tris(6- diaz-5,6-dihydro-5-oxonaphthalène-1-sulfonate) et 4-(7-hydroxy-2,4,4-triméthyle-2- chromanyle)résorcinolbis(6-diaz-5,6-dihydro-5- oxonaphthalène-1-sulfonate)	140698-96-0	414-770-4

1187	Mélange de: produit de la réaction entre 4,4'-méthylènebis[2-(4-hydroxybenzyle)-3,6-diméthylphénol] et 6-diazo-5,6-dihydro-5-oxonaphthalènesulfonate (1:2) Produit de la réaction entre 4,4'-méthylènebis[2-(4-hydroxybenzyle)-3,6-diméthylphénol] et 6-diazo-5,6-dihydro-5-oxonaphthalènesulfonate (1:3)		417-980-4
1188	Chlorhydrate vert de malachite [1] Oxalate vert de malachite	569-64-2 [1] 18015-76-4 [2]	209-322-8 241-922-5
1189	1-(4-Chlorophényle)-4,4-diméthyle-3-(1,2,4-triazol-1-ylméthyle)pentan-3-ol	107534-96-3	403-640-2
1190	5-(3-Butyryle-2,4,6-triméthylphényle)-2-[1-(éthoxyimino)propyle]-3-hydroxycyclohex-2-en-1-one	138164-12-2	414-790-3
1191	Trans-4-phényle-L-proline	96314-26-0	416-020-1
1192	Déplacé ou supprimé		
1193	Mélange de: 5-[(4-[(7-amino-1-hydroxy-3-sulfo-2-naphthyle) azo]-2,5-diéthoxyphényle)azo]-2-[(3-phosphonophényle)azo]-acide benzoïque et 5-[(4-[(7-amino-1-hydroxy-3-sulfo-2-naphthyl)azo]-2,5-diéthoxyphényl)azo]-3-[(3-phosphonophényl) azo]-acide benzoïque	163879-69-4	418-230-9
1194	2-{4-(2-Ammoniopropylamino)-6-[4-hydroxy-3-(5-méthyle-2-méthoxy-4-sulfamoylphénylazo)-2-sulfonatonaphth-7-ylamino]-1,3,5-triazin-2-ylamino}}-2-aminopropyl formate		424-260-3
1195	5-Nitro-o-toluidine [1] Hydrochlorure de 5-nitro-o-toluidine[2]	99-55-8 [1] 51085-52-0 [2]	202-765-8 256-960-8
1196	Chlorure de 1-(1-naphtylméthyl)quinoléinium	65322-65-8	406-220-7
1197	(R)-5-Bromo-3-(1-méthyl-2-pyrrolidinylméthyl)-1H-indole	143322-57-0	422-390-5
1198	Pymétrozine (ISO)	123312-89-0	613-202-00-4
1199	Oxadiargyle (ISO)	39807-15-3	254-637-6

1200	Chlorotoluron (3-(3-chloro-p-tolyl)-1,1-diméthyle urée)	15545-48-9	239-592-2
1201	N-[2-(3-Acétyle-5-nitrothiophène-2-ylazo)-5-diéthylaminophényle] acétamide		416-860-9
1202	1,3-bis(Vinylsulfonylacétamido)-propane	93629-90-4	428-350-3
1203	p-Phénétidine (4-éthoxyaniline)	156-43-4	205-855-5
1204	m-Phénylènediamine et ses sels	108-45-2	203-584-7
1205	Résidus (goudron de houille), distillation d'huile de créosote, s'ils contiennent > 0,005 % de w/w benzo[a]pyrène	92061-93-3	295-506-3
1206	Huile de créosote, fraction acénaphène, huile de lavage, si elles contiennent > 0,005 % de w/w benzo[a]pyrène	90640-84-9	292-605-3
1207	Huile de créosote, si elle contient > 0,005 % de w/w benzo[a]pyrène	61789-28-4	263-047-8
1208	Créosote, si elle contient > 0,005 % de w/w benzo[a]pyrène	8001-58-9	232-287-5
1209	Huile de créosote, distillat à point d'ébullition élevé, huile de lavage, s'ils contiennent > 0,005 % de w/w benzo[a]pyrène	70321-79-8	274-565-9
1210	Résidus d'extraits (houille), acide d'huile de créosote, résidus d'extraits d'huile de lavage, s'ils contiennent > 0,005 % de w/w benzo[a]pyrène	122384-77-4	310-189-4
1211	Huile de créosote, distillat à point d'ébullition bas, s'ils contiennent > 0,005 de % w/w benzo[a]pyrène	70321-80-1	274-566-4
1212	6-Méthoxy-2,3-pyridinediamine et son sel HCl, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	94166-62-8	303-358-9
1213	2,3-Naphthalènediol, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	92-44-4	202-156-7
1214	2,4-Diaminodiphénylamine, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	136-17-4	

1215	2,6-Bis(2-Hydroxyéthoxy)-3,5-Pyridinediamine et son sel HCl, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	117907-42-3	
1216	2-Méthoxyméthyl- <i>p</i> -Aminophenol et son sel HCl, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	135043-65-1/ 29785-47-5	
1217	4,5-Diamino-1-Methylpyrazole et son sel HCl, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	20055-01-0/ 21616-59-1	
1218	4,5-Diamino-1-[(4-Chlorophenyl)méthyl]-1H-Pyrazole Sulfate, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	163183-00-4	
1219	4-Chloro-2-Aminophenol, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	95-85-2	202-458-9
1220	4-Hydroxyindole, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	2380-94-1	219-177-2
1221	4-Méthoxytoluène-2,5-Diamine et son sel HCl, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	56496-88-9	
1222	5-Amino-4-Fluoro-2-Méthylphenol Sulfate, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	163183-01-5	
1223	<i>N,N</i> -Diéthyl- <i>m</i> -Aminophénol, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	91-68-9 / 68239-84-9	202-090-9 / 269-478-8
1224	<i>N,N</i> -Diméthyl-2,6-pyridinediamine et son sel HCl, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires		
1225	<i>N</i> -Cyclopentyl- <i>m</i> -Aminophénol, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	104903-49-3	
1226	<i>N</i> -(2-Méthoxyéthyl)- <i>p</i> -phénylenediamine et son sel HCl, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	72584-59-9 / 66566-48-1	276-723-2
1227	2,4-Diamino-5-méthylphénol et son sel HCl, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	113715-25-6	

1228	1,7-Naphthalènediol, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	575-38-2	209-383-0
1229	3,4-Diaminobenzoic acid, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	619-05-6	210-577-2
1230	2-Aminomethyl- <i>p</i> -aminophenol et son sel HCl, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	79352-72-0	
1231	Solvent Red 1 (CI 12150), en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	1229-55-6	214-968-9
1232	Acid Orange 24 (CI 20170), en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	1320-07-6	215-296-9
1233	Acid Red 73 (CI 27290), en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	5413-75-2	226-502-1
1234	PEG-3, 2', 2'-di- <i>p</i> -phénylènediamine	144644-13-3	
1235	6-Nitro- <i>o</i> -toluidine	570-24-1	209-329-6
1236	HC Yellow n° 11	73388-54-2	
1237	HC Orange n° 3	81612-54-6	
1238	HC Green n° 1	52136-25-1	257-687-7
1239	HC Red n° 8 et ses sels	97404-14-3 / 13556-29-1	- / 306-778-0
1240	Tétrahydro-6-nitroquinoxaline et ses sels	158006-54-3 / 41959-35-7 / 73855-45-5	
1241	Disperse Red 15, sauf comme impureté dans Disperse Violet 1	116-85-8	204-163-0
1242	4-Amino-3-fluorophénol	399-95-1	402-230-0
1243	N,N'-dihéxadécyle-N,N'-bis(2-hydroxyéthyle)propanediamide Bishydroxyethyl Biscetyl Malonamide	149591-38-8	422-560-9
1244	1-Méthyl-2,4,5-trihydroxybenzène et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	1124-09-0	214-390-7

1245	2,6-Dihydroxy-4-méthylpyridine et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	4664-16-8	225-108-7
1246	5-Hydroxy-1,4-benzodioxane et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	10288-36-5	233-639-0
1247	3,4-Méthylènedioxyphenol et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	533-31-3	208-561-5
1248	3, 4-Méthylènedioxyaniline et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	14268-66-7	238-161-6
1249	Hydroxypyridinone et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	822-89-9	212-506-0
1250	3-Nitro-4-aminophénoxyéthanol et ses sels en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	50982-74-6	
1251	2-Méthoxy-4-nitrophénol (4-nitroguaiacol) et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	3251-56-7	221-839-0
1252	Acid Black 131 et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	12219-01-1	
1253	1,3,5-Trihydrobenzène (phloroglucinol) et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	108-73-6	203-611-2
1254	1,2,4-Benzènetriacetate et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	613-03-6	210-327-2
1255	Ethanol, 2,2'-iminobis-, produits de réaction avec l'épichlorhydrine et 2-nitro-1,4-benzènediamine (HC Blue n° 5) et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	68478-64-8 / 158571-58-5	
1256	N-Méthyl-1,4-diaminoanthraquinone, produits de réaction avec l'épichlorhydrine et la monoéthanolamine (HC Blue n° 4) et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	158571-57-4	
1257	Acide 4-aminobenzènesulfonique et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	121-57-3 / 515-74-2	204-482-5 / 208-208-5

1258	Acide 3,3'-(Sulfonylbis[(2-nitro-4,1-phénylène)imino])bis(6-(phénylamino)benzènesulfonaique et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	6373-79-1	228-922-0
1259	3(ou 5)-[(4-Benzylméthylamino)phényl]Azo]-1,2-(ou 1,4)-diméthyl-1H-1,2,4-triazolium et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	89959-98-8 / 12221-69-1	289-660-0
1260	(2,2'-[(3-Chloro-4-[(2,6-dichloro-4-nitrophényl)azo]phényl)imino]biséthanol) (Disperse Brown 1) et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	12255-64-8	245-604-7
1261	Benzothiazolium, 2-[[4-[éthyl(2-hydroxyéthyl)amino]phényl]azo]-6-méthoxy-3-méthyl- et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	12270-13-2	235-546-0
1262	2-[(4-Chloro-2-nitrophényl)azo]-N-(2-méthoxyphényl)3-oxobutanamide (Pigment Yellow 73) et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	13515-40-7	236-852-7
1263	2,2'-[(3,3'-Dichloro[1,1'-biphényl]-4,4'-diyl)bis(azo)]bis[3-oxo-N-phénylbutanamide] (Pigment Yellow 12) et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	6358-85-6	228-787-8
1264	2,2'-(1,2-Ethylènediyl)bis[5-[4-(4-éthoxyphényl)azo]acide benzène sulfonique) et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	2870-32-8	220-698-2
1265	2,3-Dihydro-2,2-diméthyl-6-[4-(phénylazo)-1-naphthalényl]azo]-1H-pyridimine (Solvent Black 3) et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	4197-25-5	224-087-1
1266	Acide 3(ou 5)-[[4-[(7-amino-1-hydroxy-3-sulphonato-2-naphthyl)azo]-1-naphthyl]azo]salicylique et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	3442-21-5 / 34977-63-4	222-351-0 / 252-305-5

1267	Acide 2-naphtalène sulfonique, 7-(benzoylamino)-4-hydroxy-3-[[4-[(4-sulfophényl)azo]phényl]azo]- et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	2610-11-9	220-028-9
1268	(μ[(7,7'-Iminobis(4-hydroxy-3-[(2-hydroxy-5-(N-méthylsulphamoyl) phényl)azo]naphtalène-2-sulfonato)](6-))dicuprate(2-) et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	37279-54-2	253-441-8
1269	Acide 3-[(4-(Acétylamino)phényl)azo]-4-hydroxy-7-[[[5-hydroxy-6-(phénylazo)-7-sulfo-2-naphthalényl]amino]carbonyl]amino]-2-naphtalène sulfonique et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	3441-14-3	222-348-4
1270	Acide 2-naphtalène sulfonique, 7,7'-(carbonyldiimino)bis(4-hydroxy-3-[[2-sulfo-4-[(4-sulfophényl)azo]phényl]azo]-), et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	2610-10-8 / 25188-41-4	220-027-3
1271	Ethanaminium, N-(4-[bis[4-(diéthylamino)phényl]méthylène]-2,5-cyclohexadiène-1-ylidène)-méthyl- et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	2390-59-2	219-231-5
1272	3H-Indolium, 2-[[[(4-méthoxyphényl)méthylhydrazono]méthyl]-1,3,3-triméthyl- et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	54060-92-3	258-946-7
1273	3H-Indolium, 2-(2-[(2,4-diméthoxyphényl)amino]éthényl)-1,3,3-triméthyl- et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	4208-80-4	224-132-5
1274	Nigrosine soluble dans l'alcool (Solvent Black 5), en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	11099-03-9	
1275	Phénoxazine-5-ium, 3,7-bis(diéthylamino)-, et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	47367-75-9 / 33203-82-6	251-403-5
1276	Benzo[a]phénoxazine-7-ium, 9-(diméthylamino)-, et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	7057-57-0 / 966-62-1	230-338-6 / 213-524-1

1277	6-Amino-2-(2,4-diméthylphényl)-1H-benz[de]isoquinoline-1,3(2H)-dione (Solvent Yellow 44) et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	2478-20-8	219-607-9
1278	1-Amino-4-[[4-[(diméthylamino)méthyl]phényl]amino]anthraquinone et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	67905-56-0 / 12217-43-5	267-677-4 / 235-398-7
1279	Laccaic Acid (CI Natural Red 25) et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	60687-93-6	
1280	Acide benzène sulfonique, 5-[(2,4-dinitrophényl)amino]-2-(phénylamino)-, et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	6373-74-6 / 15347-52-1	228-921-5 / 239-377-3
1281	4-[(4-Nitrophényl)azo]aniline (Disperse Orange 3) et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	730-40-5 / 70170-61-5	211-984-8
1282	4-Nitro-m-phénylènediamine et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	5131-58-8	225-876-3
1283	1-Amino-4-(méthylamino)-9,10-anthracènedione (Disperse Violet 4) et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	1220-94-6	214-944-8
1284	N-Méthyl-3-nitro-p-phénylènediamine et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	2973-21-9	221-014-5
1285	N1-(2-Hydroxyéthyl)-4-nitro-o-phénylènediamine (HC Yellow n° 5) et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	56932-44-6	260-450-0
1286	N1-(Tris(hydroxyméthyl)méthyl)-4-nitro-1,2-phénylènediamine (HC Yellow n° 3) et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	56932-45-7	260-451-6
1287	2-Nitro-N-hydroxyéthyl-p-anisidine et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	57524-53-5	

1288	N,N'-Diméthyl-N-Hydroxyéthyl-3-nitro-p-phenylenediamine et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	10228-03-2	233-549-1
1289	3-(N-Méthyl-N-(4-méthylamino-3-nitrophényl)amino)propane-1,2-diol et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	93633-79-5	403-440-5
1290	Acide 4-éthylamino-3-nitrobenzoïque (N-Ethyl-3-Nitro PABA) et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	2788-74-1	412-090-2
1291	(8-[(4-Amino-2-nitrophényl)azo]-7-hydroxy-2-naphthyl)triméthylammonium et ses sels, à l'exception de Basic Red n° 118 (CAS 71134-97-9) comme impureté dans Basic Brown n° 17, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	71134-97-9	275-216-3
1292	5-[(4-(Diméthylamino)phényl)azo]-1,4-diméthyl-1H-1,2,4-triazolium et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	12221-52-2	
1293	<i>m</i> -Phénylènediamine, 4-(phénylazo)-, et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	495-54-5	207-803-7
1294	1,3-Benzènediamine, 4-méthyl-6-(phénylazo)- et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	4438-16-8	224-654-3
1295	Acide 2,7-naphtalènedisulfonique, 5-(acétylamino)-4-hydroxy-3-[(2-méthylphényl)azo]- et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	6441-93-6	229-231-7
1296	4,4'-[(4-Méthyl-1,3-phénylène)bis(azo)]bis[6-méthyl-1,3-benzènediamine] (Basic Brown no 4) et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	4482-25-1	224-764-1
1297	Benzènaminium, 3-[[4-[[diamino(phénylazo)phényl]azo]-2-méthylphényl]azo]-N,N,N-triméthyl- et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	83803-99-0	280-920-9

1298	Benzènaminium, 3-[[4-[[diamino(phénylazo)phényl]azo]-1-naphthalényl]azo]-N,N,N-triméthyl- et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	83803-98-9	280-919-3
1299	Ethanaminium, N-[4-[(4-(diéthylamino)phényl)phénylméthylène]-2,5-cyclohexadiène-1-ylidène]-Néthyl- et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	633-03-4	211-190-1
1300	9,10-Anthracènedione, 1-[(2-hydroxyéthyl)amino]-4-(méthylamino)- et ses dérivés et sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	2475-46-9 / 86722-66-9	219-604-2 / 289-276-3
1301	1,4-Diamino-2-méthoxy-9,10-anthracènedione (Disperse Red 11) et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	2872-48-2	220-703-8
1302	1,4-Dihydroxy-5,8-bis[(2-hydroxyéthyl)amino]anthraquinone (Disperse Blue 7) et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	3179-90-6	221-666-0
1303	1-[(3-Aminopropyl)amino]-4-(méthylamino)anthraquinone et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	22366-99-0	244-938-0
1304	N-[6-[(2-Chloro-4-hydroxyphényl)imino]-4-méthoxy-3-oxo-1,4-cyclohexadiène-1-yl]acétamide (HC Yellow n° 8) et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	66612-11-1	266-424-5
1305	[6-[[3-Chloro-4-(méthylamino)phényl]imino]-4-méthyl-3-oxocyclohexa-1,4-diène-1-yl]urée (HC Red n° 9) et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	56330-88-2	260-116-4
1306	Phénothiazine-5-ium, 3,7-bis(diméthylamino)- et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	61-73-4	200-515-2
1307	4,6-bis(2-Hydroxyéthoxy)-m-Phénylènediamine et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	94082-85-6	

1308	5-Amino-2,6-Diméthoxy-3-Hydroxypyridine et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	104333-03-1	
1309	4,4'-Diaminodiphénylamine et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	537-65-5	208-673-4
1310	4-Diéthylamino- <i>o</i> -toluidine et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	148-71-0/ 24828-38-4/ 2051-79-8	205-722-1/ 246-484-9/ 218-130-3
1311	N,N-Diéthyl- <i>p</i> -phénylènediamine et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	93-05-0/ 6065-27-6/ 6283-63-2	202-214-1/ 227-995-6/ 228-500-6
1312	N,N-Diméthyl- <i>p</i> -phénylènediamine et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	99-98-9/ 6219-73-4	202-807-5/ 228-292-7
1313	Toluène-3,4-diamine et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	496-72-0	207-826-2
1314	2,4-Diamino-5-méthylphénoxyéthanol et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	141614-05-3/ 113715-27-8	
1315	6-Amino- <i>o</i> -cresol et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	17672-22-9	
1316	Hydroxyéthylaminométhyl- <i>p</i> -aminophénol et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	110952-46-0/ 135043-63-9	
1317	2-Amino-3-nitrophenol et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	603-85-0	210-060-1
1318	2-Chloro-5-nitro-N-hydroxyethyl- <i>p</i> -phénylènediamine et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	50610-28-5	256-652-3
1319	2-Nitro- <i>p</i> -phénylènediamine et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	5307-14-2/ 18266-52-9	226-164-5/ 242-144-9
1320	Hydroxyéthyl-2,6-dinitro- <i>p</i> -anisidine et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	122252-11-3	

1321	6-Nitro-2,5-pyridinediamine et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	69825-83-8	
1322	Phénazinium, 3,7-diamino-2,8-diméthyl-5-phényl- et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	477-73-6	207-518-8
1323	Acide 3-hydroxy-4-[(2-hydroxynaphthyl)azo]-7-nitronaphthalène-1-sulfonique et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	16279-54-2/ 5610-64-0	240-379-1/ 227-029-3
1324	3-[(2-Nitro-4-(trifluorométhyl)phényl)amino]propane-1,2-diol (HC Yellow n° 6) et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	104333-00-8	
1325	2-[(4-Chloro-2-nitrophényl)amino]éthanol (HC Yellow n° 12) et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	59320-13-7	
1326	3-[[4-[(2-Hydroxyéthyl)méthylamino]-2-nitrophényl]amino]-1,2-propanediol et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	173994-75-7/ 102767-27-1	
1327	3-[[4-[Ethyl(2-Hydroxyéthyl)Amino]-2-Nitrophényl]Amino]-1,2-Propanediol et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	114087-41-1/ 114087-42-2	
1328	Ethanaminium, N-[4-[[4-(diéthylamino)phényl][4-(éthylamino)-1-naphthalényl]méthylène]-2,5-cyclohexadiène-1-ylidène]-N-éthyl- et ses sels, en cas d'utilisation dans des produits de teintures capillaires	2390-60-5	219-232-0
1329	4-[(4-aminophényl)(4-iminocyclohexa-2,5-diène-1-ylidène)méthyl]-o-toluidine et son chlorhydrate (Basic Violet 14; CI 42510) en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	3248-93-9/ 632-99-5 (HCl)	221-832-2/ 211-189-6 (HCl)
1330	acide 4-[(2,4-dihydroxyphényl)azo]benzènesulfonique et son sel de sodium (Acid Orange 6; CI 14270) en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	2050-34-2/ 547-57-9 (Na)	218-087-0/ 208-924-8 (Na)

1331	acide 3-hydroxy-4-(phénylazo)-2-naphtoïque et son sel de calcium (Pigment Red 64:1; CI 15800) en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	27757-79-5/ 6371-76-2 (Ca)	248-638-0/ 228-899-7 (Ca)
1332	acide 2-(6-hydroxy-3-oxo-(3H)-xanthène-9-yl)benzoïque; fluorescéine et son sel disodique (Acid yellow 73 sodium salt; CI 45350) en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	2321-07-5/ 518-47-8 (Na)	219-031-8/ 208-253-0 (Na)
1333	4',5'-dibromo-3',6'-dihydroxyspiro[isobenzofuranne-1(3H),9'-[9H]xanthène]-3-one; 4',5'-dibromofluorescéine; (Solvent Red 72) et son sel disodique (CI 45370) en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	596-03-2/ 4372-02-5 (Na)	209-876-0/ 224-468-2 (Na)
1334	acide 2-(3,6-dihydroxy-2,4,5,7-tétrabromoxanthène-9-yl)-benzoïque; 2',4',5',7'-tétrabromofluorescéine; (Solvent Red 43), son sel disodique (Acid Red 87; CI 45380) et son sel d'aluminium (Pigment Red 90:1 Aluminium lake) en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	15086-94-9/ 17372-87-1 (Na)/ 15876-39-8 (Al)	239-138-3/ 241-409-6 (Na)/ 240-005-7 (Al)
1335	hydrogène-9-(2-carboxylatophényl)-3-(2-méthylanilino)-6-(2-méthyl-4-sulfoanilino)xanthylium, sel interne; et son sel de sodium (Acid Violet 9; CI 45190) en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	10213-95-3/ 6252-76-2 (Na)	-/ 228-377-9 (Na)
1336	3',6'-dihydroxy-4',5'-diiodospiro[isobenzofuranne-1(3H),9'-[9H]xanthène]-3-one; (Solvent Red 73) et son sel de sodium (Acid Red 95; CI 45425) en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	38577-97-8/ 33239-19-9 (Na)	254-010-7/ 251-419-2 (Na)
1337	2',4',5',7'-tétraiodofluorescéine, son sel disodique (Acid Red 51; CI 45430) et son sel d'aluminium (Pigment Red 172 Aluminium lake) en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	15905-32-5/ 16423-68-0 (Na)/ 12227-78-0 (Al)	240-046-0/ 240-474-8 (Na)/ 235-440-4 (Al)
1338	1-hydroxy-2,4-diaminobenzène (2,4-diaminophényl) et son dichlorhydrate (2,4-Diaminophenol HCl) en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	95-86-3/ 137-09-7 (HCl)	202-459-4/ 205-279-4 (HCl)

1339	1,4-dihydroxybenzène (Hydroquinone), à l'exception de l'entrée 14 de l'annexe 3	123-31-9	204-617-8
1340	chlorure de [4-[[4-anilino-1-naphtyl][4-(diméthylamino)phényl]méthylène]cyclohexa-2,5-diène-1-ylidène]diméthylammonium (Basic Blue 26; CI 44045) en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	2580-56-5	219-943-6
1341	3-[(2,4-diméthyl-5-sulfonatophényl)azo]-4-hydroxynaphtalène-1- sulfonate de disodium (Ponceau SX; CI 14700) en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	4548-53-2	224-909-9
1342	tris[5,6-dihydro-5-(hydroxyimino)-6-oxonaphtalène-2-sulfonato(2-)- N5,O6]ferrate(3-) de trisodium (Acid Green 1; CI 10020) en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	19381-50-1	243-010-2
1343	4-(phénylazo)résorcinol (Solvent Orange 1; CI 11920) et ses sels, en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	2051-85-6	218-131-9
1344	4-[(4-ethoxyphényl)azo]naphtol (Solvent Red 3; CI 12010) et ses sels, en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	6535-42-8	229-439-8
1345	1-[(2-chloro-4-nitrophényl)azo]-2-naphtol (Pigment Red 4; CI 12085) et ses sels, en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	2814-77-9	220-562-2
1346	3-hydroxy-N-(o-tolyl)-4-[(2,4,5-trichlorophényl)azo]naphtalène-2- carboxamide (Pigment Red 112; CI 12370) et ses sels, en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	6535-46-2	229-440-3
1347	N-(5-chloro-2,4-diméthoxyphényl)-4-[[5-[(diéthylamino)sulfonyl]-2- méthoxyphényl]azo]-3-hydroxynaphtalène-2-carboxamide (Pigment Red 5; CI 12490) et ses sels, en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	6410-41-9	229-107-2
1348	4-[(5-chloro-4-méthyl-2-sulfonatophényl)azo]-3-hydroxy-2-naphtoate de disodium (Pigment Red 48; CI 15865) en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	3564-21-4	222-642-2

1349	3-hydroxy-4-[(1-sulfonato-2-naphtyl)azo]-2-naphtoate de calcium (Pigment Red 63:1; CI 15880) en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	6417-83-0	229-142-3
1350	3-hydroxy-4-(4'-sulfonatonaphtylazo)naphtalène-2,7-disulfonate de trisodium (Acid Red 27; CI 16185) en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	915-67-3	213-022-2
1351	2,2'-[(3,3'-dichloro[1,1'-biphényl]-4,4'-diyl)bis(azo)]bis[N-(2,4-diméthylphényl)-3-oxobutyramide] (Pigment Yellow 13; CI 21100) en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	5102-83-0	225-822-9
1352	2,2'-[cyclohexylidènebis[(2-méthyl-4,1-phénylène)azo]]bis[4-cyclohexylphénol] (Solvent Yellow 29; CI 21230) en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	6706-82-7	229-754-0
1353	1-(4-(phénylazo)phénylazo)-2-naphtol (Solvent Red 23; CI 26100) en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	85-86-9	201-638-4
1354	6-amino-4-hydroxy-3-[[7-sulfonato-4-(4-sulfonatophényl)azo]-1-naphtyl]azo]naphtalène-2,7-disulfonate de tétrasodium (Food Black 2; CI 27755) en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	2118-39-0	218-326-9
1355	hydrogéo[4-[4-(diéthylamino)-2',4'-disulfonatobenzhydrylidène]cyclohexa-2,5-diène-1-ylidène]diéthylammonium, sel de sodium (Acid Blue 1; CI 42045) en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	129-17-9	204-934-1
1356	bis[hydrogéo[4-[4-(diéthylamino)-5'-hydroxy-2',4'-disulfonatobenzhydrylidène]cyclohexa-2,5-diène-1-ylidène]diéthylammonium], sel de calcium (Acid Blue 3; CI 42051) en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	3536-49-0	222-573-8

1357	dihydrogéo(éthyl)[4-[4-[éthyl(3-sulfonatobenzyl)amino](4-hydroxy-2-sulfonatobenzhydrylidène)cyclohexa-2,5-diène-1-ylidène](3-sulfonatobenzyl)ammonium, sel de disodium (Fast Green FCF; CI 42053) en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	2353-45-9	219-091-5
1358	isobenzofurannedione-1,3, produits de réaction avec la méthylquinoléine et la quinoléine (Solvent Yellow 33; CI 47000) en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	8003-22-3	232-318-2
1359	nigrosine (CI 50420) en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	8005-03-6	—
1360	8,18-dichloro-5,15-diéthyl-5,15-dihydrodiindolo[3,2-b:3',2'-m]triphénodioxazine (Pigment Violet 23; CI 51319) en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	6358-30-1	228-767-9
1361	1,2-dihydroxyanthraquinone (Pigment Red 83; CI 58000) en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	72-48-0	200-782-5
1362	8-hydroxypyrene-1,3,6-trisulfonate-de-trisodium (Solvent Green 7; CI 59040) en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	6358-69-6	228-783-6
1363	1-hydroxy-4-(p-toluidino)anthraquinone (Solvent Violet 13; CI 60725), en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	81-48-1	201-353-5
1364	1,4-bis(p-tolylamino)anthraquinone (Solvent Green 3; CI 61565) en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	128-80-3	204-909-5
1365	6-chloro-2-(6-chloro-4-méthyl-3-oxobenzo[b]thiène-2(3H)-ylidène)-4-méthylbenzo[b]thiophène-3(2H)-one (VAT Red 1; CI 73360) en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	2379-74-0	219-163-6
1366	5,12-dihydroquino[2,3-b]acridine-7,14-dione (Pigment Violet 19; CI 73900) en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	1047-16-1	213-879-2

1367	[29H,31H-phtalocyaninato(2-)-N29,N30,N31,N32]cuivre (Pigment Blue 15; CI 74160) en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	147-14-8	205-685-1
1368	[29H,31H-phtalocyaninedisulfonato(4-)-N29,N30,N31,N32]cuprate(2-) de disodium (Direct Blue 86; CI 74180) en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	1330-38-7	215-537-8
1369	phtalocyanine contenant du cuivre, polychloro (Pigment Green 7; CI 74260) en cas d'utilisation comme substance dans les teintures capillaires	1328-53-6	215-524-7
1370	Diéthylène glycol (DEG), 2,2'-oxydiéthanol pour le niveau des traces, voir annexe 3	111-46-6	203-872-2
1371	Phytonadione [INCI]/phytomenadione [INN]	84-80-0/ 81818-54-4	201-564-2/ 279-833-9
1372	2-Aminophénol (o-Aminophenol; CI 76520) et ses sels	95-55-6/ 67845-79-8/ 51-19-4	202-431-1/ 267-335-4
1373	N-(2-nitro-4-aminophényl)-allylamine (HC Red No. 16) et ses sels	160219-76-1	
1374	4-hydroxybenzoate d'isopropyle (INCI: Isopropylparaben), Sel de sodium ou sels d'isopropylparaben	4191-73-5	224-069-3
1375	4-hydroxybenzoate d'isobutyle (INCI: Isobutylparaben); Sel de sodium ou sels d'isobutylparaben	4247-02-3/ 84930-15-4	224-208-8/ 284-595-4
1376	4-hydroxybenzoate de phényle (INCI: Phenylparaben)	17696-62-7	241-698-9
1377	4-hydroxybenzoate de benzyle (INCI: Benzylparaben)	94-18-8	
1378	4-hydroxybenzoate de pentyle (INCI: Pentylparaben)	6521-29-5	229-408-9

**Liste des substances qui ne peuvent entrer dans la composition des cosmétiques en dehors des restrictions prévues**

Numéro d'ordre	Identification des substances				Restrictions			Libellé des conditions d'emploi et des avertissements
	Nom chimique/DCI	Dénomination commune du glossaire des ingrédients	Numéro CAS	Numéro CE	Type de produit, parties du corps	Concentration maximale dans les préparations prêtes à l'emploi	Autres	
a	b	c	d	e	f	g	h	i
1a	Acide borique, borates et tétra-borates à l'exception de la substance n° 1184 de l'annexe 2	Boric acid	10043-35-3/ 11113-50-1	233-139-2/ 234-343-4		a) 5 % (en acide borique)	a) Ne pas utiliser dans les produits pour les enfants âgés de moins de 3 ans  Ne pas utiliser sur	a) Ne pas utiliser utiliser chez les enfants âgés de moins de 3 ans  Ne pas utiliser sur des peaux exco-riées ou irritées

						des peaux exco-riées ou irritées si la concentration de borate soluble libre excède 1,5 % (en acide borique)	
				b) Produits bucco-dentaires	b) 0,1 % (en acide borique)	b) Ne pas utiliser dans les produits pour les enfants âgés de moins de 3 ans	b) Ne pas avaler Ne pas utiliser dans les produits pour les enfants âgés de moins de 3 ans
				c) Autres produits (à l'exception des produits pour le bain et pour l'ondulation des cheveux)	c) 3 % (en acide borique)	c) Ne pas utiliser dans les produits pour les enfants âgés de moins de 3 ans  Ne pas utiliser sur des peaux exco-riées ou irritées si la concentration de borate soluble libre excède 1,5 % (en acide borique)	c) Ne pas utiliser utiliser chez les enfants âgés de moins de 3 ans  Ne pas utiliser sur des peaux exco-riées ou irritées

1b	Tétraborates, voir également 1a.				a) Produits pour le bain  b) Produits pour les cheveux et la pilosité faciale	a) 18 % (en acide borique)  b) 8 % (en acide borique)	a) Ne pas utiliser dans les produits pour les enfants âgés de moins de 3 ans  b) Rincer abondamment	a) Ne pas utiliser chez les enfants âgés de moins de 3 ans  b) Rincer abondamment
2a	Acide thioglycolique et ses sels	Thioglycolic acid	68-11-1	200-677-4	a) Produits pour les cheveux et la pilosité faciale  b) Dépilatoires	8 %  11%  b) 5 %	Usage général prêt à l'emploi pH 7 à 9,5  Usage professionnel prêt à l'emploi pH 7 à 9,5  b) prêt à l'emploi pH 7 à 12,7	Conditions d'utilisation: a) b) c) Éviter le contact avec les yeux  En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste  a) c) Porter des gants appropriés  Avertissements: a) b) c): Contient des sels de l'acide thioglycolique

				c) Produits pour les cheveux et la pilosité faciale à rincer	c) 2 % Les pourcentages ci-dessus sont calculés en acide thioglycolique	c) prêt à l'emploi pH 7 à 9,5	Suivre le mode d'emploi Conserver hors de portée des enfants a) Réservé aux professionnels
2b	Esters de l'acide thioglycolique			Produits pour le frisage ou le défrisage des cheveux:	a) 8 %  b) 11 % Les pourcentages ci-dessus sont calculés en acide thioglycolique	Usage général prêt à l'emploi pH 6 à 9,5  Usage professionnel prêt à l'emploi pH 6 à 9,5	Conditions d'utilisation: a) b) Peut entraîner une sensibilisation par contact avec la peau Éviter le contact avec les yeux En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste Porter des gants appropriés Avertissements: Contient des esters de l'acide thioglycolique Suivre le mode d'emploi

								Conserver hors de portée des enfants b) Réserve aux professionnels
3	Acide oxalique, ses esters et sels alcalins	Oxalic acid	144-62-7	205-634-3	Produits pour les cheveux et la pilosité faciale	5 %	Usage professionnel	Réserve aux professionnels
4	Ammoniaque	Ammonia	7664-41-7/ 1336-21-6	231-635-3/ 215-647-6		6 % (en NH <sub>3</sub> )		Au-delà de 2 %: contient de l'ammoniaque
5	Tosylchloramide sodique (DCI)	Chloramine-T	127-65-1	204-854-7		0,2 %		
6	Chlorates de métaux alcalins  Potassium chlorate	Sodium chlorate  3811-04-9	7775-09-9  223-289-7	231-887-4	a) Dentifrices  b) Autres produits	a) 5 %  b) 3 %		
7	Chlorure de méthylène	Dichloromethane	75-09-2	200-838-9		35 % (en cas de mélange avec	Teneur maximale en impuretés: 0,2	

						le 1,1,1-trichloréthane, la concentration totale ne peut dépasser 35 %)	%	
8	Dérivés de p-Phénylènediamine substitués à l'azote et leurs sels; dérivés de l'orthophénylènediamine substitués à l'azote <sup>13</sup> , à l'exception des dérivés figurant ailleurs dans la présente annexe et sous les numéros d'ordre 1309, 1311 et 1312 à l'annexe 2				Colorants d'oxydation pour la coloration des cheveux		a) Usage général	<p>a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cuta-</li> </ul>

13 Ces substances peuvent être employées seules ou en mélange entre elles en quantité telle que la somme des rapports des teneurs du produit cosmétique en chacune de ces substances à la teneur maximale autorisée pour chacune d'elles ne dépasse pas l'unité.

							<p>née sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,                  – vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,                  – vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</p> <p>Contient des diaminobenzènes</p> <p>Ne pas employer pour la coloration des cils et des sourcils</p> <p>b) Usage professionnel</p> <p>a) et b): Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 3 % calculés en base libre</p>	<p>b) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>"Réservé aux professionnels</p> <p> Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à</p>
--	--	--	--	--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

							<p>base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul> <p>Contient des diaminobenzènes</p> <p>Porter des gants appropriés</p>
8 a	p-phénylènediamine et ses sels	p-Phenylenediamine;  p-Phenylenediamine HCl;  p-Phenylenediamine Sulfate	106-50-3/ 624-18-0/ 16245-77-5	203-404-7/ 210-834-9/ 240-357-1	Colorants d'oxydation pour la coloration des cheveux	a) Usage général	<p>a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.»</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de</p>

							<p>seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul> <p>Contient des diaminobenzènes</p> <p>Ne pas employer pour la coloration des cils et des sourcils</p> <p>b) Usage professionnel</p> <p>a) et b): Après mélange dans des conditions d'oxydation, la</p>	<p>b) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>"Réservé aux professionnels</p> <p> Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques</p>
--	--	--	--	--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

							teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 2 % calculés en base libre	<p>sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul> <p>Contient des diaminobenzènes</p> <p>Porter des gants appropriés</p>
8 b	p-phénylènedia-	p-Phenylenedia-	106-50-3/ 624-18-0/	203-404-7/ 210-834-9/	Produits destinés à la		Après mélange dans des condi-	Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.

mine et ses sels	mine; p-Phenylenediamine HCl;  p-Phenylenediamine Sulfate	16245-77-5	240-357-1	coloration des cils		tions d'oxydation, la teneur maximale appliquée sur les cils ne doit pas dépasser 2 % calculés en base libre  Usage professionnel uniquement	<p>« Réservé aux professionnels.</p> <p>«  Ce produit peut provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cils:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– d'une personne présentant une éruption cutanée sur le visage ou un cuir chevelu sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– d'une personne ayant déjà fait une réaction après avoir coloré ses cheveux ou ses cils,</li> <li>– d'une personne ayant fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.» <p>Contient des phénylènediamines.</p> </li></ul>
------------------	--------------------------------------------------------------------	------------	-----------	---------------------	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

								Porter des gants appropriés."
9	Diaminotoluènes, leurs dérivés substitués à l'azote et leurs sels <sup>14</sup> à l'exception de la substance figurant sous le numéro d'ordre 9bis de la présente annexe et des substances figurant sous les numéros d'ordre 364, 1310 et 1313 de l'annexe 2				Colorants d'oxydation pour la coloration des cheveux		a) Usage général	<p>a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction</li> </ul>

14 Ces substances peuvent être employées seules ou en mélange entre elles en quantité telle que la somme des rapports des teneurs du produit cosmétique en chacune de ces substances à la teneur maximale autorisée pour chacune d'elles ne dépasse par l'unité.

								<p>après avoir coloré vos cheveux, – vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</p> <p>Contient des phénylènediamines (toluènediamines).</p> <p>Ne pas utiliser pour teindre les cils ou les sourcils</p> <p>b) Usage professionnel</p> <p>b) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>"Réservé aux professionnels</p> <p> Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

							<p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul> <p>Contient des phénylènediamines (toluènediamines).</p> <p>Porter des gants adéquats</p>
9 a	<p>2-Méthyl-1,4-benzènediamine</p> <p>Sulfate de toluène- 2,5-diamine</p>	<p>Toluene-2,5-Diamine</p> <p>Toluene-2,5-Diamine Sulfate</p>	<p>95-70-5</p> <p>615-50-9</p>	<p>202-442-1</p> <p>210-431-8</p>	<p>Colorants d'oxydation pour la coloration des cheveux</p>	<p>a) Usage général</p>	<p>a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.»</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p>

								<p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.</li> </ul> <p>Contient des phénylènediamines (toluènediamines).</p> <p>Ne pas utiliser pour teindre les cils ou les sourcils."</p>
							<p>b) Usage professionnel</p> <p>a) et b): Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale</p>	<p>b) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>"Réservé aux professionnels.</p> <p> Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques</p>

						<p>appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 2 % calculés en base libre (ou 3,6 % en sel de sulfate).</p>	<p>sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li><li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li><li>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li></ul> <p>Contient des phénylènediamines (toluènediamines).</p> <p>Porter des gants adéquats."</p>
10							

11	Dichlorophène	Dichlorophen	97-23-4	202-567-1		0,5 %		Contient: Dichlorophen
12	Peroxyde d'hydrogène et autres composés ou mélanges libérant du peroxyde d'hydrogène dont le peroxyde de carbamide et le peroxyde de zinc	Hydrogen peroxide	7722-84-1	231-765-0	a) Produits pour les cheveux et la pilosité faciale b) Produits pour la peau c) Produits pour durcir les ongles d) Produits bucco-dentaires, y compris les produits de rinçage buccal, les dentifrices et les produits de blanchi-	a) 12 % de H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> (40 volumes), présent ou dégagé b) 4 % de H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> , présent ou dégagé c) 2 % de H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> , présent ou dégagé d) ≤ 0,1 % de H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> , présent ou dégagé	a) f): Porter des gants appropriés a) b) c) e): Contient du peroxyde d'hydrogène. Éviter le contact avec les yeux Rincer immédiatement les yeux si le produit entre en contact avec ceux-ci.	

				ment ou éclaircissement des dents	e) Produits de blanchiment ou d'éclaircissement des dents	e) > 0,1 % et ≤ 6 % de H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> , présent ou dégagé	e) Doit être vendu uniquement à des dentistes tels que définis dans la loi fédérale du 23 juin 2006 sur les professions médicales universitaires <sup>15</sup> ou à des hygiénistes dentaires diplômés ES, tels que définis dans l'Ordonnance du 20 septembre 2010 concernant les conditions minimales de reconnaissance des filières de formation et des études postdiplômes	e) Concentration du H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> présent ou dégagé indiquée en pourcentage.  Ne pas utiliser chez les enfants/adolescents âgés de moins de dix-huit ans.  Doit être vendu uniquement à des dentistes ou des hygiénistes dentaires. Pour chaque cycle d'utilisation, la première utilisation doit être effectuée uniquement par des dentistes ou des hygiénistes dentaires ou sous leur supervision directe, si un niveau de sécurité équivalent est assuré. Ensuite, à fournir au consommateur pour terminer le cycle d'utilisation.
--	--	--	--	-----------------------------------	-----------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<sup>15</sup> RS 811.11

						<p>des écoles supérieures<sup>16</sup>.</p> <p>Pour chaque cycle d'utilisation, première utilisation par des dentistes ou des hygiénistes dentaires ou sous leur supervision directe, si un niveau de sécurité équivalent est assuré. Ensuite, à fournir au consommateur pour terminer le cycle d'utilisation.</p> <p>Ne pas utiliser chez les enfants/adolescents âgés de moins de dix-huit ans.</p>	<p>f) Produits destinés</p> <p>f) 2 % de H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>, présent</p> <p>f) Usage professionnel uniquement</p> <p>f) Doit figurer sur l'étiquetage: « Réservé aux professionnels.</p>
--	--	--	--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<sup>16</sup> RS 412.101.61

					aux cils	ou dégagé		Éviter le contact avec les yeux. Rincer immédiatement les yeux si le produit entre en contact avec ceux-ci. Contient du peroxyde d'hydrogène. »
13	Formaldéhyde <sup>17</sup>	Formaldehyde	50-00-0	200-001-8	Produits pour durcir les ongles	5 % (en aldéhyde formique)	À des fins autres qu'inhiber le développement de microorganismes dans le produit. Cette fin doit ressortir de la présentation du produit	Protéger les cuticules par un corps gras Contient: Formaldehyde <sup>18</sup>
14	Hydroquinone	Hydroquinone	123-31-9	204-617-8	Préparations pour ongles artificiels	0,02 % (après mélange pour utilisation)	Usage professionnel uniquement	Pour usage professionnel uniquement Éviter le contact avec la peau Lire attentivement le mode d'emploi

<sup>17</sup> Pour utilisation comme agent conservateur, voir annexe 5, n° 5.

<sup>18</sup> Uniquement si la concentration est supérieure à 0,05 %.

15a	Potasse caustique ou soude caustique	Potassium hydroxide / sodium hydroxide	1310-58-3/ 1310-73/2	215-181-3/ 215-185-5	a) Solvant des cuti- cules des ongles	a) 5 % <sup>19</sup>	Usage général	a) Contient un agent alcalin Éviter tout contact avec les yeux Danger de cécité Conserver hors de portée des enfants
					b) Produits pour le défrisage des che- veux	b) 2 % <sup>20</sup>		Contient un agent alcalin Éviter tout contact avec les yeux Danger de cécité Conserver hors de portée des enfants
						4,5 % <sup>21</sup>		Réservé aux professionnels Éviter tout contact avec les yeux Danger de cécité Usage professionnel

19 La quantité d'hydroxyde de sodium, de potassium ou de lithium est exprimée en masse d'hydroxyde de sodium. En cas de mélanges, la somme ne doit pas dépasser les limites données à la colonne g.

20 La quantité d'hydroxyde de sodium, de potassium ou de lithium est exprimée en masse d'hydroxyde de sodium. En cas de mélanges, la somme ne doit pas dépasser les limites données à la colonne g.

21 La quantité d'hydroxyde de sodium, de potassium ou de lithium est exprimée en masse d'hydroxyde de sodium. En cas de mélanges, la somme ne doit pas dépasser les limites données à la colonne g.

					c) Régulateur de pH pour dépilatoires d) Autres usages comme régulateur de pH	c) pH < 12,7 pH < 11		c) Conserver hors de portée des enfants Éviter tout contact avec les yeux
15b	Hydroxyde de lithium	Lithium hydroxide	1310-65-2	215-183-4	a) Produits pour le défrisage des cheveux	2 % <sup>22</sup> 4,5 % <sup>23</sup>	Usage général Usage professionnel	a) Contient un agent alcalin Éviter tout contact avec les yeux Danger de cécité Conserver hors de portée des enfants Éviter le contact avec les yeux Danger de cécité

22 La concentration d'hydroxyde de sodium, de potassium ou de lithium est exprimée en masse d'hydroxyde de sodium. En cas de mélange, la somme ne doit pas dépasser les limites indiquées dans la colonne g.

23 La concentration d'hydroxyde de sodium, de potassium ou de lithium est exprimée en masse d'hydroxyde de sodium. En cas de mélange, la somme ne doit pas dépasser les limites indiquées dans la colonne g.

					<p>b) Régulateur de pH pour dépilatoires</p> <p>pH &lt; 12,7</p> <p>c) Autres usages comme régulateur de pH (uniquement pour les produits à rincer)</p> <p>pH &lt; 11</p>		<p>Contient un agent alcalin</p> <p>Conserver hors de portée des enfants</p> <p>Éviter le contact avec les yeux</p>
15c	Hydroxyde de calcium	Calcium hydroxide	1305-62-0	215-137-3	<p>a) Produits pour le défrisage des cheveux contenant deux composants: de l'hydroxyde de calcium et un</p> <p>a) 7 % (enhydroxyde de calcium)</p>		<p>a) Contient un agent alcalin</p> <p>Éviter tout contact avec les yeux</p> <p>Danger de cécité</p> <p>Conserver hors de portée des enfants</p>

					<p>sel de guanidine</p> <p>b) Régulateur de pH pour dépilatoires</p> <p>c) Autres usages (par exemple régulateur de pH, auxiliaire de fabrication)</p>	<p>pH &lt; 12,7</p> <p>pH &lt; 11</p>		<p>b) Contient un agent alcalin</p> <p>Conserver hors de portée des enfants</p> <p>Éviter le contact avec les yeux</p>
16	1-Naphtaléol	1-Naphthol	90-15-3	201-969-4	Substance utilisée dans des teintures capillaires oxydantes		Après mélange en conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée sur les cheveux ne doit pas dépasser 2,0 %.	<p>Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être</p>

								<p>utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul>
17	Nitrite de sodium	Sodium nitrite	7632-00-0	231-555-9	Inhibiteur de corrosion	0,2 %	Ne pas employer avec les amines secondaires et/ou tertiaires ou d'autres substances qui forment des nitrosamines	
18	Nitrométhane	Nitromethane	75-52-5	200-876-6	Inhibiteur de corro-	0,3 %		

					sion			
19	Déplacé ou supprimé							
20	Déplacé ou supprimé							
21	(8 $\alpha$ , 9R)-6'-Méthoxycinchonane-9-ol et ses sels	Quinine	130-95-0	205-003-2	a) Produits pour les cheveux à rincer b) Produits pour les cheveux sans rinçage	a) 0,5 % (en quinine base) b) 0,2 % (en quinine base)		
22	Benzène-1,3-diol	Resorcinol	108-46-3	203-585-2	a) Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux		a) Après mélange en conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 1,25 %.	a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage. «  Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères. Lire et suivre les instruc-







					c) Lotions capillaires et shampoings	c) 0,5 %		entre en contact avec ceux-ci.»  c) Contient de la résorcine.
23	a) Sulfures alcalins  b) Sulfures alcalinoterreux				a) Dépilatoires  b) Dépilatoires	a) 2 % (en soufre)  b) 6 % (en soufre)	pH ≤ 12,7	a) b) Conserver hors de portée des enfants  Éviter tout contact avec les yeux
24	Sels de zinc hydrosolubles à l'exception du bis(4-hydroxybenzènesulfonate) de zinc (n° 25) et de la pyrithione de zinc (n° 101 et annexe 5, n° 8)	Zinc acetate, zinc chloride, zinc gluconate, zinc glutamate				1 % (en zinc)		
25	Bis(4-	Zinc phenolsul-	127-82-2	204-867-8	Déodo-	6 % (en % de matière		Éviter tout contact avec

	Hydroxybenzènesulfonate) de zinc	fonate			rants, antiperspirants et lotions astringentes	anhydre)		les yeux
26	Monofluorophosphate d'ammonium	Ammonium monofluorophosphate	20859-38-5/ 66115-19-3	-/-	Produits bucco-dentaires	0,15 % calculée en F. En cas de mélange avec d'autres composés fluorés autorisés par la présente annexe, la concentration maximale en F reste fixée à 0,15 %.		Contient du monofluorophosphate d'ammonium.  Sauf s'il est indiqué sur l'étiquetage qu'ils sont contre-indiqués pour les enfants (par exemple, par une mention type «pour adultes seulement»), les dentifrices dont la concentration en fluor est comprise entre 0,1 et 0,15 % calculée en F doivent obligatoirement porter les mentions suivantes:  «Enfants de 6 ans ou moins: utiliser une quantité de dentifrice de la taille d'un petit pois sous la surveillance d'un

							adulte afin d'en minimiser l'ingestion. En cas d'apport de fluorures provenant d'autres sources, consultez un dentiste ou un médecin»
27	Fluorophosphate de disodium	Sodium monofluorophosphate	10163-15-2/ 7631-97-2	233-433-0/ 231-552-2	Produits bucco-dentaires	0,15 % calculée en F. En cas de mélange avec d'autres composés fluorés autorisés par la présente annexe, la concentration maximale en F reste fixée à 0,15 %.	Contient du monofluorophosphate de sodium.  Sauf s'il est indiqué sur l'étiquetage qu'ils sont contre-indiqués pour les enfants (par exemple, par une mention type «pour adultes seulement»), les dentifrices dont la concentration en fluor est comprise entre 0,1 et 0,15 % calculée en F doivent obligatoirement porter les mentions suivantes:  «Enfants de 6 ans ou moins: utiliser une quantité de dentifrice de la taille d'un petit pois sous la surveillance d'un

							adulte afin d'en minimiser l'ingestion. En cas d'apport de fluorures provenant d'autres sources, consultez un dentiste ou un médecin»
28	Fluorophosphate de dipotassium	Potassium monofluorophosphate	14104-28-0	237-957-0	Produits bucco-dentaires	0,15 % calculée en F. En cas de mélange avec d'autres composés fluorés autorisés par la présente annexe, la concentration maximale en F reste fixée à 0,15 %.	Contient du monofluorophosphate de potassium.  Sauf s'il est indiqué sur l'étiquetage qu'ils sont contre-indiqués pour les enfants (par exemple, par une mention type «pour adultes seulement»), les dentifrices dont la concentration en fluor est comprise entre 0,1 et 0,15 % calculée en F doivent obligatoirement porter les mentions suivantes:  «Enfants de 6 ans ou moins: utiliser une quantité de dentifrice de la taille d'un petit pois

							sous la surveillance d'un adulte afin d'en minimiser l'ingestion. En cas d'apport de fluorures provenant d'autres sources, consultez un dentiste ou un médecin»
29	Fluorophosphate de calcium	Calcium monofluorophosphate	7789-74-4	232-187-1	Produits bucco-dentaires	0,15 % calculée en F. En cas de mélange avec d'autres composés fluorés autorisés par la présente annexe, la concentration maximale en F reste fixée à 0,15 %.	Contient du monofluorophosphate de calcium.  Sauf s'il est indiqué sur l'étiquetage qu'ils sont contre-indiqués pour les enfants (par exemple, par une mention type «pour adultes seulement»), les dentifrices dont la concentration en fluor est comprise entre 0,1 et 0,15 % calculée en F doivent obligatoirement porter les mentions suivantes:  «Enfants de 6 ans ou moins: utiliser une quantité de dentifrice de la taille d'un petit pois

							sous la surveillance d'un adulte afin d'en minimiser l'ingestion. En cas d'apport de fluorures provenant d'autres sources, consultez un dentiste ou un médecin»
30	Fluorure de calcium	Calcium fluoride	7789-75-5	232-188-7	Produits bucco-dentaires	0,15 % calculée en F. En cas de mélange avec d'autres composés fluorés autorisés par la présente annexe, la concentration maximale en F reste fixée à 0,15 %.	Contient du fluorure de calcium.  Sauf s'il est indiqué sur l'étiquetage qu'ils sont contre-indiqués pour les enfants (par exemple, par une mention type «pour adultes seulement»), les dentifrices dont la concentration en fluor est comprise entre 0,1 et 0,15 % calculée en F doivent obligatoirement porter les mentions suivantes:  «Enfants de 6 ans ou moins: utiliser une quantité de dentifrice de la taille d'un petit pois

							sous la surveillance d'un adulte afin d'en minimiser l'ingestion. En cas d'apport de fluorures provenant d'autres sources, consultez un dentiste ou un médecin»
31	Fluorure de sodium	Sodium fluoride	7681-49-4	231-667-8	Produits bucco-dentaires	0,15 % calculée en F. En cas de mélange avec d'autres composés fluorés autorisés par la présente annexe, la concentration maximale en F reste fixée à 0,15 %.	Contient du fluorure de sodium.  Sauf s'il est indiqué sur l'étiquetage qu'ils sont contre-indiqués pour les enfants (par exemple, par une mention type «pour adultes seulement»), les dentifrices dont la concentration en fluor est comprise entre 0,1 et 0,15 % calculée en F doivent obligatoirement porter les mentions suivantes:  «Enfants de 6 ans ou moins: utiliser une quantité de dentifrice de la taille d'un petit pois

							sous la surveillance d'un adulte afin d'en minimiser l'ingestion. En cas d'apport de fluorures provenant d'autres sources, consultez un dentiste ou un médecin»
32	Fluorure de potassium	Potassium fluoride	7789-23-3	232-151-5	Produits bucco-dentaires	0,15 % calculée en F. En cas de mélange avec d'autres composés fluorés autorisés par la présente annexe, la concentration maximale en F reste fixée à 0,15 %.	Contient du fluorure de potassium.  Sauf s'il est indiqué sur l'étiquetage qu'ils sont contre-indiqués pour les enfants (par exemple, par une mention type «pour adultes seulement»), les dentifrices dont la concentration en fluor est comprise entre 0,1 et 0,15 % calculée en F doivent obligatoirement porter les mentions suivantes:  «Enfants de 6 ans ou moins: utiliser une quantité de dentifrice de la taille d'un petit pois

							sous la surveillance d'un adulte afin d'en minimiser l'ingestion. En cas d'apport de fluorures provenant d'autres sources, consultez un dentiste ou un médecin»
33	Fluorure d'ammonium	Ammonium fluoride	12125-01-8	235-185-9	Produits bucco-dentaires	0,15 % calculée en F. En cas de mélange avec d'autres composés fluorés autorisés par la présente annexe, la concentration maximale en F reste fixée à 0,15 %.	Contient du fluorure d'ammonium.  Sauf s'il est indiqué sur l'étiquetage qu'ils sont contre-indiqués pour les enfants (par exemple, par une mention type «pour adultes seulement»), les dentifrices dont la concentration en fluor est comprise entre 0,1 et 0,15 % calculée en F doivent obligatoirement porter les mentions suivantes:  «Enfants de 6 ans ou moins: utiliser une quantité de dentifrice de la taille d'un petit pois

							sous la surveillance d'un adulte afin d'en minimiser l'ingestion. En cas d'apport de fluorures provenant d'autres sources, consultez un dentiste ou un médecin»
34	Fluorure d'aluminium	Aluminium fluoride	7784-18-1	232-051-1	Produits bucco-dentaires	0,15 % calculée en F. En cas de mélange avec d'autres composés fluorés autorisés par la présente annexe, la concentration maximale en F reste fixée à 0,15 %.	Contient du fluorure d'aluminium.  Sauf s'il est indiqué sur l'étiquetage qu'ils sont contre-indiqués pour les enfants (par exemple, par une mention type «pour adultes seulement»), les dentifrices dont la concentration en fluor est comprise entre 0,1 et 0,15 % calculée en F doivent obligatoirement porter les mentions suivantes:  «Enfants de 6 ans ou moins: utiliser une quantité de dentifrice de la taille d'un petit pois

							sous la surveillance d'un adulte afin d'en minimiser l'ingestion. En cas d'apport de fluorures provenant d'autres sources, consultez un dentiste ou un médecin»
35	Fluorure stanneux	Stannous fluoride	7783-47-3	231-999-3	Produits bucco-dentaires	0,15 % calculée en F. En cas de mélange avec d'autres composés fluorés autorisés par la présente annexe, la concentration maximale en F reste fixée à 0,15 %.	Contient du fluorure stanneux.  Sauf s'il est indiqué sur l'étiquetage qu'ils sont contre-indiqués pour les enfants (par exemple, par une mention type «pour adultes seulement»), les dentifrices dont la concentration en fluor est comprise entre 0,1 et 0,15 % calculée en F doivent obligatoirement porter les mentions suivantes:  «Enfants de 6 ans ou moins: utiliser une quantité de dentifrice de la taille d'un petit pois

							sous la surveillance d'un adulte afin d'en minimiser l'ingestion. En cas d'apport de fluorures provenant d'autres sources, consultez un dentiste ou un médecin»
36	Hydrofluorure de cétylamine (hydrofluorure d'hexadécylamine)	Cétylamine hydrofluoride	3151-59-5	221-588-7	Produits bucco-dentaires	0,15 % calculée en F. En cas de mélange avec d'autres composés fluorés autorisés par la présente annexe, la concentration maximale en F reste fixée à 0,15 %.	Contient de l'hydrofluorure de cétylamine.  Sauf s'il est indiqué sur l'étiquetage qu'ils sont contre-indiqués pour les enfants (par exemple, par une mention type «pour adultes seulement»), les dentifrices dont la concentration en fluor est comprise entre 0,1 et 0,15 % calculée en F doivent obligatoirement porter les mentions suivantes:  «Enfants de 6 ans ou moins: utiliser une quantité de dentifrice de la taille d'un petit pois

							sous la surveillance d'un adulte afin d'en minimiser l'ingestion. En cas d'apport de fluorures provenant d'autres sources, consultez un dentiste ou un médecin»
37	Dihydrofluorure de bis-(hydroxyéthyl) aminopropyl-N-hydroxyéthyl-octadécylamine		-	-	Produits bucco-dentaires	0,15 % calculée en F. En cas de mélange avec d'autres composés fluorés autorisés par la présente annexe, la concentration maximale en F reste fixée à 0,15 %.	Contient du dihydrofluorure de bis-(hydroxyéthyl) aminopropyl-N-hydroxyéthyl-octadécylamine.  Sauf s'il est indiqué sur l'étiquetage qu'ils sont contre-indiqués pour les enfants (par exemple, par une mention type «pour adultes seulement»), les dentifrices dont la concentration en fluor est comprise entre 0,1 et 0,15 % calculée en F doivent obligatoirement porter les mentions suivantes:  «Enfants de 6 ans ou

							moins: utiliser une quantité de dentifrice de la taille d'un petit pois sous la surveillance d'un adulte afin d'en minimiser l'ingestion. En cas d'apport de fluorures provenant d'autres sources, consultez un dentiste ou un médecin»
38	Dihydrofluorure de N,N',N'-tri (polyoxyéthylène)- N-hexadécylpropylènediamine		-	-	Produits bucco-dentaires	0,15 % calculée en F. En cas de mélange avec d'autres composés fluorés autorisés par la présente annexe, la concentration maximale en F reste fixée à 0,15 %.	Contient du dihydrofluorure de N,N',N'-tri (polyoxyéthylène)-N-hexadécylpropylènediamine.  Sauf s'il est indiqué sur l'étiquetage qu'ils sont contre-indiqués pour les enfants (par exemple, par une mention type «pour adultes seulement»), les dentifrices dont la concentration en fluor est comprise entre 0,1 et 0,15 % calculée en F doivent obligatoirement

							porter les mentions suivantes:  «Enfants de 6 ans ou moins: utiliser une quantité de dentifrice de la taille d'un petit pois sous la surveillance d'un adulte afin d'en minimiser l'ingestion. En cas d'apport de fluorures provenant d'autres sources, consultez un dentiste ou un médecin»
39	Octadécène-9 amine, fluorhydrate	Octadecenylammonium fluoride	2782-81-2	-	Produits bucco-dentaires	0,15 % calculée en F.  En cas de mélange avec d'autres composés fluorés autorisés par la présente annexe, la concentration maximale en F reste fixée à 0,15 %.	Contient de l'hydrofluorure d'octadécénylamine.  Sauf s'il est indiqué sur l'étiquetage qu'ils sont contre-indiqués pour les enfants (par exemple, par une mention type «pour adultes seulement»), les dentifrices dont la concentration en fluor est comprise entre 0,1 et 0,15 % calculée en F

							doivent obligatoirement porter les mentions suivantes:  «Enfants de 6 ans ou moins: utiliser une quantité de dentifrice de la taille d'un petit pois sous la surveillance d'un adulte afin d'en minimiser l'ingestion. En cas d'apport de fluorures provenant d'autres sources, consultez un dentiste ou un médecin»
40	Hexafluorosilicate de disodium	Sodium fluorosilicate	16893-85-9	240-934-8	Produits bucco-dentaires	0,15 % calculée en F.  En cas de mélange avec d'autres composés fluorés autorisés par la présente annexe, la concentration maximale en F reste fixée à 0,15 %.	Contient du silicofluorure de sodium.  Sauf s'il est indiqué sur l'étiquetage qu'ils sont contre-indiqués pour les enfants (par exemple, par une mention type «pour adultes seulement»), les dentifrices dont la concentration en fluor est comprise entre 0,1 et 0,15 % calculée en F

							doivent obligatoirement porter les mentions suivantes:  «Enfants de 6 ans ou moins: utiliser une quantité de dentifrice de la taille d'un petit pois sous la surveillance d'un adulte afin d'en minimiser l'ingestion. En cas d'apport de fluorures provenant d'autres sources, consultez un dentiste ou un médecin»
41	Hexafluorosilicate de dipotassium	Potassium fluorosilicate	16871-90-2	240-896-2	Produits bucco-dentaires	0,15 % calculée en F.  En cas de mélange avec d'autres composés fluorés autorisés par la présente annexe, la concentration maximale en F reste fixée à 0,15 %.	Contient du silicofluore de potassium.  Sauf s'il est indiqué sur l'étiquetage qu'ils sont contre-indiqués pour les enfants (par exemple, par une mention type «pour adultes seulement»), les dentifrices dont la concentration en fluor est comprise entre 0,1 et 0,15 % calculée en F

							doivent obligatoirement porter les mentions suivantes:  «Enfants de 6 ans ou moins: utiliser une quantité de dentifrice de la taille d'un petit pois sous la surveillance d'un adulte afin d'en minimiser l'ingestion. En cas d'apport de fluorures provenant d'autres sources, consultez un dentiste ou un médecin»
42	Hexafluorosilicate d'ammonium	Ammonium fluorosilicate	16919-19-0	240-968-3	Produits bucco-dentaires	0,15 % calculée en F.  En cas de mélange avec d'autres composés fluorés autorisés par la présente annexe, la concentration maximale en F reste fixée à 0,15 %.	Contient du silicofluorure d'ammonium.  Sauf s'il est indiqué sur l'étiquetage qu'ils sont contre-indiqués pour les enfants (par exemple, par une mention type «pour adultes seulement»), les dentifrices dont la concentration en fluor est comprise entre 0,1 et 0,15 % calculée en F

							doivent obligatoirement porter les mentions suivantes:  «Enfants de 6 ans ou moins: utiliser une quantité de dentifrice de la taille d'un petit pois sous la surveillance d'un adulte afin d'en minimiser l'ingestion. En cas d'apport de fluorures provenant d'autres sources, consultez un dentiste ou un médecin»
43	Hexafluorosilicate de magnésium	Magnesium fluorosilicate	16949-65-8	241-022-2	Produits bucco-dentaires	0,15 % calculée en F.  En cas de mélange avec d'autres composés fluorés autorisés par la présente annexe, la concentration maximale en F reste fixée à 0,15 %.	Contient du silicofluore de magnésium.  Sauf s'il est indiqué sur l'étiquetage qu'ils sont contre-indiqués pour les enfants (par exemple, par une mention type «pour adultes seulement»), les dentifrices dont la concentration en fluor est comprise entre 0,1 et 0,15 % calculée en F

								doivent obligatoirement porter les mentions suivantes:  «Enfants de 6 ans ou moins: utiliser une quantité de dentifrice de la taille d'un petit pois sous la surveillance d'un adulte afin d'en minimiser l'ingestion. En cas d'apport de fluorures provenant d'autres sources, consultez un dentiste ou un médecin»
44	Dihydroxyméthyl-1,3-thione-2-imidazolidine	Dimethylol ethylene thiourea	15534-95-9	239-579-1	a) Produits pour les cheveux et la pilosité faciale  b) Produits pour les ongles	a) 2 %  b) 2 %	a) Ne pas utiliser dans les aérosols (sprays)  b) pH < 4	Contient: Dimethylol ethylene thiourea
45	Alcool benzy-	Benzyl alcohol	100-51-6	202-859-9	a) Solvants		a) À des fins autres qu'inhiber	

lique <sup>24</sup>				b) Compositions parfümantes et aromatiques, leurs matières premières		<p>le développement de microorganismes dans le produit. Cette fin doit ressortir de la présentation du produit</p> <p>b) La présence de la substance doit être indiquée dans la liste des ingrédients visés à l'art. 8, al. 1, lorsque sa concentration est supérieure:</p> <p>— à 0,001 % dans les produits sans rinçage</p> <p>— à 0,01 % dans les produits à rincer</p>	
---------------------	--	--	--	----------------------------------------------------------------------	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

24 Pour utilisation comme agent conservateur: voir annexe 5, n° 34.

46	Méthyl-6-coumarine	6-Methylcoumarin	92-48-8	202-158-8	Produits bucco-dentaires	0,003 %		
47	3-Pyridineméthanol, fluorhydrate	Nicomethanol hydrofluoride	62756-44-9	-	Produits bucco-dentaires	0,15 % calculée en F. En cas de mélange avec d'autres composés fluorés autorisés par la présente annexe, la concentration maximale en F reste fixée à 0,15 %.		Contient du fluorhydrate de nicométhanol.  Sauf s'il est indiqué sur l'étiquetage qu'ils sont contre-indiqués pour les enfants (par exemple, par une mention type «pour adultes seulement»), les dentifrices dont la concentration en fluor est comprise entre 0,1 et 0,15 % calculée en F doivent obligatoirement porter les mentions suivantes:  «Enfants de 6 ans ou moins: utiliser une quantité de dentifrice de la taille d'un petit pois sous la surveillance d'un adulte afin d'en minimiser l'ingestion. En cas

								d'apport de fluorures provenant d'autres sources, consultez un dentiste ou un médecin»
48	Nitrate d'argent	Silver nitrate	7761-88-8	231-853-9	Uniquement pour la coloration des cils et sourcils	4 %		Contient: Silver nitrate  Rincer immédiatement les yeux si le produit entre en contact avec ceux-ci
49	Disulfure de sélénium	Selenium disulphide	7488-56-4	231-303-8	Shampoings antipelliculaires	1 %		Contient: Selenium disulphide  Éviter le contact avec les yeux et la peau endommagée
50	Hydroxychlorures d'aluminium et de zirconium hydratés $Al_xZr(OH)_yCl_z$ et leur complexe avec la glycine				Antiperspirants	20 % (en hydroxychlorure d'aluminium et zirconium anhydre)  5,4 % (en zirconium)	1. Le rapport entre les nombres d'atomes d'aluminium et de zirconium doit être compris entre 2 et 10  2. Le rapport entre	Ne pas appliquer sur la peau irritée ou endommagée

						les nombres d'atomes (Al + Zr) et de chlore doit être compris entre 0,9 et 2,1	
						3. Ne pas utiliser dans les générateurs d'aérosols (sprays)	
51	Hydroxy-8-quinoléine et son sulfate	Oxyquinoline et oxyquinoline sulfate	148-24-3/ 134-31-6	205-711-1/ 205-137-1	a) Agent stabilisant de l'eau oxygénée dans les produits à rincer pour les cheveux et la pilosité faciale  b) Agent stabilisant de l'eau oxygénée dans les	a) 0,3 % (comme base)  b) 0,03 % (comme base)	

					produits sans rinçage pour les cheveux et la pilosité faciale			
52	Alcool méthylique	Methyl alcohol	67-56-1	200-659-6	Dénaturant pour les alcools éthylique et isopropylique	5 % (en % des alcools éthylique et isopropylique)		
53	Acide étidronique et ses sels (acide 1-hydroxyéthylidenediphosphonique et ses sels)	Etidronic acid	2809-21-4	220-552-8	a) Produits pour les cheveux et la pilosité faciale b) Savons	a) 1,5 % (en acide étidronique) b) 0,2 % (en acide étidronique)		

54	Phénoxypropanol <sup>25</sup>	Phenoxyisopropanol	770-35-4	212-222-7	Utiliser uniquement pour les produits à rincer  Ne pas utiliser dans les produits bucco-dentaires	2 %	À des fins autres qu'inhiber le développement de microorganismes dans le produit. Cette fin doit ressortir de la présentation du produit	
55	Déplacé ou supprimé							
56	Fluorure de magnésium	Magnesium fluoride	7783-40-6	231-995-1	Produits bucco-dentaires	0,15 % calculée en F.  En cas de mélange avec d'autres composés fluorés autorisés par la présente annexe, la concentration maximale en F reste fixée à 0,15 %.		Contient du fluorure de magnésium.  Sauf s'il est indiqué sur l'étiquetage qu'ils sont contre-indiqués pour les enfants (par exemple, par une mention type «pour adultes seulement»), les dentifrices dont la concentration en fluor

25 Pour utilisation comme agent conservateur: voir annexe 5, n° 43.

							est comprise entre 0,1 et 0,15 % calculée en F doivent obligatoirement porter les mentions suivantes:  «Enfants de 6 ans ou moins: utiliser une quantité de dentifrice de la taille d'un petit pois sous la surveillance d'un adulte afin d'en minimiser l'ingestion. En cas d'apport de fluorures provenant d'autres sources, consultez un dentiste ou un médecin»
57	Chlorure de strontium (hexahydraté)	Strontium chloride	10476-85-4	233-971-6	a) Produits buccodentaires	3,5 %, (en strontium).  En cas de mélange avec d'autres composés de strontium autorisés par la présente annexe, la concentration maximale en strontium reste fixée à 3,5 %	Contient: Strontium chloride  Usage fréquent déconseillé chez les enfants
					b) Sham-	2,1 %, (en strontium).	

					pooings et produits pour le visage	En cas de mélange avec d'autres composés de strontium autorisés par la présente annexe, la concentration maximale en strontium reste fixée à 2,1 %		
58	Acétate de strontium (hémi-hydraté)	Strontium acetate	543-94-2	208-854-8	Produits bucco-dentaires	3,5 %, (en strontium). En cas de mélange avec d'autres composés de strontium autorisés par la présente annexe, la concentration maximale en strontium reste fixée à 3,5 %		Contient: Strontium acétate  Usage fréquent déconseillé chez les enfants
59	Talc: silicate de magnésium hydraté	Talc	14807-96-6	238-877-9	a) Produits pulvérulents pour les enfants de moins de 3 ans  b) Autres produits			a) Tenir à l'écart du nez et de la bouche de l'enfant

60	Dialkylamides et dialcanolamides d'acides gras					Teneur maximale en amine secondaire: 0,5 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ne pas utiliser avec des systèmes de nitrosation</li> <li>— Teneur maximale en amine secondaire: 5 % (concerne les matières premières)</li> <li>— Concentration maximale en nitrosamine: 50 µg/kg</li> <li>— À conserver en récipients sans nitrite</li> </ul>	
61	Monoalkylamines, monoalcanolamines et leurs sels					Teneur maximale en amine secondaire: 0,5 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ne pas utiliser avec des systèmes de nitrosation - Pureté minimale: 99 %</li> <li>— Teneur maximale en amine secondaire: 0,5 %</li> </ul>	

						(concerne les matières premières) — Concentration maximale en nitrosamine: 50 µg/kg — À conserver en récipients sans nitrite
62	Trialkylamines, trialcanolamines et leurs sels			a) Produits sans rinçage	a) 2,5 %	a) et b) — Ne pas utiliser avec des systèmes de nitrosation  — Pureté minimale: 99 %  — Teneur maximale en amine secondaire: 0,5 % (concerne les matières premières)  — Concentration

					b) Produits à rincer		maximale en nitrosamine: 50 µg/kg — À conserver en récipients sans nitrite	
63	Hydroxyde de strontium	Strontium hydroxide	18480-07-4	242-367-1	Régulateur de pH pour dépilatoires	3,5 % (en strontium)	pH ≤ 12,7	Conserver hors de portée des enfants Éviter le contact avec les yeux
64	Peroxyde de strontium	Strontium peroxide	1314-18-7	215-224-6	Produits à rincer pour les cheveux et la pilosité faciale	4,5 % (en strontium)	Tous les produits doivent satisfaire aux exigences en matière de peroxyde d'hydrogène Usage professionnel	Éviter le contact avec les yeux Rincer immédiatement les yeux si le produit entre en contact avec ceux-ci Réservé aux professionnels

								Porter des gants appropriés
65	Chlorure, bromure et saccharinate de benzalkonium <sup>26</sup>	Benzalkonium bromide	91080-29-4	293-522-5	Produits à rincer pour les cheveux et la pilosité faciale	3 % (en chlorure de benzalkonium)	<p>Dans le produit fini, les concentrations de chlorure, de bromure et de saccharinate de benzalkonium dont la chaîne alkyle est égale ou inférieure à C14, ne doivent pas dépasser 0,1 % (exprimées en chlorure de benzalkonium)</p> <p>À des fins autres qu'inhiber le développement de micro-organismes dans le produit. Cette fin doit ressortir de la présentation du</p>	Éviter tout contact avec les yeux

<sup>26</sup> Pour utilisation comme agent conservateur: voir annexe 5, n° 54.

		Benzalkonium chloride	63449-41-2/ 68391-01-5/ 68424-85-1/ 85409-22-9	264-151-6/ 269-919-4/ 270-325-2/ 287-089-1			produit	
		Benzalkonium saccharinate	68989-01-5	273-545-7				
66	Polyacrylamides				a) Produits corporels sans rinçage  b) Autres produits		a) Teneur résiduelle maximale en acrylamide 0,1 mg/kg  b) Teneur résiduelle maximale en acrylamide 0,5 mg/kg	
67	2-Benzylidèneheptanal	Amyl cinnamal	122-40-7	204-541-5			La présence de la substance doit être indiquée dans la liste des ingrédients visés à l'art. 8, al. 1, lorsque sa concen-	

							<p>tration est supérieure:</p> <p>— à 0,001 % dans les produits sans rinçage</p> <p>— à 0,01 % dans les produits à rincer</p>	
68								
69	Alcool cinnamyl-lique	Cinnamyl alcohol	104-54-1	203-212-3			<p>La présence de la substance doit être indiquée dans la liste des ingrédients visés à l'art. 8, al. 1, lorsque sa concentration est supérieure:</p> <p>— à 0,001 % dans les produits sans rinçage</p> <p>— à 0,01 % dans les produits à</p>	

							rincer
70	3,7-Diméthyl-2,6-octadiénal	Citral	5392-40-5	226-394-6			<p>La présence de la substance doit être indiquée dans la liste des ingrédients visés à l'art. 8, al. 1, lorsque sa concentration est supérieure:</p> <p>— à 0,001 % dans les produits sans rinçage</p> <p>— à 0,01 % dans les produits à rincer</p>
71	2-Méthoxy-4-(2-propényl)phénol	Eugenol	97-53-0	202-589-1			<p>La présence de la substance doit être indiquée dans la liste des ingrédients visés à l'art. 8, al. 1, lorsque sa concentration est supé-</p>

						rieure: — à 0,001 % dans les produits sans rinçage — à 0,01 % dans les produits à rincer
72	7-Hydroxycitronellal	Hydroxycitronellal	107-75-5	203-518-7	a) Produits bucco-dentaires	a) et b) La présence de la substance doit être indiquée dans la liste des ingrédients visés à l'art. 8, al. 1, lorsque sa concentration est supérieure: — à 0,001 % dans les produits sans rinçage — à 0,01 % dans les produits à rincer

					b) Autres produits	b) 1,0 %		
73	2-Méthoxy-4-(1-propényl)phénol	Isoeugenol	97-54-1	202-590-7	a) Produits bucco-dentaires b) Autres produits	b) 0,02 %	a) et b) La présence de la substance doit être indiquée dans la liste des ingrédients visés à l'art. 8, al. 1, lorsque sa concentration est supérieure: — à 0,001 % dans les produits sans rinçage 0,01 % dans les produits à rincer	
74	2-Pentyl-3-phénylprop-2-ène-1-ol	Amylcinnamyl alcohol	101-85-9	202-982-8			La présence de la substance doit être indiquée dans la liste des ingrédients visés à l'art. 8, al. 1,	

							<p>lorsque sa concentration est supérieure:</p> <p>— à 0,001 % dans les produits sans rinçage</p> <p>— à 0,01 % dans les produits à rincer</p>
75	Salicylate de benzyle	Benzyl salicylate	118-58-1	204-262-9			<p>La présence de la substance doit être indiquée dans la liste des ingrédients visés à l'art. 8, al. 1, lorsque sa concentration est supérieure:</p> <p>— à 0,001 % dans les produits sans rinçage</p> <p>— à 0,01 % dans les produits à rincer</p>

76	3-Phényl-2-propénal	Cinnamal	104-55-2	203-213-9			La présence de la substance doit être indiquée dans la liste des ingrédients visés à l'art. 8, al. 1, lorsque sa concentration est supérieure: — à 0,001 % dans les produits sans rinçage — à 0,01 % dans les produits à rincer
77	2H-1-Benzopyrane-2-one	Coumarin	91-64-5	202-086-7			La présence de la substance doit être indiquée dans la liste des ingrédients visés à l'art. 8, al. 1, lorsque sa concentration est supérieure:

							<p>— à 0,001 % dans les produits sans rinçage</p> <p>— à 0,01 % dans les produits à rincer</p>
78	(2E)-3,7-Diméthyl-2,6-octadiène-1-ol	Geraniol	106-24-1	203-377-1			<p>La présence de la substance doit être indiquée dans la liste des ingrédients visés à l'art. 8, al. 1, lorsque sa concentration est supérieure:</p> <p>— à 0,001 % dans les produits sans rinçage</p> <p>— à 0,01 % dans les produits à rincer</p>
79	3- et 4-(4-Hydroxy-4-	Hydroxyiso-hexyl 3-	51414-25-6/ 31906-04-4	257-187-9/ 250-863-4			La présence de la substance doit être

	méthylpentyl)cyclohex-3-ène-1-carbaldéhyde	cyclohexene carboxaldehyde					indiquée dans la liste des ingrédients visés à l'art. 8, al. 1, lorsque sa concentration est supérieure: — à 0,001 % dans les produits sans rinçage — à 0,01 % dans les produits à rincer
80	Alcool 4-méthoxybenzylique	Anise alcohol	105-13-5	203-273-6			La présence de la substance doit être indiquée dans la liste des ingrédients visés à l'art. 8, al. 1, lorsque sa concentration est supérieure: — à 0,001 % dans les produits sans

							rinçage — à 0,01 % dans les produits à rincer
81	Ester phénylméthyl- thylique de l'acide 3-phényl- 2-propénoïque	Benzyl cinnamate	103-41-3	203-109-3			La présence de la substance doit être indiquée dans la liste des ingrédients visés à l'art. 8, al. 1, lorsque sa concentration est supérieure:  — à 0,001 % dans les produits sans rinçage  — à 0,01 % dans les produits à rincer
82	3,7,11- Triméthyl- 2,6,10- dodécatriène-1-ol	Farnesol	4602-84-0	225-004-1			La présence de la substance doit être indiquée dans la liste des ingr-

							<p>dients visés à l'art. 8, al. 1, lorsque sa concentration est supérieure:</p> <p>— à 0,001 % dans les produits sans rinçage</p> <p>— à 0,01 % dans les produits à rincer</p>	
83	2-(4-tert-Butylbenzyl)propionaldéhyde	Butylphenyl methylpropional	80-54-6	201-289-8			<p>La présence de la substance doit être indiquée dans la liste des ingrédients visés à l'art. 8, al. 1, lorsque sa concentration est supérieure:</p> <p>— à 0,001 % dans les produits sans rinçage</p> <p>— à 0,01 % dans</p>	

							les produits à rincer
84	3,7-Diméthyl-1,6-octadiène-3-ol	Linalool	78-70-6	201-134-4			<p>La présence de la substance doit être indiquée dans la liste des ingrédients visés à l'art. 8, al. 1, lorsque sa concentration est supérieure:</p> <p>— à 0,001 % dans les produits sans rinçage</p> <p>— à 0,01 % dans les produits à rincer</p>
85	Benzoate de benzyle	Benzyl benzoate	120-51-4	204-402-9			<p>La présence de la substance doit être indiquée dans la liste des ingrédients visés à l'art. 8, al. 1, lorsque sa concen-</p>

							<p>tration est supérieure:</p> <p>— à 0,001 % dans les produits sans rinçage</p> <p>— à 0,01 % dans les produits à rincer</p>	
86	Citronellol / (±)-3,7-diméthyl-6-ène-1-ol	Citronellol	106-22-9/ 26489-01-0	203-375-0/ 247-737-6			<p>La présence de la substance doit être indiquée dans la liste des ingrédients visés à l'art. 8, al. 1, lorsque sa concentration est supérieure:</p> <p>— à 0,001 % dans les produits sans rinçage</p> <p>— à 0,01 % dans les produits à rincer</p>	

87	2-Benzy- lidèneoctanal	Hexyl cinnamal	101-86-0	202-983-3			La présence de la substance doit être indiquée dans la liste des ingrédients visés à l'art. 8, al. 1, lorsque sa concentration est supérieure:  — à 0,001 % dans les produits sans rinçage  — à 0,01 % dans les produits à rincer
88	d-Limonene (4R)-1-Méthyl-4-(1-méthyléthényl) cyclohexène	Limonene	5989-27-5	227-813-5			La présence de la substance doit être indiquée dans la liste des ingrédients visés à l'art. 8, al. 1, lorsque sa concentration est supérieure:

							<p>— à 0,001 % dans les produits sans rinçage</p> <p>— à 0,01 % dans les produits à rincer</p> <p>Indice de peroxyde inférieur à 20 mmoles/L<sup>27</sup></p>	
89	Carbonate de méthylheptine	Methyl 2-octynoate	111-12-6	203-836-6			<p>La présence de la substance doit être indiquée dans la liste des ingrédients visés à l'art. 8, al. 1, lorsque sa concentration est supérieure:</p> <p>— à 0,001 % dans les produits sans rinçage</p>	

							— à 0,01 % dans les produits à rincer
90	3-Méthyl-4-(2,6,6-triméthyl-2-cyclohexène-1-yl)-3-butène-2-one	alpha-Isomethylionone	127-51-5	204-846-3			La présence de la substance doit être indiquée dans la liste des ingrédients visés à l'art. 8, al. 1, lorsque sa concentration est supérieure:  — à 0,001 % dans les produits sans rinçage  — à 0,01 % dans les produits à rincer
91	Evernia prunastri, extraits	Evernia prunastri extract	90028-68-5	289-861-3			La présence de la substance doit être indiquée dans la liste des ingrédients visés à l'art. 8, al. 1,

							<p>lorsque sa concentration est supérieure:</p> <p>— à 0,001 % dans les produits sans rinçage</p> <p>— à 0,01 % dans les produits à rincer</p>
92	Evernia furfuracea, extraits	Evernia furfuracea extract	90028-67-4	289-860-8			<p>La présence de la substance doit être indiquée dans la liste des ingrédients visés à l'art. 8, al. 1, lorsque sa concentration est supérieure:</p> <p>— à 0,001 % dans les produits sans rinçage</p> <p>— à 0,01 % dans les produits à rincer</p>

93	2,4-Diaminopyrimidine-3-oxyde	Diaminopyrimidine oxide	74638-76-9	-	Produits pour les cheveux et la pilosité faciale	1,5 %		
94	Peroxyde de dibenzoyl	Benzoyl peroxide	94-36-0	202-327-6	Préparations pour ongles artificiels	0,7 % (après mélange pour utilisation)	Usage professionnel	Réservé aux professionnels Éviter le contact avec la peau Lire attentivement le mode d'emploi
95	Méthyléther d'hydroquinone/Mequinol	p-Hydroxyanisol	150-76-5	205-769-8	Préparations pour ongles artificiels	0,02 % (après mélange pour utilisation)	Usage professionnel	Réservé aux professionnels Éviter le contact avec la peau Lire attentivement le mode d'emploi
96	5-tert-Butyl-2,4,6-trinitro-m-xylène	Musk xylene	81-15-2	201-329-4	Tous produits cosmétiques, à	a) 1,0 % dans les parfums fins b) 0,4 % dans les eaux de		

					l'exception des produits bucco-dentaires	toilette c) 0,03 % dans les autres produits		
97	4'-tert-Butyl-2',6'-diméthyl-3',5'-dinitroacétophénone	Musk ketone	81-14-1	201-328-9	Tous produits cosmétiques, à l'exception des produits bucco-dentaires	a) 1,4 % dans les parfums fins b) 0,56 % dans les eaux de toilette c) 0,042 % dans les autres produits		
98	Acide 2-hydroxybenzoïque <sup>28</sup>	Salicylic acid	69-72-7	200-712-3	a) Produits à rincer pour les cheveux et la pilosité faciale b) Autres	a) 3,0 % b) 2,0 %	Ne pas utiliser dans les préparations destinées aux enfants âgés de moins de 3 ans, à l'exception des shampooings À des fins autres	Ne pas utiliser chez les enfants âgés de moins de 3 ans <sup>29</sup>

<sup>28</sup> Pour utilisation comme agent conservateur: voir annexe 5, n° 3.

<sup>29</sup> Uniquement pour les produits qui pourraient éventuellement être utilisés chez les enfants âgés de moins de 3 ans et qui restent en contact prolongé avec la peau.

				produits		qu'inhiber le développement de microorganismes dans le produit. Cette fin doit ressortir de la présentation du produit
99	Sulfites et bisulfites inorganiques <sup>30</sup>			a) Teintures capillaires oxydantes b) Produits de défrisage des cheveux c) Auto-bronzants pour le visage	a) 0,67 % (en SO2 libre) b) 6,7 % (en SO2 libre) c) 0,45 % (en SO2 libre)	À des fins autres qu'inhiber le développement de microorganismes dans le produit. Cette fin doit ressortir de la présentation du produit

30 Pour utilisation comme agent conservateur: voir annexe 5, n° 9.

					d) Autres autobronzants	d) 0,40 % (en SO2 libre)	
100	(Chloro-4 phényl)-1(dichloro-3,4 phényl)-3 urée <sup>31</sup>	Trilocarban	101-20-2	202-924-1	Produits à rincer	1,5 %	<p>Critères de pureté:</p> <p>3,3',4,4'-tétrachloroazobenzène ≤ 1 ppm</p> <p>3,3',4,4'-tétrachlorozoxybenzène ≤ 1 ppm</p> <p>À des fins autres qu'inhiber le développement de microorganismes dans le produit. Cette fin doit ressortir de la présentation du produit</p>

<sup>31</sup> Pour utilisation comme agent conservateur: voir annexe 5, n° 23.

101	Pyrithione de zinc <sup>32</sup>	Zinc pyrithione	13463-41-7	236-671-3	Produits sans rinçage pour les cheveux et la pilosité faciale	0,1 %	À des fins autres qu'inhiber le développement de microorganismes dans le produit. Cette fin doit ressortir de la présentation du produit
102	4-Allylvératrole	Methyl eugenol	93-15-2	202-223-0	Parfums fins Eaux de toilette Crèmes parfumantes Dans les autres produits sans rinçage et produits	0,01 % 0,004 % 0,002 % 0,0002 %	

<sup>32</sup> Pour utilisation comme agent conservateur: voir annexe 5, n° 8.

					bucco- dentaires Produits à rincer	0,001 %		
103	Huile et extrait de Abies alba	Abies Alba Cone Oil;  Abies Alba Cone Extract;  Abies Alba Leaf Oil;  Abies Alba Leaf Cera;  Abies Alba Needle Extract;  Abies Alba Needle Oil	90028-76-5	289-870-2			Indice de pe- roxyde inférieur à 10 mmoles/L(*)	
104								

(\*) Cette limite s'applique à la substance et non au produit cosmétique fini.

105	Huile et extrait de Abies pectinata	Abies Pectinata Oil; Abies Pectinata Leaf Extract; Abies Pectinata Needle Extract; Abies Pectinata Needle Oil	92128-34-2	295-728-0			Indice de peroxyde inférieur à 10 mmoles/L(*)
106	Huile et extrait de Abies sibirica	Abies Sibirica Oil; Abies Sibirica Needle Extract; Abies Sibirica Needle Oil	91697-89-1	294-351-9			Indice de peroxyde inférieur à 10 mmoles/L(*)
107	Huile et extrait de Abies balsamea	Abies Balsamea Needle Oil; Abies Balsamea Needle Extract	85085-34-3	285-364-0			Indice de peroxyde inférieur à 10 mmoles/L(*)

		Abies Balsamea Resin; Abies Balsamea Extract Abies Balsamea Balsam Extract					
108	Huile et extrait de Pinus mugo pumilio	Pinus Mugo Pumilio Twig Leaf Extract; Pinus Mugo Pumilio Twig Leaf Oil	90082-73-8	290-164-1			Indice de peroxyde inférieur à 10 mmoles/L(*)
109	Huile et extrait de Pinus mugo	Pinus Mugo Leaf Oil; Pinus Mugo Twig Leaf Extract; Pinus Mugo Twig Oil	90082-72-7	290-163-6			Indice de peroxyde inférieur à 10 mmoles/L(*)

110	Huile et extrait de Pinus sylvestris	Pinus Sylvestris Oil; Pinus Sylvestris Leaf extract; Pinus Sylvestris Leaf Oil; Pinus Sylvestris Leaf Water; Pinus Sylvestris Cone Extract; Pinus Sylvestris Bark Extract; Pinus Sylvestris Bud Extract Pinus Sylvestris Twig Leaf Extract Pinus Syl-	84012-35-1	281-679-2			Indice de peroxyde inférieur à 10 mmoles/L(*)	
-----	--------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------	-----------	--	--	-----------------------------------------------	--

		vestris twig Leaf Oil						
111	Huile et extrait de Pinus nigra	Pinus Nigra Bud/Needle Extract;  Pinus Nigra Twig Leaf Extract;  Pinus Nigra Twig Leaf Oil	90082-74-9	290-165-7				Indice de pe- roxyde inférieur à 10 mmoles/L(*)
112	Huile et extrait de Pinus palustris	Pinus Palustris Leaf Extract;  Pinus Palustris Oil  Pinus Palustris Twig Leaf Extract  Pinus Palustris Twig Leaf Oil	97435-14-8/ 8002-09-3	306-895-7/-				Indice de pe- roxyde inférieur à 10 mmoles/L(*)
113	Huile et extrait de	Pinus Pinaster	90082-75-0	290-166-2				Indice de pe-

	Pinus pinaster	Twig Leaf Oil; Pinus Pinaster Twig Leaf Extract					roxyde inférieur à 10 mmoles/L(*)
114	Huile et extrait de Pinus pumila oil et extract	Pinus Pumila Twig Leaf Extract;  Pinus Pumila Twig Leaf Oil	97676-05-6	307-681-6			Indice de pe- roxyde inférieur à 10 mmoles/L(*)
115	Huile et extrait d'espèces de Pinus	Pinus Strobus Bark Extract;  Pinus Strobus Cone Extract;  Pinus Strobus Twig Oil;  Pinus Species Twig Leaf Extract;  Pinus Species Twig Leaf Oil	94266-48-5	304-455-9			Indice de pe- roxyde inférieur à 10 mmoles/L(*)

116	Huile et extrait de Pinus cembra	Pinus Cembra Twig Leaf Oil  Pinus Cembra Twig Leaf Extract	92202-04-5	296-036-1			Indice de peroxyde inférieur à 10 mmoles/L(*)
117	Extrait de Pinus cembra acétylé	Pinus Cembra Twig Leaf Extract Acetylated	94334-26-6	305-102-1			Indice de peroxyde inférieur à 10 mmoles/L(*)
118	Huile et extrait de Picea mariana	Picea Mariana Leaf Extract;  Picea Mariana Leaf Oil	91722-19-9	294-420-3			Indice de peroxyde inférieur à 10 mmoles/L(*)
119	Huile et extrait de Thuja occidentalis	Thuja Occidentalis Bark Extract;  Thuja Occidentalis Leaf;  Thuja Occidentalis Leaf	90131-58-1	290-370-1			Indice de peroxyde inférieur à 10 mmoles/L(*)

		Extract; Thuja Occidentalis Leaf Oil; Thuja Occidentalis Stem Extract; Thuja Occidentalis Stem Oil; Thuja Occidentalis Root Extract					
120							
121	3-Carene; 3,7,7-Triméthylbicyclo[4.1.0]hept-3-ène (isodiprène)		13466-78-9	236-719-3			Indice de peroxyde inférieur à 10 mmoles/L <sup>(*)</sup>
122	Huile et extrait de Cedrus atlantica	Cedrus Atlantica Bark Extract; Cedrus Atlantica Bark Oil;	92201-55-3	295-985-9			Indice de peroxyde inférieur à 10 mmoles/L <sup>(*)</sup>

		Cedrus Atlantica Bark Water; Cedrus Atlantica Leaf Extract; Cedrus Atlantica Wood Extract; Cedrus Atlantica Wood Oil					
123	Huile et extrait de Cupressus sempervirens	Cupressus Sempervirens Leaf Oil; Cupressus Sempervirens Bark Extract; Cupressus Sempervirens Cone Extract; Cupressus Sempervirens Fruit Extract; Cupressus	84696-07-1	283-626-9			Indice de peroxyde inférieur à 10 mmoles/L(*)

		<p>Sempervirens Leaf Extract;</p> <p>Cupressus Sempervirens Leaf/Nut/Stem Oil;</p> <p>Cupressus Sempervirens Leaf/Stem Extract;</p> <p>Cupressus Sempervirens Leaf Water;</p> <p>Cupressus Sempervirens Seed Extract;</p> <p>Cupressus Sempervirens Oil</p>						
124	Essence de térébenthine (Pinus spp.)	Turpentine	9005-90-7	232-688-5				Indice de peroxyde inférieur à 10 mmoles/L(*)

125	Essence de térébenthine et essence de térébenthine rectifiée	Turpentine	8006-64-2	232-350-7			Indice de peroxyde inférieur à 10 mmoles/L(*)	
126	Térébenthine, distillée à la vapeur (Pinus spp.)	Turpentine	8006-64-2	232-350-7			Indice de peroxyde inférieur à 10 mmoles/L(*)	
127	Terpene alcohols acetates	Terpene alcohols acetates	69103-01-1	273-868-3			Indice de peroxyde inférieur à 10 mmoles/L(*)	
128	Terpene hydrocarbons	Terpene hydrocarbons	68956-56-9	273-309-3			Indice de peroxyde inférieur à 10 mmoles/L(*)	
129	Terpenes and terpenoids, à l'exception de limonene (d-, l-, et dlisomers) figurant sous les numéros de	Terpenes and terpenoids	65996-98-7	266-034-5			Indice de peroxyde inférieur à 10 mmoles/L(*)	

	référence 88, 167 et 168 et 88 dans la présente annexe 3							
130	Terpènes et terpénoïdes		68917-63-5	272-842-9			Indice de peroxyde inférieur à 10 mmoles/L(*)	
131	alpha-Terpinene; p-Mentha-1,3-diene	alpha-Terpinene	99-86-5	99-86-5 202-795-1			Indice de peroxyde inférieur à 10 mmoles/L(*)	
132	gamma-Terpinene; p-Mentha-1,4-diene	gamma-Terpinene	99-85-4	202-794-6				
133	Terpinolene; p-Mentha-1,4(8)-diene	Terpinolene	586-62-9	209-578-0				

134	1,1,2,3,3,6-Hexaméthylindan-5-yl méthylcétone	Acetyl Hexamethyl indan	15323-35-0	239-360-0	a) Produits sans rinçage b) Produits à rincer	a) 2 %		
135	Allyl butyrate; 2-Propényl Butanoate	Allyl butyrate	2051-78-7	218-129-8			Le niveau d'alcool allylique libre dans l'ester doit être inférieur à 0,1 %.	
136	Allyl cinnamate; 2-Propényl 3-Phényl-2-propénoate	Allyl cinnamate	1866-31-5	217-477-8			Le niveau d'alcool allylique libre dans l'ester doit être inférieur à 0,1 %.	
137	Allyl cyclohexylacetate; 2-Propényl Cyclohexaneacétate	Allyl cyclohexylacetate	4728-82-9	225-230-0			Le niveau d'alcool allylique libre dans l'ester doit être inférieur à 0,1 %.	

138	Allyl cyclohexylpropionate; 2-Propényl 3-Cyclohexanepropanoate	Allyl cyclohexylpropionate	2705-87-5	220-292-5			Le niveau d'alcool allylique libre dans l'ester doit être inférieur à 0,1 %.	
139	Allyl heptanoate; 2-Propényl Heptanoate	Allyl heptanoate	142-19-8	205-527-1			Le niveau d'alcool allylique libre dans l'ester doit être inférieur à 0,1 %.	
140	Allyl hexanoate	Allyl Caproate	123-68-2	204-642-4			Le niveau d'alcool allylique libre dans l'ester doit être inférieur à 0,1 %.	
141	Allyl isovalerate; 2-Propényl 3-Méthylbutanoate	Allyl isovalerate	2835-39-4	220-609-7			Le niveau d'alcool allylique libre dans l'ester doit être inférieur à 0,1 %.	
142	Allyl octanoate; 2-Allyl caprylate	Allyl octanoate	4230-97-1	224-184-9			Le niveau d'alcool allylique	

							libre dans l'ester doit être inférieur à 0,1 %.	
143	Allyl phenoxyacetate; 2-Propényl Phénoxyacétate	Allyl phenoxyacetate	7493-74-5	231-335-2			Le niveau d'alcool allylique libre dans l'ester doit être inférieur à 0,1 %.	
144	Allyl phenylacetate; 2-Propenyl Benzène acétate	Allyl phenylacetate	1797-74-6	217-281-2			Le niveau d'alcool allylique libre dans l'ester doit être inférieur à 0,1 %.	
145	Allyl 3,5,5-trimethylhexanoate	Allyl 3,5,5-trimethylhexanoate	71500-37-3	275-536-3			Le niveau d'alcool allylique libre dans l'ester doit être inférieur à 0,1 %.	
146	Allyl cyclohexyloxyacetate	Allyl cyclohexyloxyacetate	68901-15-5	272-657-3			Le niveau d'alcool allylique libre dans l'ester doit être inférieur	

							à 0,1 %.	
147	Allyl isoamyloxyacetate	Isoamyl Allyl-glycolate	67634-00-8	266-803-5			Le niveau d'alcool allylique libre dans l'ester doit être inférieur à 0,1 %.	
148	Allyl 2-methylbutoxyacetate	Allyl 2-methylbutoxyacetate	67634-01-9	266-804-0			Le niveau d'alcool allylique libre dans l'ester doit être inférieur à 0,1 %.	
149	Allyl nonanoate	Allyl nonanoate	7493-72-3	231-334-7			Le niveau d'alcool allylique libre dans l'ester doit être inférieur à 0,1 %.	
150	Allyl propionate	Allyl propionate	2408-20-0	219-307-8			Le niveau d'alcool allylique libre dans l'ester doit être inférieur à 0,1 %.	

151	Allyl trimethylhexanoate	Allyl trimethylhexanoate	68132-80-9	268-648-9			Le niveau d'alcool allylique libre dans l'ester doit être inférieur à 0,1 %.
151 bis	Allyl phenethyl ether	Allyl phenethyl ether	14289-65-7	238-212-2			Le niveau d'alcool allylique libre dans l'éther doit être inférieur à 0,1 %.
152	Allyl heptine carbonate (allyl oct-2-ynoate)	Allyl heptine carbonate	73157-43-4	277-303-1		0,002 %	Cette substance ne doit pas être utilisée en combinaison avec un autre 2-alkynoic acid ester (notamment methyl heptine carbonate).
153	Amylcyclopentenone; 2-Pentylcyclopent-2-en-1-one	Amylcyclopentenone	25564-22-1	247-104-4		0,1 %	

154	Myroxylon balsamum var. pereirae; extraits et produits de distillation; Baume du Pérou, absolue et anhydrol (Baume du Pérou)		8007-00-9	232-352-8		0,4 %		
155	4-tert.-Butyldihydrocinnamaldehyde; 3-(4-tert-Butylphényl)-propionaldéhyde	4-tert.-Butyldihydrocinnamaldehyde	18127-01-0	242-016-2		0,6 %		
156	Huile et extrait de Cuminum cyminum	Cuminum Cyminum Fruit Oil; Cuminum Cyminum Fruit Extract; Cuminum Cyminum Seed	84775-51-9	283-881-6	a) Produits sans rinçage	a) 0,4 % d'huile de cumin		

		Oil; Cuminum Cyminum Seed Extract;  Cuminum Cyminum Seed Powder			b) Produits à rincer		
157	cis-Rose ketone-1(**); (Z)-1-(2,6,6-Triméthyl-2-cyclohexèn-1-yl)-2-butèn-1-one (cisalpha-Damascone)	Alpha-Damascone	23726-94-5/ 43052-87-5	245-845-8/-	a) Produits bucco-dentaires  b) Autres produits	b) 0,02 %	
158	trans-Rose	trans-Rose	23726-91-2	245-842-1	a) Produits		

	ketone-2 <b>Fehler! Textmarke nicht definiert.;</b> (E)-1-(2,6,6-Triméthyl-1-cyclohexèn-1-yl)-2-butèn-1-one (trans-bêta-Damascone)	ketone-2			bucco-dentaires			
					b) Autres produits	b) 0,02 %		
159	trans-Rose ketone-5 <b>Fehler! Textmarke nicht definiert.;</b> (E)-1-(2,4,4-Triméthyl-2-cyclohexèn-1-yl)-2-butèn-1-one (Isodamascone)	trans-Rose ketone-5	39872-57-6	254-663-8		0,02 %		
160	Rose ketone-4 <b>Fehler! Text-</b>	Rose ketone-4	23696-85-7	245-833-2	a) Produits bucco-			

	<b>marke nicht definiert.;</b> 1-(2,6,6-Triméthylcyclohexa-1,3-dièn-1-yl)-2-butèn-1-one (Damascenone)				dentaires		
					b) Autres produits	b) 0,02 %	
161	Rose ketone- <b>Fehler! Textmarke nicht definiert.;</b> 1-(2,6,6-Triméthyl-3-cyclohexèn-1-yl)-2-butèn-1-one (Delta-Damascone)	Delta-Damascone	57378-68-4	260-709-8	a) Produits bucco-dentaires		
					b) Autres produits	b) 0,02 %	

162	cis-Rose ketone-2 <b>Fehler! Textmarke nicht definiert.;</b> (Z)-1-(2,6,6-Triméthyl-1-cyclohexène-1-yl)-2-butène-1-one (cis-bêta-Damascone)	cis-Rose ketone-2	23726-92-3	245-843-7	a) Produits bucco-dentaires  b) Autres produits	b) 0,02 %		
163	trans-Rose ketone-1 <b>Fehler! Textmarke nicht definiert.;</b> (E)-1-(2,6,6-Triméthyl-2-cyclohexène-1-yl)-2-butène-1-one (trans-alpha-Damascone)	trans-Rose ketone-1	24720-09-0	246-430-4	a) Produits bucco-dentaires			

					b) Autres produits	b) 0,02 %		
164	Rose ketone-5 <b>Fehler! Textmarke nicht definiert.</b> ; 1-(2,4,4-Triméthyl-2-cyclohexèn-1-yl)-2 butèn-1-one	Rose ketone-5	33673-71-1	251-632-0		0,02 %		
165	trans-Rose ketone-3 <b>Fehler! Textmarke nicht definiert.</b> ; 1-(2,6,6-Triméthyl-3-cyclohexèn-1-yl)-2-butèn-1-one (trans-delta-Damascone)	trans-Rose ketone-3	71048-82-3	275-156-8	a) Produits bucco-dentaires  b) Autres produits	b) 0,02 %		

166	trans-2-hexenal	trans-2-hexenal	6728-26-3	229-778-1	a) Produits bucco-dentaires b) Autres produits	b) 0,002 %		
167	l-Limonene; (S)-p-Mentha-1,8-diène	Limonene	5989-54-8	227-815-6			Indice de peroxyde inférieur à 10 mmoles/L(*)	
168	dl-Limonene (racémique); 1,8(9)-p-Menthadiène; p-Mentha-1,8-diène (Dipentène)	Limonene	138-86-3	205-341-0			Indice de peroxyde inférieur à 10 mmoles/L(*)	
169	p-Mentha-1,8-dièn-7-al	Perillaldehyde	2111-75-3	218-302-8	a) Produits bucco-dentaires b) Autres produits	b) 0,1 %		

170	Isobergamate; Menthadiène-7- méthylformate	Isobergamate	68683-20-5	272-066-0		0,1 %		
171	Methoxy dicyclo- pentadiène carboxaldéhyde Octahydro-5- méthoxy-4,7- Méthano- 1Hindène-2- carboxaldéhyde	Scentenal	86803-90-9	-		0,5 %		
172	3-Methylnon-2- enenitrile	3-Methylnon-2- enenitrile	53153-66-5	258-398-9		0,2 %		
173	Methyl octine carbonate; Méthyl non-2- ynoate	Methyl octine carbonate	111-80-8	203-909-2	a) Pro- duits bucco- dentaires  b) Autres produits	b) 0,002 % quand utilisé seul.  Si présent en combinaison avec l'heptine carbonate de méthyle, le niveau combiné		

						dans le produit fini ne doit pas dépasser 0,01 % (dont pas plus de 0,002 % d'octine carbonate de méthyle)		
174	Amylvinylcarbinylnyl acetate; 1-Octèn-3-yl acétate	Amylvinylcarbinylnyl acetate	2442-10-6	219-474-7	a) Produits bucco-dentaires b) Autres produits	b) 0,3 %		
175	Propylidènephthalide; 3-Propylidènephthalide	Propylidènephthalide	17369-59-4	241-402-8	a) Produits bucco-dentaires b) Autres produits	b) 0,01 %		
176	Isocyclogeraniol; 2,4,6-Triméthyl-3-cyclohexène-1-méthanol	Isocyclogeraniol	68527-77-5	271-282-2		0,5 %		

177	2-Hexylidene cyclopentanone	2-Hexylidene cyclopentanone	17373-89-6	241-411-7	a) Produits bucco-dentaires b) Autres produits	b) 0,06 %		
178	Methyl heptadienone; 6-Méthyl-3,5-heptadièn-2-one	Methyl heptadienone	1604-28-0	216-507-7	a) Produits bucco-dentaires b) Autres produits	b) 0,002 %		
179	p-methylhydrocinnamic aldehyde; Cresylpropionaldéhyde;	p-Méthyl-dihydrocinnamaldéhyde p-methylhydrocinnamic aldehyde	5406-12-2	226-460-4		0,2 %		
180	Huile et extrait	Liquidambar	94891-27-7	305-627-6		0,6 %		

	de Liquidambar orientalis (styrax)	Orientalis Resin Extract;  Liquidambar Orientalis Balsam Extract;  Liquidambar Orientalis Balsam Oil					
181	Huile et extrait de Liquidambar styraciflua (styrax)	Liquidambar Styraciflua Oil;  Liquidambar Styraciflua Balsam Extract;  Liquidambar Styraciflua Balsam Oil	8046-19-3/ 94891-28-8	232-458-4/ 305-628-1		0,6 %	
182	1-(5,6,7,8-Tétrahydro-3,5,5,6,8,8-hexaméthyl-2-naphthyl)éthanol-1-one	Acetyl hexamethyl tetralin	21145-77-7/ 1506-02-1	244-240-6/ 216-133-4	Tous les produits cosmétiques, à l'exception des produits	a) Produits sans rinçage: 0,1 % sauf: produits hydro-alcooliques: 1 %  Parfum fin: 2,5 %  crème parfumante: 0,5 %	

	(AHTN)				bucco-dentaires			
						b) Produits à rincer: 0,2 %		
183	Gomme résine, extrait et huile essentielle Commiphora erythrea Engler var. glabrescens	Opoponax oil	93686-00-1	297-649-7		0,6 %		
184	Résine de Opopanax chironium		93384-32-8			0,6 %		
185	Benzène, méthyl-	Toluene	108-88-3	203-625-9	Produits pour ongles	25 %		Tenir hors de portée des enfants À utiliser par des adultes uniquement
186	2,2'-oxydiéthanol; Diéthylène glycol (DEG)	Diethylene glycol	111-46-6	203-872-2	Traces dans les ingrédients	0,1 %		

187	Diéthylène glycol monobutyl-éther (DEGBE)	Butoxydiglycol	112-34-5	203-961-6	Solvant pour colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux	9 %	Ne pas utiliser dans les aérosols (sprays)
188	Éthylène glycol monobutyl éther (EGBE)	Butoxyethanol	111-76-2	203-905-0	a) Solvant pour colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux b) Solvant pour colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	a) 4,0 % b) 2,0 %	a) et b) Ne pas utiliser dans les aérosols (sprays)

189	5-hydroxy-1-(4-sulfophényl)-4-(4-sulfophénylazo)pyrazole-3-carboxylate de trisodium et laque d'aluminium (***) (CI 19140)	Acid Yellow 23; Acid Yellow 23 Aluminum lake	1934-21-0/ 12225-21-7	217-699-5/ 235-428-9	Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	0,5 %		
190	Benzèneméthaminium, Dihydrogèno(éthyl)[4-[4-[éthyl(3-sulfonatobenzyl)]amino]-2-sulfonatobenzhydrylidène]cyclohexa-2,5-diène-1-ylidène(3-sulfonatobenzyl)ammonium, sel de disodium, sel interne, et ses	Acid Blue 9; Acid Blue 9 Ammonium Salt; Acid Blue 9 Aluminum Lake	3844-45-9/ 2650-18-2/ 68921-42-6	223-339-8/ 220-168-0/ 272-939-6	Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	0,5 %		

	sels d'ammonium et d'aluminium <b>Fehler! Textmarke nicht definiert.;</b> (CI 42090)							
191	6-hydroxy-5-[(2-méthoxy-4-sulfonatoto-lyl)azo]naphtalène-2-sulfonate de disodium <b>Fehler! Textmarke nicht definiert.;</b> (CI 16035)	Curry Red	25956-17-6	247-368-0	Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	0,4 %		
192	1-(1-naphtylazo)-2-hydroxynaphtalène-4,6,8-trisulfonate de trisodium et laque d'aluminium <b>Fehler! Textmarke nicht definiert.;</b>	Acid Red 18; Acid Red 18 Aluminum Lake	2611-82-7/ 12227-64-4	220-036-2/ 235-438-3	Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	0,5 %		

	(CI 16255)							
193	Hydrogéo-3,6-bis(diéthylamino)-9-(2,4-disulfonatophényl)xanthylium, sel de sodium <b>Fehler! Textmarke nicht definiert.;</b> (CI 45100)	Acid Red 52	3520-42-1	222-529-8	a) Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux		a) Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 1,5 %	a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage. «  Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.  Lire et suivre les instructions.  Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.  Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.  Ne vous colorez pas les cheveux si: – vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir

					b) Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	b) 0,6 %		chevelu est sensible, irrité ou abîmé, – vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux, – vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»
194	Glyoxal	Glyoxal	107-22-2	203-474-9		100 mg/kg		
195	1-amino-4-(cyclohexylamino)-9,10-dihydro-9,10-dioxoanthracène-2-sulfonate de sodium	Acid Blue 62	4368-56-3	224-460-9;	Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	0,5 %	— Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation  — Teneur maximale en nitrosation	

	<b>Textmarke nicht definiert.;</b> (CI 62045)				veux		mine: 50 µg/kg — À conserver en récipients sans nitrite	
196	Absolute de verbena (Lippia citriodora Kunth.)		8024-12-2	-		0,2 %		
197	N-alpha- dodécanoyl- Larginate d'éthyle, hydro- chloré <sup>33</sup>	Ethyl Lauroyl Arginate HCl	60372-77-2	434-630-6	a) Savons  b) Sham- poings antipellicu- laires	0,8 %	À des fins autres qu'inhiber le développement de microorganismes dans le produit. Cette fin doit ressortir de la présentation du produit	

33 Pour utilisation comme agent conservateur, voir annexe 5, n° 58.

					c) Déodorants autres que sous forme de spray		
198	Sulfate de 2,2'-[(4-aminophényl)imino]bis(éthanol)	N,N-bis(2-Hydroxyethyl)-p-Phenylenediamine Sulfate	54381-16-7	259-134-5	Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux	Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 2,5 % (exprimée en sulfate). — Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation — Teneur maximale en nitrosamine: 50 µg/kg — À conserver en récipients sans nitrite	Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage. «  Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères. Lire et suivre les instructions. Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans. Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie. Ne vous colorez pas les

								<p>cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul>
199	4-chloro-1,3-benzènediol	4-Chlororesorcinol	95-88-5	202-462-0	Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux		Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 2,5 %.	<p>Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas</p>

								<p>destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul>
200	Sulfate de 2,4,5,6- tétraaminopyrimidine	Tetraaminopyrimidine Sulfate	5392-28-9	226-393-0	a) Colorant d'oxydation pour		a) Après mélange dans des conditions d'oxydation,	a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.

					la coloration des cheveux	la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 3,4 % (exprimée en sulfate).	<p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>- vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> </ul>
--	--	--	--	--	---------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

					b) Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	b) 3,4 % (exprimée en sulfate)		– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»
201	2-chloro-6-(éthylamino)-4-nitrophenol	2-Chloro-6-ethylamino-4-nitrophenol	131657-78-8	411-440-1	a) Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux		a) Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 1,5 %	a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage. «  Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.  Lire et suivre les instructions.  Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins

								<p>de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul>
					b) Colorant non oxydant pour la coloration	b) 3,0 %	a) et b):	— Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation

					des che- veux		— Teneur maxi- male en nitrosa- mine: 50 µg/kg  — À conserver en récipients sans nitrite	
202	voir 226							
203	Chlorhydrate et dichlorhydrate de 6-méthoxy-N2- méthylpyridine- 2,3- diamine <b>Fehler! Textmarke nicht definiert.</b>	6-Methoxy-2- methylamino-3- aminopyridine HCl	90817-34-8/ 83732-72-3	-/280-622-9	a) Colorant d'oxyda- tion pour la colora- tion des cheveux		a) Après mélange dans des condi- tions d'oxydation, la teneur maxi- male appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 0,68 % calculée en base libre (1,0 % en dihydrochlo- rure).  — Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation  — Teneur maxi- male en nitrosa-	a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.  «  Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.  Lire et suivre les instruc- tions.  Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.  Les tatouages tempo-

							<p>mine: 50 µg/kg</p> <p>— À conserver en récipients sans nitrite</p>	<p>raires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul>
					<p>b) Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux</p>	<p>b) 0,68 % en base libre (1,0 % en dihydrochlorure).</p>	<p>b) — Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation</p> <p>— Teneur maximale en nitrosamine: 50 µg/kg</p>	<p>b) Peut provoquer une réaction allergique</p>

						<p>— À conserver en récipients sans nitrite</p> <p>c) Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée aux cils ne doit pas dépasser 0,68 % calculée en base libre (1,0 % en dihydrochlorure).</p> <p>— Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation</p> <p>— Teneur maximale en nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— À conserver en récipients sans nitrite</p>	<p>c) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>Réservé aux professionnels.</p> <p>« Ce produit peut provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les</p>
--	--	--	--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

								<p>cils:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– d'une personne présentant une éruption cutanée sur le visage ou un cuir chevelu sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– d'une personne ayant déjà fait une réaction après avoir coloré ses cheveux ou ses cils,</li> <li>– d'une personne ayant fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul>
204	2,3-Dihydro-1H-indole-5,6- diol et son sel d'hydrobromure <b>Fehler! Textmarke nicht definiert.</b>	Dihydroxyindoline Dihydroxyindoline HBr	29539-03-5/ 138937-28-7	-/421-170-6	Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	2,0 %		Peut provoquer une réaction allergique
205	voir 219							

206	Sulfate de 3-(2-hydroxyéthyl)-p-phénylène-diammonium	Hydroxyethyl-p-Phenylenediamine Sulfate	93841-25-9	298-995-1	Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux		Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 2,0 % (exprimée en sulfate).	<p>Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> </ul>
-----	------------------------------------------------------	-----------------------------------------	------------	-----------	-----------------------------------------------------	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

								<p>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</p> <p>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</p>
207	1H-indole-5,6-diol	Dihydroxyindole	3131-52-0	412-130-9	a) Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux		a) Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 0,5%.	<p>a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>Pour a) et b):</p> <p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages tempo-</p>

								<p>raires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul>
					b) Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	b) 0,5 %		

208	Chlorhydrate de 5-amino-4-chloro-2-méthylphénol	5-Amino-4-Chloro-o-Cresol HCl	110102-85-7		Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux		Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 1,5 % (exprimée en chlorhydrate).	<p>Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> </ul>
-----	-------------------------------------------------	-------------------------------	-------------	--	-----------------------------------------------------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

								<p>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</p> <p>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</p>
209	1H-indol-6-ol	6-Hydroxyindole	2380-86-1	417-020-4	Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux		Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 0,5 %.	<p>Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmen-</p>

							<p>ter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>- vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>- vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul>
210	1H-indole-2,3-dione	Isatin	91-56-5	202-077-8	Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	1,6 %	<p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur</p>

								<p>les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul>
211	2-aminopyridine-3-ol	2-Amino-3-Hydroxypyridine	16867-03-1	240-886-8	Colorant d'oxydation pour la colora-		Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maxi-	Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.

					tion des cheveux		male appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 1,0 %.	<p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>- vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> </ul>
--	--	--	--	--	---------------------	--	--------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

								– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»
212	Acétate de 2-méthyl-1-naphthaléol	1-Acetoxy-2-Methylnaphthalene	5697-02-9	454-690-7	Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux		Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 2,0 % (lorsque les deux substances 2-Methyl-1-Naphthol et 1-Acetoxy-2-Methylnaphthalene sont présentes dans une préparation pour teinture capillaire, la teneur maximale en 2-Methyl-1-Naphthol appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 2,0	<p>Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les</p>

							%).	cheveux si: – vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé, – vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux, – vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»
213	1-hydroxy-2-méthylnaphtalène	2-Methyl-1-Naphthol	7469-77-4	231-265-2	Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux		Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 2,0 % (lorsque les deux substances 2-Methyl-1-Naphthol et 1-Acetoxy-2-Méthylnaphta-	Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage. «  Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères. Lire et suivre les instructions. Ce produit n'est pas

							<p>lene sont présentes dans une préparation pour teinture capillaire, la teneur maximale en 2-Méthyl-1-Naphthol appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 2,0 %).</p>	<p>destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul>
214	5,7-dinitro-8-oxydonaphtalène-2-sulfonate de	Acid Yellow 1	846-70-8	212-690-2	a) Colorant d'oxydation pour		a) Après mélange dans des conditions d'oxydation,	a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.

disodium CI 10316			la coloration des cheveux		la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 1,0%.	<p>Pour a) et b):</p> <p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>- vous avez déjà fait une</li> </ul>
----------------------	--	--	------------------------------	--	------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

					b) Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	b) 0,2 %		réaction après avoir coloré vos cheveux, – vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»
215	4-Amino-3-nitrophénol	4-Amino-3-nitrophenol	610-81-1	210-236-8	a) Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux		a) Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 1,5 %.	a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage. «  Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.  Lire et suivre les instructions.  Ce produit n'est pas

								<p>destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>- vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>- vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul> <p>b)  Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

				pour la coloration des cheveux		allergiques sévères. Lire et suivre les instructions. Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans. Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie. Ne vous colorez pas les cheveux si: – vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé, – vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux, – vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir
--	--	--	--	--------------------------------	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

								à base de henné.»
216	2,7-Naphtalènediol	Naphtalene-2,7-diol	582-17-2	209-478-7	a) Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux		a) Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 1,0 %.	<p>a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir</li> </ul>

					b) Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	b) 1,0 %		chevelu est sensible, irrité ou abîmé, – vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux, – vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»
217	m-Aminophenol et ses sels	m-Aminophenol m-Aminophenol HCl m-Aminophenol	591-27-5/ 51-81-0/ 68239-81-6/ 38171-54-9	209-711-2/ 200-125-2/ 269-475-1	a) Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux		a) Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 1,2 %.	a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage. «  Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.

	sulfate						<p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>- vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>- vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul>
--	---------	--	--	--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

				<p>b) Produits destinés à la coloration des cils</p>	<p>b) Usage professionnel uniquement.</p> <p>Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée aux cils ne doit pas dépasser 1,2 %.</p>	<p>b) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>Réservé aux professionnels.</p> <p>« Ce produit peut provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cils:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– d'une personne présentant une éruption cutanée sur le visage ou un cuir</li> </ul>
--	--	--	--	------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

							chevelu sensible, irrité ou abîmé, – d'une personne ayant déjà fait une réaction après avoir coloré ses cheveux ou ses cils, – d'une personne ayant fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»
218	6-Hydroxy-3,4-dimethyl-2-pyridone	2,6-Dihydroxy-3,4-dimethylpyridine	84540-47-6	283-141-2	Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux	Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 1,0 %.	Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage. «  Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.  Lire et suivre les instructions.  Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins

								<p>de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul>
219	1-Hydroxy-3-nitro-4-(3-hydroxypropylamino)benzène <b>Fehler!</b>	4-Hydroxypropylamino-3-nitrophenol	92952-81-3	406-305-9	a) Colorant d'oxydation pour la coloration des		a) Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à	<p>a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>« Les colorants</p>

<p>r! Textmarke nicht definiert.</p>			<p>cheveux</p>	<p>la chevelure ne doit pas dépasser 2,6 % calculée en base libre.</p> <p>a) et b):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation</li> <li>— Teneur maximale en nitrosamine: 50 µg/kg</li> <li>— À conserver en récipients sans nitrite</li> </ul>	<p>capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>– vous avez fait par le</li> </ul>
--------------------------------------	--	--	----------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

					b) Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	b) 2,6 %		passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»
220	1-[(2'-Méthoxyéthyl)amino]-2-nitro-4-[di-(2'-hydroxyéthyl)amino]benzène <b>Fehler! Textmarke nicht definiert.</b>	HC Blue No 11	23920-15-2	459-980-7	Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	2,0 %	— Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation — Teneur maximale en nitrosamine: 50 µg/kg — À conserver en récipients sans nitrite	
221	2-(4-Méthyl-2-nitrophénylamino) éthanol	Hydroxyethyl-2-nitro-p-toluidine	100418-33-5	408-090-7	a) Colorant d'oxydation pour la coloration		a) Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maxi-	a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.

					tion des cheveux	<p>male appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 1,0 %.</p> <p>— Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation</p> <p>— Teneur maximale en nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— À conserver en récipients sans nitrite</p>	<p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> </ul>
--	--	--	--	--	---------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

					b) Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	b) 1,0 %	<p>— Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation</p> <p>— Teneur maximale en nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— À conserver en récipients sans nitrite</p>	– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»
222	1-Hydroxy-2-bêtahydroxyéthylamino-4,6-dinitrobenzène	2-Hydroxyethyl picramic acid	99610-72-7	412-520-9	a) Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux		<p>a) Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 1,5 %.</p> <p>a) et b):</p>	<p>a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p>

							<p>— Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation</p> <p>— Teneur maximale en nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— À conserver en récipients sans nitrite</p>	<p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul>
					b) Colorant non	b) 2,0 %		

					oxydant pour la coloration des cheveux		
223	p-Methylaminophenol et son sulfate	p-Methylaminophenol p-Methylaminophenolsulfate	150-75-4/ 55-55-0/ 1936-57-8	205-768-2/ 200-237-1/ 217-706-1	Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux	Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 0,68 % (en sulfate).  — Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation  — Teneur maximale en nitrosamine: 50 µg/kg  — À conserver en récipients sans nitrite	Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.  ⚠ Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.  Lire et suivre les instructions.  Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.  Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.  Ne vous colorez pas les

								cheveux si: – vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé, – vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux, – vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»
224	1-Propanol, 3-[[4-[bis(2-hydroxyéthyl)amino]-2-nitrophényl]amino]Fehler! Textmarke nicht definiert.	HC Violet No 2	104226-19-9	410-910-3	Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	2,0 %	— Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation — Teneur maximale en nitrosamine: 50 µg/kg — À conserver en récipients sans nitrite	Peut provoquer une réaction allergique
225	1-(bêta-	HC Blue No 12	104516-93-0/	-/407-020-2	a) Colorant		a) Après mélange	a) Le rapport du mélange

Hydroxyéthylamino-2-nitro-4-Néthyl-N- (bêta-hydroxyéthyl) aminobenzène et son chlorhydrate		132885-85-9 (HCl)	d'oxydation pour la coloration des cheveux		<p>dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 0,75 % (en chlorhydrate).</p> <p>a) et b):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation</li> <li>— Teneur maximale en nitrosamine: 50 µg/kg</li> <li>— À conserver en récipients sans nitrite</li> </ul>	<p>doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une</li> </ul>
--------------------------------------------------------------------------------------------	--	-------------------	--------------------------------------------	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

					b) Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	b) 1,5 % (en chlorhydrate)		réaction après avoir coloré vos cheveux, – vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»
226	4,4'-[1,3-Propanediyl-bis(oxy)] bisbenzène-1,3-diamine et son sel de tétrahydrochlorure <b>Fehler! Textmarke nicht definiert.</b>	1,3-bis-(2,4-Diaminophenoxy)propane 1,3-bis-(2,4-Diaminophenoxy)propane HCl	81892-72-0/ 74918-21-1	- 279-845-4/ 278-022-7	a) Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux		a) Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 1,2 % calculée en base libre (1,8 % en sel de tétrahydrochlorure)	a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage. «  Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères. Lire et suivre les instructions. Ce produit n'est pas

								<p>destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul> <p>b) Peut provoquer une réaction allergique</p>
					b) Colorant non oxydant	b) 1,2 % en base libre (1,8 % en sel de tétrahydrochlorure)		

					pour la coloration des cheveux		
227	3-Amino-2,4-dichlorophenol et son chlorhydrate	3-Amino-2,4-dichlorophenol 3-Amino-2,4-dichlorophenol HCl	61693-42-3/ 61693-43-4	262-909-0/-	a) Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux	a) Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 1,5 % (en chlorhydrate).	a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage. «  Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères. Lire et suivre les instructions. Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans. Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie. Ne vous colorez pas les cheveux si:

					b) Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	b) 1,5 % (en chlorhydrate)		<ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul>
228	3-Méthyl-1-phényl-5-pyrazolone	Phenyl methyl-pyrazolone	89-25-8	201-891-0	Colorant d'oxydation pour la coloration des		Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne	<p>Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>« Les colorants capillaires peuvent</p>

					cheveux		doit pas dépasser 0,25 %	<p>provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>- vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>- vous avez fait par le passé une réaction à un</li> </ul>
--	--	--	--	--	---------	--	-----------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

								tatouage temporaire noir à base de henné.»
229	5-[(2-Hydroxyéthyl)amino]-o-crésol	2-Methyl-5-hydroxyethylaminophenol	55302-96-0	259-583-7	a) Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux		<p>a) Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 1,5 %.</p> <p>— Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation</p> <p>— Teneur maximale en nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— À conserver en récipients sans nitrite</p>	<p>a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p>



							<p>avec des agents de nitrosation</p> <p>— Teneur maximale en nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— À conserver en récipients sans nitrite</p>	<p>destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cils:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– d'une personne présentant une éruption cutanée sur le visage ou un cuir chevelu sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– d'une personne ayant déjà fait une réaction après avoir coloré ses cheveux ou ses cils,</li> <li>– d'une personne ayant fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.</li> </ul> <p>Rincer immédiatement les yeux si le produit</p>
--	--	--	--	--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

							entre en contact avec ceux-ci.»	
230	3,4-Dihydro-2H-1,4-benzoxazine-6-ol	Hydroxybenzomorpholine	26021-57-8	247-415-5	Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux		<p>Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 1,0 %.</p> <p>— Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation</p> <p>— Teneur maximale en nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— À conserver en récipients sans nitrite</p>	<p>Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <p>– vous présentez une éruption cutanée sur le</p>

								visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé, – vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux, – vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»
231	1,5-Di-(bêta-Hydroxyéthylamino)-2-nitro-4-chlorobenzène <b>Fehler! Textmarke nicht definiert.</b>	HC Yellow No 10	109023-83-8	416-940-3	Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	0,1 %	— Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation  — Teneur maximale en nitrosamine: 50 µg/kg  — À conserver en récipients sans nitrite	
232	2,6-Diméthoxy-3,5-pyridinediamine et son chlorhydrate	2,6-Diméthoxy-3,5-pyridinediamine;	56216-28-5/ 85679-78-3	260-062-1/-	Colorant d'oxydation pour la coloration		Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maxi-	Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.

		2,6-Dimethoxy-3,5-pyridinediamine HCl			tion des cheveux		male appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 0,25 % (en chlorhydrate).	<p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> </ul>
--	--	---------------------------------------	--	--	------------------	--	------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

								– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»
233	1-( $\beta$ -Aminoéthyl)amino-4-(bêtahydroxyéthyl)oxy-2-nitrobenzène et ses sels	HC Orange No 2	85765-48-6	416-410-1	Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	1,0 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation</li> <li>— Teneur maximale en nitrosamine: 50 <math>\mu\text{g}/\text{kg}</math></li> <li>— À conserver en récipients sans nitrite</li> </ul>	<p>Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les</p>

								cheveux si: – vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé, – vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux, – vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»
234	2-[(4-Amino-2-méthyl-5-nitrophényl) amino] éthanol et ses sels	HC Violet No 1	82576-75-8	417-600-7	a) Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux		a) Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 0,25 %.  a) et b): — Ne pas utiliser avec des agents de	a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage. «  Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.  Lire et suivre les instructions.  Ce produit n'est pas

							<p>nitrosation</p> <p>— Teneur maximale en nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— À conserver en récipients sans nitrite</p>	<p>destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul> <p>b)  Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions</p>
					b) Colorant non oxydant	b) 0,28 %		

				pour la coloration des cheveux		<p>allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>- vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>- vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir</li> </ul>
--	--	--	--	--------------------------------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

								à base de henné.»
235	2-[3-(Méthylamino)-4-nitrophénoxy]éthanol <b>Fehler! Textmarke nicht definiert.</b>	3-Méthylamino-4-nitro-phenoxyethanol	59820-63-2	261-940-7	Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	0,15 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation</li> <li>— Teneur maximale en nitrosamine: 50 µg/kg</li> <li>— À conserver en récipients sans nitrite</li> </ul>	
236	2-[(2-Méthoxy-4-nitrophényl)amino]éthanol et ses sels	2-Hydroxyethylamino-5-nitroanisole	66095-81-6	266-138-0	Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	0,2 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation</li> <li>— Teneur maximale en nitrosamine: 50 µg/kg</li> <li>— À conserver en récipients sans nitrite</li> </ul>	
237	2,2'-(4-Amino-3-	HC Red No 13	29705-39-3/ 94158-13-1	-/303-083-4	a) Colorant d'oxyda-		a) Après mélange dans des condi-	a) Le rapport du mélange doit figurer sur

nitrophényl)imino]biséthanol et son chlorhydrate			tion pour la coloration des cheveux		tions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 1,25 % (en chlorhydrate).	<p>l'étiquetage.</p> <p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir</li> </ul>
--------------------------------------------------	--	--	-------------------------------------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

					b) Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	b) 2,5 % (en chlorhydrate)		coloré vos cheveux, – vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»
238	Naphtalène-1,5-diol	1,5-Naphthalene-diol	83-56-7	201-487-4	a) Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux		a) Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 1,0 %.	a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage. «  Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.  Lire et suivre les instructions.  Ce produit n'est pas

								<p>destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>- vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>- vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul>
					b) Colorant non oxydant	b) 1,0 %		

					pour la coloration des cheveux		
239	Hydroxypropyl bis(Nhydroxyéthyl-p-phénylènediamine) et son sel de tétrahydrochlorure	Hydroxypropyl bis(N-hydroxyethyl-p-phenylenediamine) HCl	128729-30-6/ 128729-28-2	-/416-320-2	Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux	Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 0,4 % (en tétrahydrochlorure).	<p>Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p>

								<ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul>
240	4-nitro-1,2-phénylènediamine	4-Nitro-o-Phenylenediamine	99-56-9	202-766-3	Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux		Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 0,5 %.	<p>Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur</p>

								<p>les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul>
241	5-Amino-o-crésol	4-Amino-2-hydroxytoluene	2835-95-2	220-618-6	a) Colorant d'oxydation pour la colora-		a) Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maxi-	a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.

					tion des cheveux	male appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 1,5 %.	<p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>- vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> </ul>
--	--	--	--	--	---------------------	--------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

								<p>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</p> <p>b) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>Réservé aux professionnels.</p> <p>« Ce produit peut provoquer des réactions allergiques sévères.»</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

							<p>Ne vous colorez pas les cils:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– d'une personne présentant une éruption cutanée sur le visage ou un cuir chevelu sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– d'une personne ayant déjà fait une réaction après avoir coloré ses cheveux ou ses cils,</li> <li>– d'une personne ayant fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.</li> </ul> <p>Rincer immédiatement les yeux si le produit entre en contact avec ceux-ci.»</p>
242	2,4-Diaminophénoxyéthanol, son chlorhydrate et	2,4-Diaminophénoxyéthanol HCl; 2,4-	70643-19-5/ 66422-95-5/ 70643-20-8	-/266-357-1/ 274-713-2	a) Colorant d'oxydation pour la coloration des che-	a) Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à	a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage. «  Les colorants

son sulfate	Diamino-phenoxyethanolsulfate		veux		la chevelure ne doit pas dépasser 2,0 % (en chlorhydrate).	<p>capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>- vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>- vous avez fait par le</li> </ul>
-------------	-------------------------------	--	------	--	------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

								<p>passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</p> <p>b) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>Réservé aux professionnels.</p> <p>« Ce produit peut provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

							<p>cils:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– d'une personne présentant une éruption cutanée sur le visage ou un cuir chevelu sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– d'une personne ayant déjà fait une réaction après avoir coloré ses cheveux ou ses cils,</li> <li>– d'une personne ayant fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.</li> </ul> <p>Rincer immédiatement les yeux si le produit entre en contact avec ceux-ci.»</p>
243	2-Méthyl-1,3-benzènediol	2-Methylresorcinol	608-25-3	210-155-8	a) Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux	a) Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne	<p>a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>« Les colorants capillaires peuvent</p>

								<p>doit pas dépasser 1,8 %.</p> <p>provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>- vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>- vous avez fait par le passé une réaction à un</li> </ul>
--	--	--	--	--	--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

					b) Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	b) 1,8 %		tatouage temporaire noir à base de henné.»
244	4-Amino-m-crésol	4-Amino-mcresol	2835-99-6	220-621-2	a) Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux		a) Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 1,5 %.	a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage. «  Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.  Lire et suivre les instructions.  Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.

								<p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>- vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>- vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul>
					b) Produits destinés à la coloration des cils		b) Usage professionnel uniquement.  Après mélange dans des conditions d'oxydation,	<p>b) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>Réservé aux professionnels.</p>



							<p>– d'une personne ayant fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.</p> <p>Rincer immédiatement les yeux si le produit entre en contact avec ceux-ci.»</p>
245	2-[(3-Amino-4-méthoxyphényl)amino]éthanol et son sulfate	<p>2-Amino-4-hydroxyéthylaminoanisole</p> <p>2-Amino-4-hydroxyéthylaminoanisole sulfate</p>	83763-47-7/ 83763-48-8	280-733-2/ 280-734-8	a) Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux	<p>a) Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 1,5 % (en sulfate).</p> <p>— Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation</p> <p>— Teneur maximale en nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— À conserver en</p>	<p>a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages tempo-</p>

							<p>réipients sans nitrite</p>	<p>raires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– d'une personne présentant une éruption cutanée sur le visage ou un cuir chevelu sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– d'une personne ayant déjà fait une réaction après avoir coloré ses cheveux ou ses cils,</li> <li>– d'une personne ayant fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul>
					<p>b) Produits destinés à la coloration des cils</p>		<p>b) Usage professionnel uniquement.</p> <p>Après mélange dans des condi-</p>	<p>b) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>Réservé aux professionnels.</p>

						<p>tions d'oxydation, la teneur maximale appliquée aux cils ne doit pas dépasser 1,5 % (en sulfate).</p> <p>— Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation</p> <p>— Teneur maximale en nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— À conserver en récipients sans nitrite</p>	<p>« Ce produit peut provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>– vous avez fait par le</li> </ul>
--	--	--	--	--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

							<p>passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.</p> <p>Rincer immédiatement les yeux si le produit entre en contact avec ceux-ci.»</p>
246	Hydroxyéthyl-3,4-méthylène-dioxyaniline et son chlorhydrate	Hydroxyéthyl-3,4-méthylène-dioxyaniline HCl	94158-14-2	303-085-5	Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux	<p>Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 1,5 % (en sulfate).</p> <p>— Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation</p> <p>— Teneur maximale en nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— À conserver en récipients sans nitrite</p>	<p>Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmen-</p>

								<p>ter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul>
247	2,2'-[[4-(2-Hydroxyéthyl)amino]-3-nitrophényl]imino]biséthano- <b>Fehler! Textmarke nicht definiert.</b>	HC Blue No 2	33229-34-4	251-410-3	Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	2,8 %	<p>— Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation</p> <p>— Teneur maximale en nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— À conserver en récipients sans</p>	Peut provoquer une réaction allergique.

							nitrite	
248	4-[(2-Hydroxyéthyl)amino]-3-nitrophénol	3-Nitro-phydroxyéthylaminophénol	65235-31-6	265-648-0	a) Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux		<p>a) Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 3,0 %.</p> <p>a) et b):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation</li> <li>— Teneur maximale en nitrosamine: 50 µg/kg</li> <li>— À conserver en récipients sans nitrite</li> </ul>	<p>a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>⚠ Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir</li> </ul>

								<p>chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul> <p>b)  Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

							<p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul>
249	1-(bêta-Uréidoéthyl)amino-4-nitrobenzène	4-Nitrophenylamino-ethylurea	27080-42-8	410-700-1	a) Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux	a) Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 0,25 %.	<p>a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instruc-</p>

							<p>a) et b):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation</li> <li>— Teneur maximale en nitrosamine: 50 µg/kg</li> <li>— À conserver en récipients sans nitrite</li> </ul>	<p>tions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul>
--	--	--	--	--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

				b) Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	b) 0,5 %		
250	1-Amino-2-nitro-4-(2',3'-dihydroxypropyl)amino-5-chlorobenzène et 1,4-bis-(2',3'-dihydroxypropyl)amino-2-nitro-5-chlorobenzène	HC Red No 10 + HC Red No 11	95576-89-9 + 95576-92-4	a) Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux		<p>a) Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 1,0 %.</p> <p>— Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation</p> <p>— Teneur maximale en nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— À conserver en récipients sans nitrite</p>	<p>a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmen-</p>

								<p>ter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>- vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>- vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul>
						<p>b) Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux</p>	<p>b) 2,0 %</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation</li> <li>— Teneur maximale en nitrosamine: 50 µg/kg</li> <li>— À conserver en récipients sans</li> </ul>

							nitrite	
251	2-(4-amino-3-nitroanilino) éthanol	HC Red No. 7	24905-87-1	246-521-9	Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	1,0 %	<p>— Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation</p> <p>— Teneur maximale en nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— À conserver en récipients sans nitrite</p>	<p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une</li> </ul>

							réaction après avoir coloré vos cheveux, – vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»
252	2-Amino-6-chloro-4-nitrophenol	2-Amino-6-chloro-4-nitrophenol	6358-09-4	228-762-1	a) Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux	a) Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 2,0 %.	a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage. «  Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.  Lire et suivre les instructions.  Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.  Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.

					<p>b) Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux</p>	<p>b) 2,0 %</p>	<p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>- vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>- vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul> <p>b)  Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins</p>
--	--	--	--	--	---------------------------------------------------------------	-----------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

								de seize ans. Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie. Ne vous colorez pas les cheveux si: – vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé, – vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux, – vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»
253	2-[bis (2-hydroxyéthyl) amino]-5-nitrophénol	HC Yellow No. 4	59820-43-8	428-840-7	Colorant non oxydant pour la coloration	1,5 %	— Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation — Teneur maximale en nitrosa-	

					des che- veux		mine: 50 µg/kg — À conserver en récipients sans nitrite	
254	5-Amino-4- hydroxy-3- (phénylazo) naphthalène-2,7- disulfonate de disodi- um <b>Fehler! Textmarke nicht defi- niert.;</b> (CI 17200)	Acid Red 33	3567-66-6	222-656-9	Colorant non oxydant pour la coloration des che- veux	0,5 %		
255	2-[(2- nitrophényl) amino] éthanol	HC Yellow No. 2	4926-55-0	225-555-8	a) Colorant d'oxyda- tion pour la colora- tion des cheveux		a) Après mélange dans des condi- tions d'oxydation, la teneur maxi- male appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 0,75 %.  a) — Ne pas	a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.  «  Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.  Lire et suivre les instruc-

							<p>utiliser avec des agents de nitrosation</p> <p>— Teneur maximale en nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— À conserver en récipients sans nitrite</p>	<p>tions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul>
--	--	--	--	--	--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

					b) Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	b) 1,0 %	b) — Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation — Teneur maximale en nitrosamine: 50 µg/kg — À conserver en récipients sans nitrite	
256	p-[(o-nitrophényl) amino] phénol	HC Orange No. 1	54381-08-7	259-132-4	Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	1,0 %		
257	Polidocanol	Laureth-9	3055-99-0	221-284-4	a) Produits sans rinçage b) Produits à rincer	a) 3,0 % b) 4,0 %		

258	2-nitro-N-phénylbenzène-1,4-diamine	HC Red No. 1	2784-89-6	220-494-3	Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	1,0 %	<p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> </ul>
-----	-------------------------------------	--------------	-----------	-----------	-----------------------------------------------------	-------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

								– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»
259	Chlorhydrate de 1- méthoxy-3-( $\beta$ -aminoéthyl)amino-4-nitrobenzène	HC Yellow No. 9	86419-69-4	415-480-1	Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	0,5 % (exprimée en chlorhydrate)	— Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation — Teneur maximale en nitrosamine: 50 $\mu$ g/kg — À conserver en récipients sans nitrite	
260	1-(4'-aminophénylazo)- 2-méthyl-4-(bis- $\beta$ -hydroxyéthyl) aminobenzène	HC Yellow No. 7	104226-21-3	146-420-6	Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	0,25 %		
261	4-2'-hydroxyéthyl)	HC Yellow No. 13	10442-83-8	443-760-2	a) Colorant d'oxyda-		a) Après mélange dans des condi-	a) Le rapport du mélange doit figurer sur

amino-3-nitrotrifluorométhylbenzène			tion pour la coloration des cheveux		<p>tions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 2,5 %.</p> <p>— Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation</p> <p>— Teneur maximale en nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— À conserver en récipients sans nitrite</p>	<p>l'étiquetage.</p> <p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir</li> </ul>
-------------------------------------	--	--	-------------------------------------	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

					b) Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	b) 2,5 %	b) — Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation — Teneur maximale en nitrosamine: 50 µg/kg — À conserver en récipients sans nitrite	coloré vos cheveux, – vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»
262	Chlorure de 3-[(4,5- dihydro-3-méthyl-5- oxo-1-phényl-1Hpyrazole- 4-yl)azo]- N,N,N-triméthylanilinium	Basic Yellow 57	68391-31-1	269-943-5	Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	2,0 %		

263	2,2'-[[4-(4-aminophényl)azo]phényl]imino]biséthanol	Disperse Black 9	20721-50-0	243-987-5	Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	0,3 % (d'un mélange dans un rapport 1:1 de 2,2'- [4-(4-aminophénylazo)phénylimino] diéthanol et lignosulfate)		
264	1,4-Bis[2,3-dihydroxypropylamino]- 9,10-anthracènedione	HC Blue No. 14	99788-75-7	421-470-7	Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	0,3 %	— Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation — Teneur maximale en nitrosamine: 50 µg/kg — À conserver en récipients sans nitrite	
265	1,4-Diaminoanthraquinone	Disperse Violet 1	128-95-0	204-922-6	Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	0,5 %	Les impuretés de Disperse Red 15 dans Disperse Violet 1 utilisé dans les préparations pour teintures capillaires devraient être	

							< 1 % (p/p)	
266	2-[(4-amino-2-nitrophényl)amino]éthanol	HC Red No 3	2871-01-4	220-701-7	a) Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux		<p>a) Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 0,45 %.</p> <p>— Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation</p> <p>— Teneur maximale en nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— À conserver en récipients sans nitrite</p>	<p>a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <p>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir</p>

								<p>chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</p> <p>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</p> <p>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</p> <p>b)  Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

								Ne vous colorez pas les cheveux si: – vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé, – vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux, – vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»
267	Chlorure de [7-hydroxy-8-(2-méthoxyphényl)azo]-2-naphthyl]triméthylamm onium	Basic Red 76	68391-30-0	269-941-4	Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	2,0 %		
268	Chlorure de 2-[[4-(diméthylami-	Basic Red 51	77061-58-6	278-601-4	a) Colorant d'oxydation pour		a) Après mélange dans des conditions d'oxydation,	a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.

no)phényl]azo]- 1,3-diméthyl-1H- imidazolium			la coloration des cheveux		la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 0,5 %.	<p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>- vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> </ul>
----------------------------------------------------	--	--	------------------------------	--	-------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

					b) Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	b) 1,0 %		– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»
269	Chlorhydrate de 2-amino-5-éthylphénol	2-Amino-5-Ethylphenol HCl	149861-22-3		Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux		Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 1,0 %.	<p>Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins</p>

								<p>de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul>
270	Sel disodique de 2',4',5',7'-tétrabromo-4,5,6,7-tétrachlorofluo-	Acid Red 92	18472-87-2	242-355-6	a) Colorant d'oxydation pour la coloration des		a) Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à	<p>a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>« Les colorants</p>

rescéine (CI 45410)				cheveux		la chevelure ne doit pas dépasser 2,0 %.	<p>capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>- vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>- vous avez fait par le</li> </ul>
---------------------	--	--	--	---------	--	------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

					b) Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	b) 0,4 %		passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»
271	Agent dispersant (lignosulfate) mélangeant 1), 2) et 3):	Disperse Blue 377 est un mélange de trois colorants:			Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	2,0 %		
	1) 1,4-bis[(2-hydroxyéthyl)amino] anthracène- 9,10-dione	1) 1,4-bis[(2-hydroxyéthyl)amino] anthracène-9,10-quinone	1) 4471- 41-4	1) 224-743-7				
	2) 1-[(2-	2) 1-[(2-	2) 67674-26-	2) 266-865-3				

	hydroxyéthyl) amino]-4- [(3-hydroxypropyl) amino]anthracène - 9,10-dione	hydroxyethyl) amino]-4-[(3-hydroxypropyl) amino]anthra-9,10-quinone	4					
	3) 1,4-bis[(3-hydroxypropyl) amino] anthracène- 9,10-dione	3) 1,4-bis[(3-hydroxypropyl) amino]anthra-9,10-quinone	3) 67701-36-4	3) 266-954-7				
272	4-Aminophénol	p-Aminophenol	123-30-8	204-616-2	Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux		Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 0,9 %.	Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage. «  Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.  Lire et suivre les instructions.  Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins

								<p>de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul>
273	Sulfate de 4,5-diamino-1-(2-hydroxyéthyl)-1H-pyrazole (1:1)	1-Hydroxyethyl-4,5-Diamino Pyrazole Sulfate	155601-30-2	429-300-3	Colorant d'oxydation pour la coloration des		Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à	<p>Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>« Les colorants</p>

					cheveux		la chevelure ne doit pas dépasser 3,0 %.	<p>capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li><li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li><li>– vous avez fait par le</li></ul>
--	--	--	--	--	---------	--	------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

							passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»
274	Sel de 4-formyl-1-méthylquinolinium avec acide 4-méthylbenzènesulfonique (1:1)	4-Formyl-1-Méthylquinolinium-p-Toluenesulfonate	223398-02-5	453-790-8	Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux		Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 2,5 %.  Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage. «  Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.  Lire et suivre les instructions.  Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.  Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.  Ne vous colorez pas les cheveux si:

								<ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul>
275	Méthylsulfate de 1-méthyl-4-[(méthylphénylhydrazono)méthyl]-pyridinium	Basic Yellow 87	68259-00-7	269-503-2	a) Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux		a) Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 1,0 %.	<p>a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur</p>

								<p>les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul>
					b) Colorant non oxydant pour la	1,0 %		

					coloration des cheveux		
276	Chlorure de 2-[(4-aminophényl)azo]-1,3-diméthyl-1H-imidazolium	Basic Orange 31	97404-02-9	306-764-4	a) Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux oxydantes	a) Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 0,5 %.	a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage. «  Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.  Lire et suivre les instructions.  Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.  Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.  Ne vous colorez pas les cheveux si: – vous présentez une

								<p>éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</p> <p>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</p> <p>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</p>
277	3-(3-Pyridinylazo)-2,6-pyridinediamine	2,6-Diamino-3-((Pyridine-3-yl)azo)Pyridine	28365-08-4	421-430-9	<p>a) Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux</p> <p>b) Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux</p>	b) 1,0 %	<p>a) Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser</p>	<p>a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions</p>

							0,25 %.	<p>allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li><li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li><li>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir</li></ul>
--	--	--	--	--	--	--	---------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

					b) Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	b) 0,25 %		à base de henné.»
278	Monochlorhydrate de 4-[(4-amino-3-méthylphényl)(4-imino-3-méthyl-2,5-cyclohexadién-1-ylidène)méthyl]-2-méthylphénylamine (CI 42520)	Basic Violet 2	3248-91-7	221-831-7	a) Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux		a) Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 1,0 %.	a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage. «  Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.  Lire et suivre les instructions.  Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.  Les tatouages tempo-

								<p>raires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul>
					b) Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	b) 0,5 %		

279	Diméthanesulfonate de 2,3-diamino-6,7-dihydro-1H,5H-pyrazolo[1,2-a]pyrazol-1-one	2,3-Diaminodihydro-pyrazolopyrazolone Dimethosulfonate	857035-95-1	469-500-8	Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux		Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 2,0 %.	<p>Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> </ul>
-----	----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------	-------------	-----------	-----------------------------------------------------	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

								<p>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</p> <p>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</p>
280	Sel de sodium de 2-amino-4,6-dinitrophénol et de 2-amino-4,6-dinitrophénol	Picramic Acid et Sodium Picramate	96-91-3 831-52-7	202-544-6 212-603-8	a) Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux		a) Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 0,6 %.	<p>a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmen-</p>

								<p>ter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul>	
281	1-Méthylamino-2-nitro-5-(2,3-	2-Nitro-5-Glyceryl	80062-31-3	279-383-3	a) Colorant d'oxyda-	b) Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	b) 0,6 %	a) Après mélange dans des condi-	a) Le rapport du mélange doit figurer sur

dihydroxypropyloxy)benzène	Methylaniline		tion pour la coloration des cheveux	<p>tions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 0,8 %.</p> <p>— Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation</p> <p>— Teneur maximale en nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— À conserver en récipients sans nitrite</p>	<p>l'étiquetage.</p> <p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir</li> </ul>
----------------------------	---------------	--	-------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

					b) Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	b) 1,0 %	b) — Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation — Teneur maximale en nitrosamine: 50 µg/kg — À conserver en récipients sans nitrite	coloré vos cheveux, – vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»
282	Bromure de 3-[[9,10-dihydro-4-(méthylamino)-9,10-dioxo-1-anthracényl]amino]-N,N-diméthyl-N-propyl-1-	HC Blue 16	502453-61-4	481-170-7	Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	3,0 %	— Ne pas utiliser avec des agents de nitrosation — Teneur maximale en nitrosamine: 50 µg/kg — À conserver en	

	propanaminium						réipients sans nitrite	
283	3-Amino-2-chlor-6-méthylphénol Chlorhydrate de 3-amino-4-chloro-6-méthylphénol	5-Amino-6-Chloro-o-Cresol 5-Amino-6-Chloro-o-Cresol HCl	84540-50-1 80419-48-3	283-144-9	a) Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux		a) Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 1,0 %.	<p>a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>« Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le</li> </ul>

					b) Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	b) 0,5 %		visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé, – vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux, – vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»
284	Dichlorhydrate de 2,2'-méthylène-bis[4-amino]phénol	2,2'-Méthylènebis-4-aminophenol HCl	27311-52-0 63969-46-0	440-850-3	a) Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux		a) Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 1,0 %.	a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage. «  Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.



					b) Colorant non oxydant pour la coloration des cheveux	b) 1,0 %		
285	Pyridine-2,6-diylldiamine	2,6-Diaminopyridine	141-86-6	205-507-2	a) Colorant d'oxydation pour la coloration des cheveux		a) Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne doit pas dépasser 0,15 %.	a) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.  Les colorants capillaires peuvent provoquer des réactions allergiques sévères.  Lire et suivre les instructions.  Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.  Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmen-

								<p>ter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cheveux si:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vous présentez une éruption cutanée sur le visage ou si votre cuir chevelu est sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– vous avez déjà fait une réaction après avoir coloré vos cheveux,</li> <li>– vous avez fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de henné.»</li> </ul>
					<p>b) Produits destinés à la coloration des cils</p>	<p>b) Usage professionnel uniquement.</p> <p>Après mélange dans des conditions d'oxydation, la teneur maximale appliquée à la chevelure ne</p>	<p>b) Le rapport du mélange doit figurer sur l'étiquetage.</p> <p>Réservé aux professionnels.</p> <p>« Ce produit peut provoquer des réactions allergiques sévères.</p>	

							<p>doit pas dépasser 0,15 %.</p> <p>Lire et suivre les instructions.</p> <p>Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sur les personnes de moins de seize ans.</p> <p>Les tatouages temporaires noirs à base de henné peuvent augmenter le risque d'allergie.</p> <p>Ne vous colorez pas les cils:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– d'une personne présentant une éruption cutanée sur le visage ou un cuir chevelu sensible, irrité ou abîmé,</li> <li>– d'une personne ayant déjà fait une réaction après avoir coloré ses cheveux ou ses cils,</li> <li>– d'une personne ayant fait par le passé une réaction à un tatouage temporaire noir à base de</li> </ul>
--	--	--	--	--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

								henné. Rincer immédiatement les yeux si le produit entre en contact avec ceux-ci.»
286	Alkyle (C <sub>16</sub> ) triméthylammonium, chlorure d'	Cetrimonium chloride <sup>34</sup>	112-02-7	203-928-6	a) Produits à rincer pour les cheveux et la pilosité faciale	a) 2,5 % pour les concentrations ou la somme des concentrations individuelles en cetrimonium chloride et en steartrimonium chloride	À des fins autres qu'inhiber le développement de microorganismes dans le produit. Cette fin doit ressortir de la présentation du produit	
	Alkyle (C <sub>18</sub> ) triméthylammonium, chlorure d'	Steartrimonium chloride <sup>35</sup>	112-03-8	203-929-1	b) Produits sans rinçage pour les cheveux et la pilosité faciale	b) 1,0 % pour les concentrations ou la somme des concentrations individuelles en cetrimonium chloride et en steartrimonium chloride		

<sup>34</sup> Pour une utilisation comme agent conservateur, voir annexe 5, n° 44.

<sup>35</sup> voir note de page n°34

					c) Produits sans rinçage pour le visage	c) 0,5 % pour les concentrations ou la somme des concentrations individuelles en cetrimonium chloride et en steartrimonium chloride	
287	Alkyle (C <sub>22</sub> ) triméthylammonium, chlorure d'	Behentrimonium chloride <sup>36</sup>	17301-53-0	241-327-0	a) Produits à rincer pour les cheveux et la pilosité faciale  b) Produits sans rinçage	a) 5,0 % pour la concentration individuelle en behentrimonium chloride ou pour la somme des concentrations individuelles en cetrimonium chloride, en steartrimonium chloride et en behentrimonium chloride, tout en respectant la concentration maximale applicable pour la somme du cetrimonium chloride et du steartrimonium chloride (voir numéro d'ordre au-dessus)  b) 3,0 % pour la concentration individuelle en behentrimonium chloride ou pour	À des fins autres qu'inhiber le développement de microorganismes dans le produit. Cette fin doit ressortir de la présentation du produit

<sup>36</sup> voir note de page n°34

				pour les cheveux et la pilosité faciale	la somme des concentrations individuelles en cetrimonium chloride, en steartrimonium chloride et en behentrimonium chloride, tout en respectant la concentration maximale applicable pour la somme du cetrimonium chloride et du steartrimonium chloride (voir numéro d'ordre 286)		
				c) Produits sans rinçage pour le visage	c) 3,0 % pour la concentration individuelle en behentrimonium chloride ou pour la somme des concentrations individuelles en cetrimonium chloride, en steartrimonium chloride et en behentrimonium chloride, tout en respectant la concentration maximale applicable pour la somme du cetrimonium chloride et du steartrimonium chloride (voir numéro d'ordre 286)		
5-Hydroxy-2-hydroxymethyl-	Acide kojique	501-30-4		Produit pour	1,0 %	Ne pas appliquer sur une surface de	Ne pas appliquer sur une surface de peau plus

	4-pyrone				blanchir la peau		peau plus grande que le visage et des mains Ne pas utiliser sur une peau irritée ou abîmée (p. ex. après un peeling)	grande que le visage et des mains Ne pas utiliser sur une peau irritée ou abîmée (p. ex. après un peeling)
	N,N''-bis(4-Chlorophényl)-3,12-diimino-2,4,11,13-tétraazatétradécanediamidine: acétate, gluconate et chlorhydrate <sup>37</sup>	Chlorhexidine, Chlorhexidine Diacetate, Chlorhexidine Digluconate, Chlorhexidine Dihydrochloride	55-56-1, 56-95-1, 18472-51-0, 3697-42-5	200-238-7, 200-302-4, 242-354-0, 223-026-6	Solutions de rinçage bucco-dentaires	0,14 % (en chlorhexidine)	Interdit dans les produits destinés aux enfants de moins de 12 ans. Limiter l'application à 14 jours maximum.	Ne pas utiliser pour les soins aux enfants de moins de 12 ans. Limiter l'application à 14 jours maximum.
	Huiles essentielles et leurs composants				Produits destinés à rester sur la peau (à l'exception des par-	3,0 % seules ou en mélange		

<sup>37</sup> Pour utilisation comme agent conservateur, voir annexe 5, n°42

					fums et eaux de toilettes)			
	$\alpha$ -Hydroxy- acides				Produits de peeling	10,0 %	pH $\geq$ 3,5 ; calculé en acide glyco- lique	
	Rétinal, Réti- naldehyde		116-31-4	204-135-8		0,05 %	Interdit dans les produits bucco- dentaires	

(\*) Cette limite s'applique à la substance et non au produit cosmétique fini.

(\*\*) La somme de ces mélanges utilisés en combinaison ne doit pas dépasser les limites indiquées dans «Concentration maximale dans les préparations prêtes à l'emploi».

(\*\*\*) L'utilisation de la base libre et des sels de ce colorant est autorisée, sauf interdiction au titre de l'annexe 2.

**Liste des colorants admis dans les cosmétiques****Préambule:**

Sans préjudice des autres dispositions de la présente ordonnance, tout colorant inclut ses sels et laques et, lorsque le colorant est exprimé en tant que sel spécifique, ses autres sels et laques sont également inclus.

Numéro d'ordre	Identification des substances					Conditions			Libellé des conditions d'emploi et des avertissements
	Nom chimique	Numéro de la couleur / Dénomination commune du glossaire des ingrédients	Numéro CAS	Numéro CE	Coloration	Type de produit, parties du corps	Concentration maximale dans les préparations prêtes à l'emploi	Autres	
a	b	c	d	e	f	g	h	i	j

1	Tris(1,2-naphthoquinone 1-oximato-O,O')ferrate(1-) de sodium	10006			verte	Produits à rincer			
2	Tris[5,6-dihydro-5-(hydroxyimino)-6-oxonaphthalène-2-sulphonate(2-)-N5,O6]ferrate(3-) de trisodium	10020			verte	Ne pas utiliser dans les produits destinés aux muqueuses			
3	5,7-Dinitro-8-oxidonaphthalène-2-sulphonate de disodium et ses laques, sels ou pigments de baryum, strontium et zirconium, insolubles	10316			jaune	Ne pas utiliser dans les produits pour les yeux			
4	2-[(4-Méthyl-2-nitrophényl)azo]-3-oxo-N-phénylbutyramide	11680			jaune	Ne pas utiliser dans les produits destinés aux muqueuses			
5	2-[(4-Chloro-2-nitrophényl)azo]-N-(2-chlorophényl)-3-oxobutyramide	11710			jaune	Ne pas utiliser dans les produits destinés aux muqueuses			

6	2-[(4-Méthoxy-2-nitrophényl)azo]-3-oxo-N-(o-tolyl)butyramide	11725			orange	Produits à rincer			
7	4-(Phénylazo)résorcinol	11920			orange				
8	4-[(4-Ethoxyphényl)azo]naphthol	12010			rouge	Ne pas utiliser dans les produits destinés aux muqueuses			
9	1-[(2-Chloro-4-nitrophényl)azo]-2-naphthol et ses laques, sels ou pigments de baryum, strontium et zirconium, insolubles	12085			rouge				
10	1-[(4-Méthyl-2-nitrophényl)azo]-2-naphthol	12120			rouge	Produits à rincer			
11	3-Hydroxy-N-(o-tolyl)-4-[(2,4,5-trichlorophényl)azo]naphthalène-2-carboxamide	12370			rouge	Produits à rincer			
12	N-(4-Chloro-2-méthylphényl)-4-[(4-chloro-2-méthylphényl)azo]-3-hydroxynaphthalène-2-carboxamide	12420			rouge	Produits à rincer			

13	4-[(2,5-Dichlorophényl)azo]-N-(2,5-diméthoxyphényl)-3-hydroxynaphthalène-2-carboxamide	12480			brune	Produits à rincer		
14	N-(5-Chloro-2,4-diméthoxyphényl)-4-[[5-[(diéthylamino)sulphonyl]-2-méthoxyphényl]azo]-3-hydroxynaphthalène-2-carboxamide	12490			rouge			
15	2,4-Dihydro-5-méthyl-2-phényl-4-(phénylazo)-3H-pyrazol-3-one	12700			jaune	Produits à rincer		
16	2-Amino-5-[(4-sulphonato-phényl)azo]benzènesulphonate de disodium	13015			jaune			
17	4-(2,4-Dihydroxyphénylazo)benzènesulphonate de sodium	14270			orange			
18	3-[(2,4-Diméthyl-5-sulphonatophényl)azo]-4-hydroxynaphthalène-1-sulphonate de disodium	14700			rouge			

19	4-Hydroxy-3-[(4-sulphonato-naphthyl)azo]naphthalènesulphonate de disodium	14720		222-657-4	rouge			
20	6-[(2,4-Diméthyl-6-sulphonatophényl)azo]-5-hydroxynaphthalène-1-sulphonate de disodium	14815			rouge			
21	4-[(2-Hydroxy-1-naphthyl)azo]benzènesulphonate de sodium et ses laques, sels ou pigments de baryum, strontium et zirconium, insolubles	15510			orange	Ne pas utiliser dans les produits pour les yeux		
22	Bis[2-chloro-5-[(2-hydroxy-1-naphthyl)azo]-4-sulphonatobenzoate] de calcium et de disodium	15525			rouge			
23	Bis[4-[(2-hydroxy-1-naphthyl)azo]-2-méthylbenzènesulphonate] de baryum	15580			rouge			

24	4-[(2-Hydroxy-1-naphthyl)azo]naphthalènesulphonate de sodium	15620			rouge	Produits à rincer			
25	2-[(2-hydroxynaphthyl)azo]naphthalènesulphonate de sodium et ses laques, sels ou pigments de baryum, strontium et zirconium, insolubles	15630			rouge		3%		
26	Bis[3-hydroxy-4-(phénylazo)-2-naphthoate] de calcium	15800			rouge	Ne pas utiliser dans les produits destinés aux muqueuses			

27	3-Hydroxy-4-[(4-méthyl-2-sulphonatophényl)azo]-2-naphthoate de disodium et ses laques, sels ou pigments de baryum, strontium et zirconium, insolubles	15850			rouge			Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance du DFI du 25 novembre 2013 sur les additifs admis dans les denrées alimentaires <sup>38</sup> (E 180)
28	4-[(5-Chloro-4-méthyl-2-sulphonatophényl)azo]-3-hydroxy-2-naphthoate de disodium et ses laques, sels ou pigments de baryum, strontium et zirconium, insolubles	15865			rouge			
29	3-Hydroxy-4-[(1-sulphonato-2-naphthyl)azo]-2-naphthoate de calcium	15880			rouge			
30	6-Hydroxy-5-[(3-sulphonatophényl)azo]naphthalène-2-sulphonate de disodium	15980			orange			

<sup>38</sup> RS 817.022.31

31	6-Hydroxy-5-[(4-sulfonatophényl)azo] naphtalène-2-sulfonate de disodium et ses laques, sels ou pigments de baryum, strontium et zirconium, insolubles	15985		220-491-7	jaune			Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance sur les additifs (E 110)
32	6-Hydroxy-5-[(2-méthoxy-4-sulfonato-m-tolyl)azo]naphtalène-2-sulfonate de disodium	16035		247-368-0	rouge			Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance sur les additifs (E 129)
33	3-Hydroxy-4-[(4'-sulfonatonaphtyl)azo]naphtalène-2,7-disulfonate de trisodium	16185		213-022-2	rouge			Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance sur les additifs (E 123)
34	7-Hydroxy-8-(phénylazo) naphtalène-1,3-disulfonate de disodium	16230			orange	Ne pas utiliser dans les produits destinés aux muqueuses		

35	1-(1-Naphtylazo)-2-hydroxynaphtalène-4',6,8-trisulfonate de trisodium et ses laques, sels ou pigments de baryum, strontium et zirconium, insolubles	16255		220-036-2	rouge			Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance sur les additifs (E 124)
36	7-Hydroxy-8-[(4-sulfonato-1-naphtyl)azo] naphtalène-1,3,6-trisulfonate de tétrasodium	16290			rouge			
37	5-Amino-4-hydroxy-3-(phénylazo) naphtalène-2,7-disulfonate de disodium et ses laques, sels ou pigments de baryum, strontium et zirconium, insolubles	17200			rouge			
38	5-Acétylamino-4-hydroxy-3-(phénylazo)naphtalène-2,7-disulfonate de disodium	18050			rouge	Ne pas utiliser dans les produits destinés aux muqueuses		Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance sur les additifs (E 128)

39	Sel disodique de l'acide 3-((4-cyclohexyl-2-méthylphényl)azo)-4-hydroxy-5-((4-méthylphényl)sulfonyl) amino)-2,7-naphtalènesulfonique	18130			rouge	Produits à rincer			
40	Bis[2-[(4,5-dihydro-3-méthyl-5-oxo-1-phényl-1 <i>H</i> -pyrazole-4-yl)azo]benzoato (2-)]chromate(1-) d'hydrogène	18690			jaune	Produits à rincer			
41	Bis[5-chloro-3-[(4,5-dihydro-3-méthyl-5-oxo-1-phényl-1 <i>H</i> pyrazole-4-yl)azo]-2-hydroxybenzènesulfonato (3-)] chromate(3-) de disodium et d'hydrogène	18736			rouge	Produits à rincer			
42	4-(3-Hydroxy-5-méthyl-4-(phénylazo)pyrazole-2-yl)benzènesulfonate de sodium	18820			jaune	Produits à rincer			
43	2,5-Dichloro-4-(5-hydroxy-3-méthyl-4-((sulfo-phényl)azo)pyrazole-1-yl) benzènesulfonate de disodium	18965			jaune				

44	5-Hydroxy-1-(4-sulfophényl)-4-((4-sulfophényl)azo) pyrazole-3-carboxylate de trisodium et ses laques, sels ou pigments de baryum, strontium et zirconium, insolubles	19140			jaune			Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance sur les additifs (E 102)
45	<i>N,N'</i> -(3,3'-Diméthyl[1,1'-biphényl]-4,4'-diyl)bis[2-[(2,4-dichlorophényl)azo]-3-oxobutyramide]	20040			jaune	Produits à rincer		Teneur maximale de 5ppm en 3,3'-diméthylbenzidine dans le colorant
46	4-Amino-5-hydroxy-3-((4-nitrophényl)azo)-6-(phénylazo)naphtalène-2,7-disulfonate de sodium	20470			noire	Produits à rincer		
47	2,2'-[(3,3'-Dichloro[1,1'-biphényl]-4,4'-diyl)bis(azo)]bis[ <i>N</i> -(2,4-diméthylphényl)-3-oxobutyramide]	21100			jaune	Produits à rincer		Teneur maximale de 5ppm en 3,3'-diméthylbenzidine dans le colorant
48	2,2'-[(3,3'-Dichloro[1,1'-biphényl]-4,4'-diyl)bis(azo)]bis[ <i>N</i> -(4-chloro-2,5-diméthoxyphényl)-3-oxobutyramide]	21108			jaune	Produits à rincer		Teneur maximale de 5ppm en 3,3'-diméthylbenzidine dans le colorant

49	2,2'-[Cyclohexylidènebis(2-méthyl-4,1-phénylène)azo]]bis[4-cyclohexylphénol]	21230			jaune	Ne pas utiliser dans les produits destinés aux muqueuses		
50	4,6-Dihydroxy-3-[[4-[1-[4-[[1-hydroxy-7-(phénylsulfonyloxy)-3-sulfonato-2-naphtyl]azo]phényl]cyclohexyl]phényl] azo]naphthalène-2-sulfonate de disodium	24790			rouge	Produits à rincer		
51	1-(4-(Phénylazo)phénylazo)-2-naphtol	26100			rouge	Ne pas utiliser dans les produits destinés aux muqueuses	<p>Critères de pureté:</p> <p>aniline <math>\leq 0,2\%</math></p> <p>2-naphtol <math>\leq 0,2\%</math></p> <p>4-amino-azobenzène <math>\leq 0,1\%</math></p> <p>1-(phénylazo)-2-naphtol <math>\leq 3\%</math></p> <p>1-[2-(phénylazo)-phényl-azo]-2-naphtalénol <math>\leq 2\%</math></p>	

52	6-Amino-4-hydroxy-3-[[7-sulfonato-4-[(4-sulfonatophényl)azo]-1-naphtyl]azo]naphtalène-2,7-disulfonate de tétrasodium	27755			noire			
53	1-Acétamido-2-hydroxy-3-(4-((4-sulfonatophénylazo)-7-sulfonato-1-naphtylazo))naphtalène-4,6-disulfonate de tétrasodium	28440			noire			Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance sur les additifs (E 151)
54	Sel disodique de l'acide 2,2'-(1,2-éthènediyl)bis[5-nitro]benzènesulfonique, produits de réaction avec les sels monosodiques de l'acide 4-[(4-aminophényl)azo]benzènesulfonique	40215			orange	Produits à rincer		
55	$\beta$ -Carotène	40800			orange			Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance sur les additifs (E 161 a)

56	8'-apo-β-Carotène-8'-al	40820			orange		Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance sur les additifs (E 161 e)
57	8'-Apo-β-carotène-8'-oate d'éthyle	40825			orange		Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance sur les additifs (E 161 f)
58	Canthaxanthine	40850			orange		Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance sur les additifs (E 161 g)
59	(4-(α-(p-(Diéthylamino)phényl)-2,4-disulfobenzylidène)-2,5-cyclohexadiène-1-ylidène) diéthylammonium, hydroxyde, sel de monosodium	42045			bleue	Ne pas utiliser dans les produits destinés aux muqueuses	

60	<i>N</i> -(4-((4-(Diéthylamino)phényl)(5-hydroxy-2,4-disulfophényl)méthylène)-2,5-cyclohexadiène-1-ylidène)- <i>N</i> -éthyléthaniminium, hydroxyde, sel interne, sel de calcium (2:1) et ses laques, sels ou pigments de baryum, strontium et zirconium, insolubles	42051			bleue			Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance sur les additifs (E 131)
61	<i>N</i> -Éthyl- <i>N</i> -(4-((4-(éthyl(3-sulfophényl)méthyl) amino)phényl)(4-hydroxy-2-sulfophényl) méthylène)-2,5-cyclohexadiène-1-ylidène)-3-sulfobenzèneméthaniminium, hydroxyde, sel interne, sel de disodium	42053			verte			
62	Hydrogène(benzyl)[4-[[4-[benzyléthylamino]phényl](2,4-disulfonatophényl) méthylène]cyclohexa-2,5-diène-1-ylidène](éthyl)ammonium, sel de sodium	42080			bleue	Produits à rincer		

63	N-Éthyl-N-(4-((4-(éthyl(3-sulfophényl)méthyl)amino)phényl)(2-sulfophényl)méthylène)-2,5-cyclohexadiène-1-ylidène)-3-sulfobenzèneméthanaminium, hydroxyde, sel interne, sel de disodium	42090			bleue			Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance sur les additifs (E 133)	
64	Hydrogéo[4-[(2-chlorophényl)[4-[éthyl(3-sulfonatobenzyl)amino]phényl]méthylène]cyclohexa-2,5-diène-1-ylidène](éthyl)(3-sulfonatobenzyl) ammonium, sel de sodium	42100			verte	Produits à rincer			
65	Hydrogéo[4-[(2-chlorophényl)[4-[éthyl(3-sulfonatobenzyl)amino]-o-tolyl]méthylène]-3-méthylcyclohexa-2,5-diène-1-ylidène](éthyl)(3-sulfonatobenzyl) ammonium, sel de sodium	42170			verte	Produits à rincer			
66	(4-(4-Aminophényl)(4-aminocyclohexa-2,5-diénylidène)méthyl)-2-méthylaniline, chlorhydrate	42510			violette	Ne pas utiliser dans les produits destinés aux muqueuses			

67	4-[(4-Amino- <i>m</i> -tolyl)(4-imino-3-méthylcyclohexa-2,5-diène-1-ylidène)méthyl]- <i>o</i> -toluidine, monochlorhydrate	42520			violette	Produits à rincer	5 ppm		
68	Hydrogéo[4-[[4-(diéthylamino)phényl][4-éthyl(3-sulfonatobenzyl) amino]- <i>o</i> -tolyl]méthylène]-3-méthylcyclohexa-2,5-diène-1-ylidène]éthyl(3-sulfonatobenzyl) ammonium, sel de sodium	42735			bleue	Ne pas utiliser dans les produits destinés aux muqueuses			
69	Chlorure de [4-[[4-anilino-1-naphtyl][4-(diméthylamino)phényl]méthylène]cyclohexa-2,5-diène-1-ylidène] diméthylammonium et ses sels	44045			bleue	Ne pas utiliser dans les produits destinés aux muqueuses			
70	Hydrogéo[4-[4-(diméthylamino)- $\alpha$ -(2-hydroxy-3,6-disulfonato-1-naphtyl)benzylidène]cyclohexa-2,5-diène-1-ylidène] diméthylammonium, sel de monosodium	44090		221-409-2	verte			Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance sur les additifs (E 142)	
71	Hydrogéo-3,6-bis(diéthylamino)-9-(2,4-disulfonatophényl) xanthylum, sel de sodium	45100			rouge	Produits à rincer			

72	Hydrogéo-9-(2-carboxylatophényl)-3-(2-méthylanilino)-6-(2-méthyl-4-sulfoanilino)xanthylium, sel de monosodium	45190			violette	Produits à rincer			
73	Hydrogéo-9-(2,4-disulfonatophényl)-3,6-bis(éthylamino)-2,7-diméthylxanthylium, sel de monosodium	45220			rouge	Produits à rincer			
74	2-(3-Oxo-6-oxydoxanthène-9-yl)benzoate de disodium	45350			jaune		6%		
75	4',5'-Dibromo-3',6'-dihydroxyspiro[isobenzofuranne-1(3H),9'-[9H]xanthène]-3-one et ses laques, sels ou pigments de baryum, strontium et zirconium, insolubles	45370			orange			Teneur maximale de 1% en fluorescéine et de 2% en monobromofluorescéine	
76	2-(2,4,5,7-Tétrabromo-6-oxydo-3-oxoxanthène-9-yl) benzoate de disodium et ses laques, sels ou pigments de baryum, strontium et zirconium, insolubles	45380			rouge			Teneur maximale de 1% en fluorescéine et de 2% en monobromofluorescéine	

77	3',6'-Dihydroxy-4',5'-dinitrospiro [isobenzofuranne-1(3H),9'-[9H]xanthène]-3-one	45396			orange		1%, lorsqu'il est employé dans les produits pour les lèvres	Uniquement sous forme d'acide libre lorsqu'il est employé dans les produits pour les lèvres
78	3,6-Dichloro-2-(2,4,5,7-tétrabromo-6-oxydo-3-oxoxanthène-9-yl)benzoate de dipotassium	45405			rouge	Ne pas utiliser dans les produits pour les yeux		Teneur maximale de 1% en fluorescéine et de 2% en monobromofluorescéine
79	Acide 3,4,5,6-tétrachloro-2-(1,4,5,8-tétrabromo-6-hydroxy-3-oxoxanthène-9-yl)benzoïque et ses laques, sels ou pigments de baryum, strontium et zirconium, insolubles	45410			rouge			Teneur maximale de 1% en fluorescéine et de 2% en monobromofluorescéine
80	2-(2,4,5,7-Tétraïodo-6-oxydo-3-oxoxanthène-9-yl)benzoate de disodium et ses laques, sels ou pigments de baryum, strontium et zirconium, insolubles	45430		240-474-8	rouge			Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance sur les additifs (E 127)

81	Isobenzofurannedione-1,3, produits de réaction avec la méthylquinoléine et la quinoléine	47000			jaune	Ne pas utiliser dans les produits destinés aux muqueuses		
82	1H-Indènedione-1,3(2H), (quinolinyl-2)-2, sulfonée, sels de sodium	47005		305-897-5	jaune			Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance sur les additifs (E 104)
83	Hydrogène-9-[(3-méthoxyphényl)amino]-7-phényl-5-(phénylamino)-4,10-disulfonatobenzo[a] phénazinium, sel de sodium	50325			violette	Produits à rincer		
84	CI acide noir 2, esprit soluble de nigrosine sulfoné	50420			noire	Ne pas utiliser dans les produits destinés aux muqueuses		

85	8,18-Dichloro-5,15-diéthyl-5,15-dihydroindolo[3,2-b:3',2'-m]triphénoxazine	51319			violette	Produits à rincer		
86	1,2-Dihydroxyanthraquinone	58000			rouge			
87	8-Hydroxypyrrène-1,3,6-trisulfonate de trisodium	59040			verte	Ne pas utiliser dans les produits destinés aux muqueuses		
88	1-Anilino-4-hydroxyanthraquinone	60724			violette	Produits à rincer		
89	1-Hydroxy-4-( <i>p</i> -toluidino) anthraquinone	60725			violette			
90	4-[(9,10-Dihydro-4-hydroxy-9,10-dioxo-1-anthryl)amino]toluène-3-sulfonate de sodium	60730			violette	Ne pas utiliser dans les produits destinés aux muqueuses		
91	1,4-bis( <i>p</i> -Tolylamino)anthraquinone	61565			verte			

92	2,2'-(9,10-Dioxoanthracène-1,4-diyldiimino)bis(5-méthylsulfonate) de disodium	61570			verte			
93	3,3'-(9,10-Dioxoanthracène-1,4-diyldiimino) bis(2,4,6-triméthylbenzènesulfonate) de sodium	61585			bleue	Produits à rincer		
94	1-Amino-4-(cyclohexylamino)-9,10-dihydro-9,10-dioxoanthracène-2-sulfonate de sodium	62045			bleue	Produits à rincer		
95	6,15-Dihydroanthrazine-5,9,14,18-tétrone	69800			bleue			
96	7,16-Dichloro-6,15-dihydroanthrazine-5,9,14,18-tétrone	69825			bleue			
97	Bisbenzimidazo[2,1- <i>b</i> :2',1'- <i>i</i> ]benzo[ <i>lmn</i> ][3,8] phénanthroline-8,17-dione	71105			orange	Ne pas utiliser dans les produits destinés aux muqueuses		

98	2-(1,3-Dihydro-3-oxo-2 <i>H</i> -indazole-2-ylidène)-1,2-dihydro-3 <i>H</i> -indole-3-one	73000			bleue			
99	5,5'-(2-(1,3-Dihydro-3-oxo-2 <i>H</i> -indazole-2-ylidène)-1,2-dihydro-3 <i>H</i> -indole-3-one)disulfonate de disodium	73015		212-728-8	bleue			Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance sur les additifs (E 132)
100	6-Chloro-2-(6-chloro-4-méthyl-3-oxobenzob[ <i>b</i> ]thiène-2(3 <i>H</i> )-ylidène)-4-méthylbenzob[ <i>b</i> ]thiophène-3(2 <i>H</i> )-one	73360			rouge			
101	5-Chloro-2-(5-chloro-7-méthyl-3-oxobenzob[ <i>b</i> ]thiène-2(3 <i>H</i> )-ylidène)-7-méthylbenzob[ <i>b</i> ]thiophène-3(2 <i>H</i> )-one	73385			violette			
102	5,12-Dihydroquino[2,3- <i>b</i> ]acridine-7,14-dione	73900			violette	Produits à rincer		
103	5,12-Dihydro-2,9-diméthylquino[2,3- <i>b</i> ]acridine-7,14-dione	73915			rouge	Produits à rincer		

104	29H,31H-Phtalocyanine	74100			bleue	Produits à rincer		
105	[29H,31H-Phtalocyaninato(2-)-N29,N30,N31,N32] cuivre	74160			bleue			
106	[29H,31H-Phtalocyaninedisulfonato(4-)-N29,N30,N31,N32]cuprate (2-) de disodium	74180			bleue	Produits à rincer		
107	Phtalocyanine contenant du cuivre, polychloro	74260			verte	Ne pas utiliser dans les produits pour les yeux		
108	Acide 8,8'-diapo-ψ,ψ-carotènedioïque	75100			jaune			
109	Rocou	75120		215-735-4 289-561-2 230-248-7	orange			Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance sur les additifs (E 160 b)

110	Lycopène	75125			jaune			Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance sur les additifs (E 160 d)
111	Colorant alimentaire orange CI n°5	75130		214-171-6	orange			Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance sur les additifs (E 160 a)
112	$\beta$ , <i>T</i> -Carotène-3-ol	75135			jaune			
113	2-Amino-1,7-dihydro-6 <i>H</i> -purine-6-one	75170			blanche			
114	Curcumines	75300		207-280-5	jaune			Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance sur les additifs (E 100)

115	Carmins	75470		215-680-6 215-023-3 215-724-4	rouge			Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance sur les additifs (E 120)	
116	(2 <i>S</i> -Trans)-[18-carboxy-20-(carboxyméthyl)-13-éthyl-2,3-dihydro-3,7,12,17-tétraméthyl-8-vinyl-21 <i>H</i> ,23 <i>H</i> -porphine-2-propionato(5-)- <i>N</i> 21, <i>N</i> 22, <i>N</i> 23, <i>N</i> 24]cuprate (3-) de trisodium (Chlorophylles)	75810		215-800-7 207-536-6 208-272-4 287-483-3 239-830-5 246-020-5	verte			Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance sur les additifs (E 140 et E 141)	
117	Aluminium	77000		231-072-3	blanche			Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance sur les additifs (E 173)	
118	Hydroxysulfate d'aluminium	77002			blanche				

119	Silicate d'aluminium hydraté naturel, $Al_2O_3 \cdot 2SiO_2 \cdot 2H_2O$ , contenant comme impuretés des carbonates de calcium, de magnésium ou de fer, de l'hydroxyde ferrique, du sable quartzueux, du mica, etc.	77004			blanche				
120	Lazurite	77007			bleue				
121	Silicate d'aluminium coloré par de l'oxyde ferrique	77015			rouge				
122	Sulfate de baryum	77120			blanche				
123	Oxychlorure de bismuth	77163			blanche				
124	Carbonate de calcium	77220		207-439-9 215-279-6	blanche			Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance sur les additifs (E 170)	
125	Sulfate de calcium	77231			blanche				

126	Noir de carbone	77266		215-609-9	noire			Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance sur les additifs (E 153)	
127	Noir d'os. Fine poudre noire obtenue par calcination d'os d'animaux dans un récipient fermé. Se compose principalement de phosphate de calcium et de carbone	77267			noire				
128	Noir de coke	77268 :1			noire				
129	Trioxyde de dichrome	77288			verte			Exempt d'ion chromate	
130	Trioxyde de dichrome	77289			verte			Exempt d'ion chromate	
131	CI pigment bleu 28	77346			verte				
132	Cuivre	77400			brune				

133	Or	77480		231-165-9	brune			Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance sur les additifs (E 175)	
134	Oxyde de fer	77489			orange				
135	Oxyde de fer rouge	77491		215-168-2	rouge			Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance sur les additifs (E 172)	
136	Oxyde de fer jaune	77492	51274-00-1	257-098-5	jaune			Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance sur les additifs (E 172)	
137	Oxyde de fer noir	77499		235-442-5	noire			Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance sur les additifs (E 172)	

138	Bleu de Prusse	77510			bleue			Exempt d'ion cyanure	
139	Carbonate de magnésium	77713			blanche				
140	Diphosphate d'ammonium et de manganèse(3+)	77742			violette				
141	Bis(orthophosphate) de trimanganèse	77745			rouge				
142	Argent	77820		231-131-3	blanche			Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance sur les additifs (E 174)	
143	Dioxyde de titane <sup>39</sup>	77891		236-675-5	blanche			Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance sur les additifs (E 171)	
144	Oxyde de zinc <sup>40</sup>	77947			blanche				

<sup>39</sup> Pour utilisation comme filtre UV, voir annexe 6, n°27

145	Riboflavine	Lactoflavine		201-507-1 204-988-6	jaune			Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance sur les additifs (E 101)	
146	Caramel	Caramel		232-435-9	brune			Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance sur les additifs (E 150 a-d)	
147	Extrait de paprika, capsanthéine, capsorubine	Capsanthin, capsorubine		207-364-1 207-425-2	orange			Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance sur les additifs (E 160 c)	
148	Rouge Betterave	Beetroot Red	7659-95-2	231-628-5	rouge			Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance sur les additifs (E 162)	

<sup>40</sup> Pour utilisation comme filtre UV, voir annexe 6

149	Anthocyanes (Cyanidine, Péonidine, Malvidine, Delphinidine, Pétunidine, Pélargonidine)	Anthocyanins	528-58-5 134-01-0 528-53-0 643-84-5 134-04-3	208-438-6 205-125-6 211-403-8 208-437-0 — 205-127-7	rouge			Critères de pureté spécifiés dans l'Ordonnance du xx sur les additifs (E 163)	
150	Stéarates d'aluminium, de zinc, de magnésium et de calcium	Aluminium	7047-84-9 557-05-1 557-04-0 216-472-8	230-325-5 209-151-9 209-150-3 216-472-8	blanche				
151	S,S-dioxyde du 4,4'-(3H-2,1-benzoxathiol-3-ylidène)bis[2-bromo-3-méthyl-6-(1-méthyléthyl)phénol]	Bromothymol blue	76-59-5	200-971-2	bleue	Produits à rincer			
152	S, S-dioxyde du 4,4'-(3H-2,1-benzoxathiol-3-ylidène)bis[2,6-dibromo-3-méthylphénol]	Bromocresol green	76-60-8	200-972-8	verte	Produits à rincer			
153	4-[(4,5-Dihydro-3-méthyl-5-oxo-1-phényl-1H-pyrazole-4-yl)azo]-3-hydroxynaphtalène-1-sulfonate de sodium	Acid Red 195	12220-24-5		rouge	Ne pas utiliser dans les produits destinés aux muqueuses			

**Liste des agents conservateurs admis dans les cosmétiques****Préambule:**

1. Dans la présente liste, on entend par:
  - sels: les sels des cations sodium, potassium, calcium, magnésium, ammonium et éthanolamines; les sels des anions chlorure, bromure, sulfate, acétate;
  - esters: les esters de méthyle, d'éthyle, de propyle, d'isopropyle, de butyle, d'isobutyle, de phényle.
2. Tous les produits finis contenant du formaldéhyde ou des substances de la présente annexe libérant du formaldéhyde doivent avoir obligatoirement sur l'étiquetage la mention «*Contient du formaldéhyde*» lorsque la concentration en formaldéhyde dans le produit fini dépasse 0,05 %.

Numéro d'ordre	Identification des substances				Conditions			Libellé des conditions d'emploi et des avertissements
	Nom chimique/DCI	Dénomination commune du glossaire des ingrédients	Numéro CAS	Numéro CE	Type de produit, parties du corps	Concentration maximale dans les préparations prêtes à l'emploi	Autres	
a	b	c	d	e	f	g	h	i
1	Acide benzoïque et son	Benzoic acid	65-85-0	200-618-2	Produits à	2,5 % (acide)		

	sel de sodium	Sodium Benzoate	532-32-1	208-534-8	rincer, sauf les produits bucco-dentaires Produits bucco-dentaires Produits sans rinçage	1,7 % (acide) 0,5 % (acide)		
1a	Les sels d'acide benzoïque autres que ceux listés sous le numéro d'ordre 1 et les esters d'acide benzoïque	Ammonium benzoate, calcium benzoate, potassium benzoate, magnesium benzoate, MEA-benzoate, methyl benzoate, ethyl benzoate, propyl benzoate, butyl benzoate, isobutyl benzoate, isopropyl benzoate, phenyl butyl benzoate	1863-63-4, 2090-05-3, 582-25-2, 553-70-8, 4337-66-0, 93-58-3, 93-89-0, 2315-68-6, 136-60-7, 120-50-3, 939-48-0, 93-99-2	217-468-9, 218-235-4, 209-481-3, 209-045-2, 224-387-2, 202-259-7, 202-284-3, 219-020-8, 205-252-7, 204-401-3, 213-361-6, 202-293-2		0,5 % (acide)		
2	Acide propionique et ses sels	Propionic acid, ammonium propionate,	79-09-4, 17496-08-1, 4075-81-4,	201-176-3, 241-503-7, 223-795-8,		2 % (acide)		

		calcium propionate, magnesium propionate, potassium propionate, sodium propionate	557-27-7, 327-62-8, 137-40-6	209-166-0, 206-323-5, 205-290-4				
3	Acide salicylique <sup>41</sup> et ses sels	Salicylic acid, calcium salicylate, magnesium salicylate, MEA-salicylate, sodium salicylate, potassium salicylate, TEAsalicylate	69-72-7, 824-35-1, 18917-89-0, 59866-70-5, 54-21-7, 578-36-9, 2174-16-5	200-712-3, 212-525-4, 242-669-3, 261-963-2, 200-198-0, 209-421-6, 218-531-3		0,5 % (acide)	Ne pas utiliser dans les produits pour les enfants âgés de moins de 3 ans, à l'exception des shampoings	Ne pas employer chez les enfants de moins de 3 ans <sup>42</sup>
4	Acide sorbique et ses sels	Sorbic acid, calcium sorbate, sodium sorbate, potassium sorbate	110-44-1, 7492-55-9, 7757-81-5, 24634-61-5	203-768-7, 231-321-6, 231-819-3, 246-376-1		0,6 % (acide)		
5	Formaldéhyde et paraformaldéhyde <sup>43</sup>	Formaldehyde Paraformaldehyde	50-00-0, 30525-89-4	200-001-8	Produits bucco-dentaires	0,1 % (en formaldéhyde libre)	Ne pas utiliser dans les aérosols	

<sup>41</sup> Pour une utilisation autre que comme agent conservateur, voir annexe 3, n°98.

<sup>42</sup> Uniquement pour les produits qui pourraient éventuellement être utilisés chez les enfants âgés de moins de 3 ans et qui restent en contact prolongé avec la peau.

<sup>43</sup> Pour une utilisation autre que comme agent conservateur, voir annexe 3, n°13.

					Autres produits	0,2 % (en formaldéhyde libre)	(sprays).	
6	Déplacé ou supprimé							
7	Biphényle-2-ol et ses sels	o-Phenylphenol, sodium o-phenylphenate, potassium o-phenylphenate, MEA o-phenylphenate	90-43-7, 132-27-4, 13707-, 65-8, 84145-04-0	201-993-5, 205-055-6, 237-243-9, 282-227-7			0,2% (en phénol)	
8	Pyrithione de zinc <sup>44</sup>	Zinc pyrithione	13463-41-7	236-671-3	Produits pour les cheveux et la pilosité du visage Autres produits	1,0% 0,5 %	Uniquement pour les produits à rincer Ne pas utiliser dans les produits bucco-dentaires	

<sup>44</sup> Pour une utilisation autre que comme agent conservateur, voir annexe 3, n°101.

9	Sulfites et bisulfites inorganiques <sup>45</sup>	Sodium sulfite, ammonium bisulfite, ammonium sulfite, potassium sulfite, potassium hydrogen sulfite, sodium bisulfite, sodium metabisulfite, potassium metabisulfite	7757-83-7, 10192-30-0, 10196-04-0, 10117-38-1, 7773-03-7, 7631-90-5, 7681-57-4, 16731-55-8	231-821-4, 233-469-7, 233-484-9, 233-321-1, 231-870-1, 231-548-0, 231-673-0, 240-795-3		0,2 % (en SO <sub>2</sub> libre)		
10	Déplacé ou supprimé							
11	1,1,1-Trichloro-2-méthylpropanol-2 (Chlorobutanol)	Chlorobutanol	57-15-8	200-317-6		0,5 %	Ne pas utiliser dans les aérosols (sprays)	Contient: Chlorobutanol
12	Acide 4-hydroxybenzoïque, ses esters de méthyle et d'éthyle ainsi que leurs sels	Acide 4-Hydroxybenzoïque  Méthylparabène	99-96-7  99-76-3	202-804-9  202-785-7		0,4 % (en acide) pour un ester 0,8 % (en acide) pour les mélanges d'esters		

<sup>45</sup> Pour une utilisation autre que comme agent conservateur, voir annexe 3, n°99.

		Potassium éthylparabène	36457-19-9	253-048-1				
		Potassium parabène	16782-08-4	240-830-2				
		Sodium méthylparabène	5026-62-0	225-714-1				
		Sodium éthylparabène	35285-68-8	252-487-6				
		Ethylparabène	120-47-8	204-399-4				
		Sodium parabène	114-63-6	204-051-1				
		Potassium méthylparabène	26112-07-2					
		Calcium parabène						
12 bis	4-Hydroxybenzoate de butyle et ses sels	Butylparabène	94-26-8	202-318-7		0,14 % (en acide) pour la somme des concentrations individuelles	Ne pas utiliser dans les produits sans rinçage destinés à être appliqués sur	Pour les produits sans rinçage conçus pour les enfants de moins de 3 ans : « Ne pas utiliser sur la zone du siège. »
	4-Hydroxybenzoate de propyle et ses sels	Propylparabène	94-13-3	202-307-7				
		Sodium propylparabène	35285-69-9	252-488-1				

		Sodium butylparabène	36457-20-2	253-049-7		0,8 % (en acide) pour les mélanges de substances mentionnés aux entrées 12 et 12 bis, la somme des concentrations individuelles en butylparabènes et en propylparabène et leurs sels ne dépassant pas 0,14%	la zone du siège des enfants de moins de 3 ans.
		Potassium butylparabène	38566-94-8	254-009-1			
		Potassium propylparabène	84930-16-5	284-597-5			
13	Acide déhydroacétique et ses sels	Dehydroacetic acid, sodium dehydroacetate	520-45-6, 4418-26-2, 16807-48-0	208-293-9, 224-580-1		0,6 % (en acide)	Ne pas utiliser dans les aérosols (sprays)
14	Acide formique et son sel de sodium	Formic acid, sodium formate	64-18-6, 141-53-7	200-579-1, 205-488-0		0,5 % (en acide)	
15	1,6-Di (4-amidino-2-bromophénoxy)-n-hexane (Dibromohexamidine) et ses sels (y	Dibromohexamidine Isethionate	93856-83-8	299-116-4		0,1 %	

	compris l'isethionate)						
16	Thiosalicylate d'éthylmercure sodique (Thiomersal)	Thiomersal	54-64-8	200-210-4	Produits les yeux	0,007% (en Hg) En cas de mélange avec d'autres composés mercuriels autorisés par la présente ordonnance, la concentration maximale en Hg reste fixée à 0,007%	Contient: Thiosalicylate d'éthylmercure sodique
17	Phénylmercure et ses sels (y compris le borate)	Phenyl Mercuric Acetate, Phenyl Mercuric Benzoate	62-38-4, 94-43-9	200-532-5, 202-331-8		0,007% (en Hg) En cas de mélange avec d'autres composés mercuriels autorisés par la présente ordonnance, la concentration maximale en Hg reste fixée à 0,007%	Contient des composés phénylmercuriels

18	Acide undécylénique et ses sels	Undecylenic acid, potassium undecylenate, sodium undecylenate, calcium undecylenate, TEA-undecylenate, MEAundecylenate	112-38-9, 6159-41-7, 3398-33-2, 1322-14-1, 84471-25-0, 56532-40-2	203-965-8, 222-264-8, 215-331-8, 282-908-9, 260-247-7		0,2 % (en acide)	
19	1,3-bis(2-Éthylhexyl)hexahydro-5-méthyl-5-pyrimidinamine	Hexetidine	141-94-6	205-513-5		0,1 %	Interdit dans les produits d'hygiène buccale.
20	Bromo-5-nitro-5-dioxane 1,3	5-Bromo-5-nitro-1,3-dioxane	30007-47-7	250-001-7	Produits à rincer	0,1 %	Eviter la formation de nitrosamine
21	Bromo-2 nitro-2 propanediol 1,3 (Bronopol)	2-Bromo-2-nitropropane-1,3-diol	52-51-7	200-143-0		0,1 %	Eviter la formation de nitrosamine
22	Alcool dichloro-2,4-benzylique	Dichlorobenzyl Alcohol	1777-82-8	217-210-5		0,15 %	

23	1-(4-Chlorophényl)-3-(3,4-dichlorophényl)urée <sup>46</sup>	Triclocarban	101-20-2	202-924-1		0,2 %	Critères de pureté: Tétrachloro-3,3',4,4' azobenzène < 1 ppm Tétrachloro-3,3',4,4' azoxybenzène < 1 ppm
24	Chlorocrésol	p-Chloro-m-Cresol	59-50-7	200-431-6	Ne pas utiliser dans les produits destinés aux muqueuses	0,2 %	
25	5-Chloro-2-(2,4-dichlorophénoxy) phénol	Triclosan	3380-34-5	222-182-2	a) Dentifrices Savons pour les mains Savons pour le corps/gels de douche Déodorants (autres que sous forme de spray)	a) 0,3 %	

<sup>46</sup> Pour une utilisation autre que comme agent conservateur, voir annexe 3, n°100.

					Poudres pour le visage et fonds de teint Produits pour les ongles destinés au nettoyage des ongles des mains et des pieds avant l'application de préparations pour les ongles artificiels b) Bains de bouche	b) 0,2 %		
26	Chloroxylénol	Chloroxylenol	88-04-0	201-793-8		0,5 %		
27	N,N''-Méthylènebis[N'-[3-(hydroxyméthyl)-2,5-dioxoimidazolidine-4-yl]urée]	Imidazolidinyl urea	39236-46-9	254-372-6		0,6 %		
28	$\alpha$ , $\omega$ -bis [[[Aminoiminométhyl]amino]iminométhyl]	Polyaminopropyl biguanide	70170-61-5, 28757-47-3, 133029-32-			0,3 %		

	l] amino] poly(méthylène), dichlorhydrate		0					
29	Phénoxy-2-éthanol	Phenoxyethanol	122-99-6	204-589-7			1,0 %	
30	Méthénamine	Methenamine	100-97-0	202-905-8			0,15 %	
31	Chlorure de 1-(3-chloroallyl)-3,5,7-triaza-1-azonia adamantane	Quaternium-15	4080-31-3	223-805-0			0,2 %	
32	1-Imidazolyl-1-(4-chlorophénoxy) 3,3-diméthylbutane-2-one	Climbazole	38083-17-9	253-775-4			0,5 %	
33	Diméthylol, diméthylhydantoïne	DMDM Hydantoin	6440-58-0	229-222-8			0,6 %	
34	Alcool benzylique <sup>47</sup>	Benzyl alcohol	100-51-6	202-859-9			1,0 %	
35	1-Hydroxy-4-méthyl-6-(2,4,4-triméthyl-pentyl) 2-piridon et son sel de monoéthanol amine	1-Hydroxy-4-méthyl-6-(2,4,4-triméthyl-pentyl) 2-pyridon, Piroctone	50650-76-5, 68890-66-4	272-574-2	Produits à rincer		1,0 %	
					Autres produits		0,5 %	

<sup>47</sup> Pour une utilisation autre que comme agent conservateur, voir annexe 3, n°45.

		Olamine					
36	Déplacé ou supprimé						
37	2,2'-Méthylènebis(6-bromo-4-chlorophénol)	Bromochlorophene	15435-29-7	239-446-8		0,1 %	
38	Isopropyl-métacrésol	o-Cymen-5-ol	3228-02-2	221-761-7		0,1 %	
39	Mélange de 5-Chloro-2-méthyl-isothiazol-3(2H)-one et de 2-méthylisothiazol-3(2H)-one	Methylchloro-isothiazolinone et Methylisothiazolinone <sup>48</sup>	26172-55-4, 2682-20-4, 55965-84-9	247-500-7, 220-239-6	Produits à rincer	0,0015 % (d'un mélange dans un rapport 3:1 de 5-chloro-2-méthyl-isothiazol-3(2H)-one et 2-méthylisothiazol-3(2H)-one)	
40	Benzyl-2-chloro-4-phénol	Chlorophene	120-32-1	204-385-8		0,2 %	
41	Chloracétamide	Chloroacetamide	79-07-2	201-174-2		0,3 %	Contient: Chloroacetamide
42	N,N''-bis(4-	Chlorhexidine,	55-56-1,	200-238-7,		0,3 % (en	

48 La méthylisothiazolinone est également réglementée à l'entrée 57. Les deux entrées s'excluent mutuellement : l'utilisation du mélange « méthylchloroisothiazolinone (et) méthylisothiazolinone » est incompatible avec l'utilisation de méthylisothiazolinone seule dans le même produit.

	Chlorophényl)-3,12-diimino-2,4,11,13-tétraazatétradécanediamidine: acétate, gluconate et chlorhydrate <sup>49</sup>	Chlorhexidine Diacetate, Chlorhexidine Digluconate, Chlorhexidine Dihydrochloride	56-95-1, 18472-51-0, 3697-42-5	200-302-4, 242-354-0, 223-026-6		chlorhexidine)	
43	Phénoxypropanol <sup>50</sup>	Phenoxyisopropanol	770-35-4	212-222-7	Uniquement pour les produits à rincer	1,0 %	
44	Alkyl (C <sub>12-22</sub> ) triméthyl ammonium, bromure d', chlorure d'	Behentrimonium chloride <sup>51</sup> , cetrimonium bromide, cetrimonium chloride <sup>52</sup> , laurtrimonium bromide, laurtrimonium chloride, steartrimonium bromide, steartrimonium chloride <sup>53</sup>	17301-53-0, 57-09-0, 112-02-7, 1119-94-4, 112-00-5, 1120-02-1,	241-327-0, 200-311-3, 203-928-6, 214-290-3, 203-927-0, 214-294-5,	Uniquement pour les produits à rincer	1,0 %	

<sup>49</sup> Pour une utilisation autre que comme agent conservateur, voir annexe 3.

<sup>50</sup> Pour une utilisation autre que comme agent conservateur, voir annexe 3, n°54.

<sup>51</sup> Pour une utilisation autre que comme agent conservateur, voir annexe 3, n° 287.

<sup>52</sup> Pour une utilisation autre que comme agent conservateur, voir annexe 3, n° 286.

<sup>53</sup> Voir note de page n° 52

			112-03-8	203-929-1			
45	4,4-Diméthyl-1,3-oxazolidine	Dimethyl Oxazolidine	51200-87-4	257-048-2		0,1 %	
46	N-(Hydroxyméthyl)-N-(dihydroxyméthyl-1,3-dioxo-2,5-imidazolidinyl-4)-N-(hydroxyméthyl) urée	Diazolidinyl Urea	78491-02-8	278-928-2		0,1 %	pH > 6
47	4,4'-(1,6-Hexanediylobis(oxy)) bis-benzèncarboximide et ses sels (incluant l'iséthionate et le p-hydroxybenzoate)	Hexamidine, Hexamidine diiséthionate, Hexamidine paraben	3811-75-4, 659-40-5, 93841-83-9	211-533-5, 299-055-3		0,5 %	
48	Glutaraldéhyde (1,5-pentanedial)	Glutaral	111-30-8	203-856-5		0,1 %	
49	5-Éthyl-3,7-dioxa-1-azabicyclo[3.3.0] octane	7-Ethylbicyclooxazolidine	7747-35-5	231-810-4		0,1 %	Ne pas utiliser dans les aérosols (sprays)

<sup>54</sup> Seulement si la concentration dépasse 0,05 %.

50	3-(p-Chlorophénoxy)-propane-1,2 diol	Chlorphenesin	104-29-0	203-192-6		0,3 %	Ne pas utiliser dans les produits bucco-dentaires et dans les produits destinés aux muqueuses
51	Hydroxyméthylaminoacétate de sodium	Sodium Hydroxymethylglycinate	70161-44-3	274-357-8		0,3 %	
52	Chlorure d'argent déposé sur dioxyde de titane	Silver chloride	7783-90-6	232-033-3		0,5 %	
53	Chlorure de N,N-diméthyl-N-[2-[4-(1,1,3,3-tétraméthylbutyl)phénoxy]éthoxy]éthyl]benzèneméthanaminium	Benzethonium Chloride	121-54-0	204-479-9	a) Produits à rincer	0,1 %	

54	Chlorure, bromure et saccharinate de benzalkonium <sup>55</sup>	Benzalkonium chlorure, benzalkonium bromide, benzalkonium saccharinate	8001-54-5, 63449-41-2, 91080-29-4, 68989-01-5, 68424-85-1, 68391-01-5, 61789-71-7, 85409-22-9	264-151-6, 293-522-5, 273-545-7, 270-325-2, 269-919-4, 263-080-8, 287-089-1		0,1 % (en chlorure de benzalkonium)		Eviter le contact avec les yeux
55	(Phénylméthoxy) méthanol	Benzylhemiformal	14548-60-8	238-588-8	Produits à rincer	0,15 %		
56	Carbamate de 3-iodo-2-propynylbutyle	Iodopropynyl butylcarbamate	55406-53-6	259-627-5	a) Produits à rincer	a) 0,02 %	Ne pas utiliser pour les produits bucco-dentaires et les produits pour les lèvres a) Ne pas utiliser dans des produits pour les enfants âgés	a) Ne pas utiliser pour des enfants âgés de moins de 3 ans ( <sup>56</sup> )

<sup>55</sup> Pour une utilisation autre que comme agent conservateur, voir annexe 3, n°65.

<sup>56</sup> Uniquement pour les produits, autres que les produits de bain/gels de douche et shampoings, susceptibles d'être utilisés pour des enfants âgés de moins de 3 ans.

							de moins de 3 ans, sauf dans des produits de bain/des gels de douche et des shampooings	
					b) Produits sans rinçage	b) 0,01%	b) Ne pas utiliser dans les lotions et crèmes pour le corps <sup>(57)</sup>	b) et c) Ne pas utiliser pour des enfants âgés de moins de 3 ans <sup>(58)</sup>
					c) Déodorants / antiperspirants	c) 0,0075 %	b) et c) Ne pas utiliser dans des produits pour les enfants âgés de moins de 3 ans	
57	2-Méthyl-2H-	Methylisothiazol-	2682-20-4	220-239-6		0,01 %		

<sup>57</sup> Concerne tous les produits destinés à être appliqués sur une partie étendue du corps.

<sup>58</sup> Uniquement pour les produits susceptibles d'être utilisés pour des enfants âgés de moins de 3 ans.

	isothiazole-3-one	linone <sup>59</sup>						
58	N-alpha-dodécanoyl-L-arginate d'éthyle, hydrochloré (60)	Ethyl Lauroyl Arginate HCl	60372-77-2	434-630-6		0,4 %	Ne pas utiliser dans les produits pour les lèvres, les produits bucco-dentaires et les sprays.	
59	Acide 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylique, monohydrate et acide 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxyliques, sel d'argent (1+), monohydrate	Citric acid (et) Silver citrate	-	460-890-5		0,2 % correspondant à 0.0024% d'argent	Ne pas utiliser dans les produits bucco-dentaires et les produits pour les yeux.	

<sup>59</sup> La méthylisothiazolinone est également réglementée à l'entrée 39, en mélange avec la méthylchloroisothiazolinone. Les deux entrées s'excluent mutuellement : l'utilisation du mélange « méthylchloroisothiazolinone (et) méthylisothiazolinone » est incompatible avec l'utilisation de méthylisothiazolinone seule dans le même produit.

<sup>60</sup> Pour utilisation autre que comme agent conservateur, voir annexe 3, n°197.

Annexe 6  
(art. 7, al. 1, let. c)

### Liste des filtres ultraviolets admis dans les cosmétiques

Numéro d'ordre	Identification de la substance				Conditions			Libellé des conditions d'emploi et des avertissements
	Nom chimique	Dénomination commune du glossaire des ingrédients	Numéro CAS	Numéro CE	Type de produit, parties du corps	Concentration maximale dans les préparations prêtes à l'emploi	Autres	
a	b	c	d	e	f	g	h	i
1								
2	Sulfate de méthyle de N,N,N-triméthyl [(oxo-2 bornylidène-3) méthyle]-4 anilinium	Camphor Benzalkonium Methosulfate	52793-97-2	258-19-8		6 %		
3	Ester 3,3,5-triméthylcyclohexylique de l'acide 2-hydroxybenzoïque/Homosalate	Homosalate	118-56-9	204-260-8		10 %		
4	2-Hydroxy-4-méthoxybenzophénone/	Benzophenone-3	131-57-7	205-031-5		10 % (en acide)		Contient de l'oxyben-

	Oxybenzone							zone <sup>61</sup>
5	déplacé ou supprimé							
6	Acide 2-phényl-benzimidazol 5 sulfonique et ses sels de potassium, de sodium et de triéthanolamine/Ensulizole	Phenylbenzimidazole Sulfonic Acid	27503-81-7	248-502-0		8 % (en acide)		
7	Acide 3,3'-(1,4-phénylène diméthine)-bis-(7,7-diméthyl 2-oxo bicyclo [2.2.1]-heptan-1-yl-méthanesulfonique) et ses sels/Ecamsule	Terephthalydene Dicumphor Sulfonic Acid	92761-26-7/90457-82-2	410-960-6		10 % (en acide)		
8	1-(4-tert-butylphényl)-3-(4-méthoxyphényl)propane-1,3-dione/Avobenzone	Butyl Methoxydibenzoylmethane	70356-09-1	274-581-6		5 %		
9	Acide $\alpha$ -(oxo-2 bornyl idène-3)toluène-4-sulfonique et ses sels	Benylidene Camphor Sulfonic Acid	56039-58-8			6 % (en acide)		
10	2-Cyno-3,3-diphényl-acide acrylique, ester 2-	Octocrylene	6197-30-4	228-250-8		10 % (en acide)		

<sup>61</sup> Mention non exigée si la concentration est égale ou inférieure à 0,5 % et si la substance n'est utilisée que pour protéger le produit.

	éthylhexyl/Octocrylène							
11	Polymère de N-[(2 et 4)-(2-oxoborn-3-ylidène)-méthyl]benzyl]-acrylamide	Polyacrylamidomethyl Benzylidene Camphor	113783-6-2			6 %		
12	4-Méthoxycinnamate de 2-éthylhexyle/Octinoxate	Ethylhexyl Methoxycinnamate	5466-77-3	226-775-7		10 %		
13	Ethyl-4-aminobenzoate éthoxylé	PEG-25 PABA	116242-27-4			10 %		
14	Isopentyl-4-méthoxycinnamate/Amiloxate	Isoamyl p-Methoxycinnamate	71617-10-2	275-702-5		10 %		
15	2,4,6-Trianylino-p-carbo-2'-éthylhexyl-1'-oxy)-1,3,5-triazine	Ethylhexyltriazone	88122-99-0	402-070-1		5 %		
16	Phénol, 2-(2H-benzotriazole-2-yl)-4-méthyl-6-(2-méthyl-3-(1,3,3,3-tétraméthyl-1-(triméthylsilyloxy)disiloxanyl)propyl)	Drometrizole Trisiloxane	155633-54-8			15 %		
17	Acide benzoïque, 4,4'-[[[6-[[[4-[[[1,1-diméthyléthyl]amino]carbonyl]phényl]amino]-1,3,5-triazine-2,4-diyl]diimino]bis-, bis (2-	Diethylhexyl Butamido Triazone	154702-15-5			10 %		

	éthylhexyl)ester)/Iscotrizinol						
18	3-(4-Méthylbenzylidène)-d-1 camphre/Enzacamène	4-Methylbenzylidene Camphor	38102-62-4/36861-47-9	-/253-242-6		4 %	
19	3-Benzylidène camphre	3-Benzylidene Camphor	15087-24-8	239-139-9		2 %	
20	2-Ethylhexyl salicylate/Octisalate	Ethylhexyl salicylate	118-60-5	204-263-4		5 %	
21	4-Diméthylaminobenzoate de 2-éthylhexyle/Padimate-O (USAN :BAN)	Ethylhexyl Dimethyl PABA	21245-02-3	244-289-3		8 %	
22	Acide 2-hydroxy 4-méthoxy benzophénone-5-sulfonique et son sel de sodium/Sulisobenzone	Benzophenone-4, Benzophenone-5	4065-45-6 / 6628-37-1	223-772-2 / -		5 % (en acide)	
23	2,2'-Méthylène bis (6-(2H-benzotriazol-2-yl)-4-(1,1,3,3-tétraméthylbutyl)phénol/Bisoctrizole	Methylene Bis-Benzotriazolyl Tetramethylbutylphenol	103597-45-1	403-800-1		10 %	
24	Sel sodique de l'acide 2,2'-bis-(1,4-phénylène) 1H-benzimidazole-4,6- disulfonique/Bisdisulizone disodium (USAN)	Disodium Phenyl Diben-zimidazole Tetrasulfonate	180898-37-7	429-750-0		10 % (en acide)	

25	2,2'(6-(4-Méthoxyphényl)-1,3,5-triazine-2,4-diyl)bis(5-((2-éthylhexyl)oxy)phénol)/Bémotrizinol	Bis-Ethylhexyloxyphenol Methoxyphenyl Triazine	187393-00-6			10 %	
26	Diméthycodiéthylbenzylmalonate	Polysilicone-15	207574-74-1	426-000-4		10 %	
27	Dioxyde de Titane <sup>62</sup>	Titanium Dioxide	13463-67-7/1317-70-0/1317-80-2	236-675-5/205-280-1/215-282-2		25 %	
28	Acide benzoïque, 2-[-4-(diéthylamino)-2-hydroxybenzoyl]-, hexylester	Diethylamino Hydroxybenzoyl Hexyl Benzoate	302776-68-7	443-860-6		10 %	
29	2,4,6-Tris(1,1'-biphényl-phényl)-4-yl-1,3,5-triazine, y compris en tant que nanomatériau	Tris-biphenyl triazine Tris-biphenyl triazine (nano)	31274-51-8	-		10 %	Ne pas utiliser dans les sprays. Seuls les nanomatériaux présentant les caractéristiques suivantes sont autorisés: -Taille

<sup>62</sup> Pour une utilisation autre que comme filtre UV, voir annexe 4, N° 143

							médiane des particules primaires > 80 nm, - Pureté ≥ 98 %, - Non enrobés.
7	Oxyde de zinc, microfin	Zinc Oxide	1314-13-2	215-222-5		25 %	Interdit dans les aérosols (sprays)

PROJET

*Annexe 7*  
(art. 8, al. 2, et art. 9, al. 3)

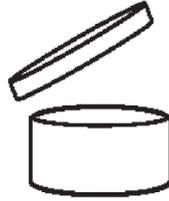
**Pictogramme à utiliser sur l'emballage/le récipient d'un cosmétique pour indiquer un renvoi à des informations jointes ou attachées au produit**



PROJET

*Annexe 8*  
(art. 9, al. 1, let. e)

**Pictogramme à utiliser sur l'emballage/le récipient d'un cosmétique pour indiquer la durée de conservation après ouverture**



*Annexe 9*  
(art. 9, al. 1, let. d)

**Pictogramme à utiliser sur l'emballage/le récipient d'un cosmétique pour indiquer la date de durabilité minimale**



## Rapport sur la sécurité du produit cosmétique

Le rapport sur la sécurité du produit cosmétique comporte, au minimum, les éléments suivants :

PARTIE A – Informations sur la sécurité du produit cosmétique

### 1. Formule quantitative et qualitative du produit cosmétique

Formule qualitative et quantitative du produit cosmétique, y compris l'identité chimique des substances (nom chimique, INCI, CAS, EINECS/ELINCS, lorsque cela est possible) et leur fonction prévue. Dans le cas des compositions parfumantes et aromatiques, description du nom et du numéro de code de la formule et de l'identité du fournisseur.

### 2. Caractéristiques physiques/chimiques et stabilité du produit cosmétique

Caractéristiques physiques et chimiques des substances ou des mélanges, ainsi que du produit cosmétique.

Stabilité des produits cosmétiques dans des conditions de stockage raisonnablement prévisibles.

### 3. Qualité microbiologique

Spécifications microbiologiques de la substance ou du mélange et du produit cosmétique. Une attention particulière est accordée aux produits cosmétiques utilisés sur le contour des yeux, sur les muqueuses en général, sur une peau lésée, chez les enfants de moins de trois ans, chez les personnes âgées et chez les personnes au système immunitaire fragilisé.

Résultats du challenge test pour la conservation.

### 4. Impuretés, traces, informations concernant le matériau d'emballage

Pureté des substances et des mélanges.

En cas de présence de substances interdites sous forme de traces, éléments prouvant qu'elle est techniquement inévitable.

Caractéristiques pertinentes du matériau d'emballage, notamment sa pureté et sa stabilité.

### 5. Utilisation normale et raisonnablement prévisible

Utilisation normale et raisonnablement prévisible du produit. Le raisonnement est justifié en particulier à la lumière des avertissements et autres explications figurant dans l'étiquetage du produit.

### 6. Exposition au produit cosmétique

Données relatives à l'exposition au produit cosmétique compte tenu des observations faites au point 5 en ce qui concerne:

- 1) le ou les sites d'application;
- 2) la ou les zones d'application;
- 3) la quantité de produit appliquée;
- 4) la durée et la fréquence d'utilisation;
- 5) la ou les voies d'exposition normales ou raisonnablement prévisibles;
- 6) la ou les populations visées (ou exposées). Il convient de tenir compte également de l'exposition potentielle d'une population spécifique.

Le calcul de l'exposition prend aussi en considération les effets toxicologiques à envisager (il peut, par exemple, être nécessaire de calculer l'exposition par unité de surface de peau ou par unité de poids corporel). La possibilité d'une exposition secondaire par des voies autres que celles résultant d'une application directe devrait également être prise en compte (par exemple, inhalation involontaire de sprays, ingestion involontaire de produits pour les lèvres).

Une attention particulière est accordée à toute incidence possible sur l'exposition due à la taille des particules.

#### **7. Exposition aux substances**

Données relatives à l'exposition aux substances contenues dans le produit cosmétique pour les effets toxicologiques appropriés compte tenu des informations figurant au point 6.

#### **8. Profil toxicologique des substances**

Profil toxicologique de la substance contenue dans le produit cosmétique pour tous les effets toxicologiques pertinents. Un accent particulier est mis sur l'évaluation de la toxicité locale (irritation de la peau et des yeux), de la sensibilisation cutanée et, en cas d'absorption UV, de la toxicité photo-induite.

Toutes les voies d'absorption toxicologiques importantes sont examinées ainsi que les effets systémiques, et la marge de sécurité basée sur une NOAEL (no observed adverse effects level - dose sans effet néfaste observé) est calculée. L'absence de ces considérations est dûment justifiée.

Une attention particulière est accordée à toute incidence possible sur le profil toxicologique résultant:

- de la taille des particules, y compris les nanomatériaux,
- des impuretés des substances et des matières premières utilisées, et
- de l'interaction des substances.

Toute utilisation d'une approche par références croisées est dûment étayée et justifiée.

La source des informations est clairement indiquée.

### 9. Effets indésirables et effets indésirables graves

Toutes les données disponibles sur les effets indésirables et les effets indésirables graves pour le produit cosmétique ou, le cas échéant, pour d'autres produits cosmétiques. Ceci inclut des données statistiques.

### 10. Informations sur le produit cosmétique

Autres informations pertinentes, par exemple études existantes chez des volontaires humains, ou résultats dûment confirmés et justifiés d'évaluations de risques qui ont été réalisées dans d'autres domaines pertinents.

## PARTIE B – Évaluation de la sécurité du produit cosmétique

### 1. Conclusion de l'évaluation

Indication relative à la sécurité du produit cosmétique au regard de l'art. 15 de la loi fédérale du 20 juin 2014 sur les denrées alimentaires et les objets usuels<sup>63</sup>.

### 2. Avertissements et instructions d'utilisation figurant sur l'étiquette

Indication de la nécessité de faire figurer sur l'étiquette des avertissements particuliers et les instructions d'utilisation conformément à l'art. 9, al. 1, let. h.

### 3. Raisonnement

Explication du raisonnement scientifique aboutissant à la conclusion de l'évaluation indiquée au point 1 et aux informations prévues au point 2. Cette explication repose sur les descriptions visées à la partie A. Le cas échéant, des marges de sécurité sont évaluées et analysées.

Elle comprend, entre autres, une évaluation spécifique des produits cosmétiques destinés aux enfants de moins de trois ans et des produits cosmétiques destinés exclusivement à l'hygiène intime externe.

Il convient d'évaluer les interactions éventuelles des substances contenues dans le produit cosmétique.

La prise en compte ou non des différents profils toxicologiques est dûment justifiée. Les incidences de la stabilité sur la sécurité du produit cosmétique sont dûment examinées.

### 4. Références de la personne chargée de l'évaluation et approbation de la partie B

Nom et adresse de la personne chargée de l'évaluation de la sécurité.

Preuve de qualification de la personne chargée de l'évaluation de la sécurité.

Date et signature de la personne chargée de l'évaluation de la sécurité.

<sup>63</sup> RS 817.0

## **Critères des allégations applicables aux cosmétiques**

### **1. Conformité avec la législation**

1. Les allégations indiquant que le produit a été autorisé ou approuvé par une autorité compétente ne sont pas autorisées.
2. L'acceptabilité d'une allégation doit être fondée sur l'image qu'elle donne du produit cosmétique au consommateur, qui est normalement informé et raisonnablement attentif et avisé, compte tenu des facteurs sociaux, culturels et linguistiques propres au marché concerné.
3. Les allégations qui laissent entendre qu'un produit procure un bénéfice particulier alors que, ce faisant, il satisfait simplement aux prescriptions minimales de la législation ne sont pas autorisées.

### **2. Vérité**

1. Les allégations ne peuvent mentionner la présence dans le produit d'un ingrédient qui ne s'y trouve pas.
2. Les allégations faisant référence aux propriétés d'un ingrédient donné ne peuvent laisser entendre que le produit fini possède les mêmes propriétés lorsque ce n'est pas le cas.
3. Les communications à caractère commercial ne peuvent laisser entendre que les opinions exprimées sont des allégations vérifiées à moins que ces opinions rendent compte de faits vérifiables.

### **3. Éléments probants**

1. Les allégations relatives aux produits cosmétiques, qu'elles soient explicites ou implicites, doivent être fondées sur des éléments probants adéquats et vérifiables, quel que soit leur type; il peut s'agir, le cas échéant, d'évaluations d'experts.
2. Les éléments étayant une allégation doivent tenir compte des pratiques les plus récentes.
3. Lorsque les allégations sont étayées par des études, celles-ci doivent concerner le produit et le bénéfice allégué, doivent avoir été réalisées selon des méthodes correctement conçues et suivies (valables, fiables et reproductibles) et doivent être conformes à l'éthique.
4. Le niveau de preuve ou de justification doit correspondre au type d'allégation, notamment lorsque la sécurité du consommateur peut être compromise si l'allégation n'est pas justifiée.
5. Les mentions clairement exagérées qui ne doivent pas être prises au pied de la lettre par le consommateur (hyperboles) et les mentions abstraites ne doivent pas être étayées.
6. Une allégation attribuant (explicitement ou implicitement) au produit fini les propriétés d'un de ses ingrédients doit être étayée par des éléments probants

adéquats et vérifiables, tels que des données attestant une concentration efficace de l'ingrédient dans le produit.

7. L'acceptabilité d'une allégation doit être fondée sur le poids de la preuve des éléments probants issus de l'ensemble des études, données et informations disponibles en fonction de la nature de l'allégation et des connaissances générales qu'en ont les consommateurs finaux.

#### **4. Sincérité**

1. Les effets allégués d'un produit ne peuvent aller au-delà des effets démontrés par les éléments probants disponibles.
2. Les allégations ne peuvent attribuer au produit concerné des caractéristiques particulières (c'est-à-dire uniques) si des produits similaires possèdent les mêmes caractéristiques.
3. Si l'action d'un produit est subordonnée au respect de conditions particulières (s'il doit être utilisé en association avec d'autres produits, par exemple), cette information doit être clairement indiquée.

#### **5. Équité**

1. Les allégations relatives aux produits cosmétiques doivent être objectives et ne peuvent dénigrer ni la concurrence ni des ingrédients utilisés de manière légitime.
2. Les allégations relatives aux produits cosmétiques ne doivent pas créer de confusion avec le produit d'un concurrent.

#### **6. Choix en connaissance de cause**

1. Les allégations doivent être claires et compréhensibles pour le consommateur final moyen.
2. Les allégations font partie intégrante des produits et doivent contenir des informations qui permettent au consommateur final moyen de choisir en connaissance de cause.
3. Les communications à caractère commercial doivent tenir compte de la capacité du public cible de les comprendre. Les communications à caractère commercial doivent être claires, précises, pertinentes et compréhensibles pour le public cible.

*Annexe 12*  
(art. 13, al. 2)

### **Normes techniques s'appliquant aux cosmétiques<sup>64</sup>**

Numéro	Titre
SN EN ISO 22716:2008-02	Cosmétiques - Bonnes pratiques de fabrication (BPF) - Lignes directrices relatives aux bonnes pratiques de fabrication (ISO 22716:2007)

<sup>64</sup> Les normes mentionnées peuvent être obtenues et consultées auprès de l'Association suisse de normalisation (SNV), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur, [www.snv.ch](http://www.snv.ch).

**Critères microbiologiques pour les microorganismes dans les cosmétiques****1. Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus et Candida**

Ces germes ne doivent pas être détectés dans 1g ou 1ml d'un produit cosmétique spécifiquement pour les enfants en-dessous de 3 ans ou appliqué à proximité des yeux et sur les muqueuses et dans 0,1g ou 0,1ml d'un autre produit cosmétique.

**2. Microorganismes aérobiques mésophiles**

a. La valeur limite pour ces microorganismes dans les cosmétiques spécifiquement pour les enfants en-dessous de 3 ans ou appliqués à proximité des yeux et sur les muqueuses ne doit pas dépasser  $10^2$  ufc<sup>65</sup>/g ou  $10^2$  ufc/ml du produit.

b. La valeur limite pour ces microorganismes pour les autres cosmétiques ne doit pas dépasser  $10^3$  ufc/g ou  $10^3$  ufc/ml du produit.

<sup>65</sup> ufc = unités formant colonie



## **Annexe 10 de l'ordonnance du DFI sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les den- rées alimentaires**

---

### **Liste des substances admises pour la fabrication des encres d'emballage et exigences y relatives**

---

Edition : x.2015

Entrée en vigueur :

PROJET

# Liste des substances admises pour la fabrication des encres d'emballage et exigences y relatives

## 1 Liste des substances

### 1.1 Explications des colonnes du tableau 1

Le tableau 1 contient les informations suivantes:

Colonne 1	N° de la substance: le numéro d'identification unique de la substance dans les différentes annexes de cette ordonnance.
Colonne 2	Dénomination de la substance: la dénomination chimique.
Colonne 3	N° CAS: le numéro d'enregistrement CAS ( <i>Chemical Abstracts Service</i> ).
Colonne 4	Utilisation comme: I liant (monomère) II colorant ou pigment III solvant (inclus les « energy curing monomers »), IV additif (sans les additifs utilisés lors de la fabrication des pigments) V photoinitiateur.
Colonne 5	C.I. (Color Index) : numéro de l'index colorique du pigment.
Colonne 6	Classification de la substance (Partie A ou B).
Colonne 7	LMS [mg/kg]: la limite de migration spécifique applicable à la substance. Elle est exprimée en mg de substance par kg de denrée alimentaire. La mention «ND» est indiquée lorsque la substance ne peut pas migrer en quantité décelable, dans ce cas une limite de détection de 0,01 mg de substance par kg de denrée alimentaire s'applique pour une substance donnée, sauf indication contraire. Une limite de migration spécifique générique de 60 mg/kg s'applique aux substances pour lesquelles aucune limite de migration spécifique ou autre restriction n'est indiquée.
Colonne 8	LMS(T) [mg/kg] (N° de restriction de groupe): le numéro d'identification du groupe de substances auquel la restriction de groupe définie dans le tableau 2, colonne 1.
Colonne 9	Restrictions et spécifications: les restrictions autres que la limite de migration spécifique ainsi que les spécifications applicables à la substance considérée. Cette colonne contient également d'autres informations concernant la substance.

Si une substance figurant dans la liste comme composé spécifique est également couverte par un terme générique, les restrictions applicables à cette substance sont celles qui sont indiquées pour le composé spécifique.

### 1.2 Significations des abréviations utilisées

Les abréviations utilisées dans les listes signifient:

DL	= limite de détection de la méthode d'analyse
ECM	= Energy curing monomers
EO	= oxyde d'éthylène
FP	= objet fini
LMS	= limite de migration spécifique
MW	= Masse molaire
ND	= non décelable

### 1.3 Définitions et explications concernant les listes I - V

#### 1.3.1 Liste des liants (monomères) : liste I

Par liants (monomères), on entend toutes les substances entrant dans la synthèse des macromolécules telles que:

- les substances entrant dans la polymérisation, la polycondensation, la polyaddition et

autres procédés similaires;

- b. les substances naturelles ou synthétiques, également de poids moléculaire élevé, utilisées pour la synthèse ou la modification de macromolécules naturelles ou synthétiques.

#### 1.3.2 Liste des additifs : liste IV

La liste IV de l'annexe comprend une liste exhaustive des substances qui sont:

- a. incorporées aux encres aux fins d'obtenir un effet technique dans le produit fini et qui, conformément à la destination de celui-ci, y subsistent;
- b. utilisées pour obtenir un milieu polymérisant approprié (par ex. les émulsifiants, les surfactants, les substances tampons, etc.).

Ne figurent pas dans la liste IV de l'annexe les substances qui influencent directement la formation de polymères (par ex. les catalyseurs) ainsi que les additifs utilisés lors de la fabrication des pigments.

PROJET

Tableau 1

1	2	3	4					5	6		7	8	9
N°	Dénomination de la substance	N° CAS	Utilisation					C.I. N°	Partie		LMS [mg/kg]	LMS (T) N°	Restrictions et spécifications
			I	II	III	IV	V		A	B			
1	Formaldehyde	0000050-00-0	X			X			A			15	
2	Lactic acid	0000050-21-5	X			X			A				
3	Sorbitol	0000050-70-4	X			X			A				
4	Ascorbic acid	0000050-81-7				X			A				
5	Glucose	0000050-99-7	X						A				
6	1,3-Propanediol, 2-bromo-2-nitro-	0000052-51-7				X			A		0.05		
7	Phenol, p-(methylamino)-, sulfate (2:1)	0000055-55-0	X							B			
8	N-(3-Aminopropyl)-1,3-diaminopropane	0000056-18-8	X							B			
9	Ammonium, benzyltriethyl-, chloride	0000056-37-1				X				B			
10	Glycerol	0000056-81-5	X		X	X			A				
11	Aspartic acid, L-	0000056-84-8				X				B			
12	Hexadecyltrimethylammonium bromide	0000057-09-0				X			A		6		
13	Palmitic acid	0000057-10-3	X			X			A				
14	Stearic acid	0000057-11-4	X			X			A				
15	Urea	0000057-13-6	X			X			A				
17	Fructose, D-	0000057-48-7	X							B			
18	Sucrose	0000057-50-1	X						A				
19	1,2-Propanediol	0000057-55-6			X	X			A				
20	α-Tocopherol	0000059-02-9				X			A				
21	p-Chloro-m-cresol	0000059-50-7				X			A		5		
22	Ethylenediaminetetraacetic acid	0000060-00-4				X			A				
23	Glycerol tributyrate	0000060-01-5				X			A				
24	Phenethyl alcohol	0000060-12-8				X				B			
25	2-Mercaptoethanol	0000060-24-2	X							B			
26	Linoleic acid	0000060-33-3	X			X			A				
27	Calciate(2-), [(ethylenedinitrilo)tetraacetato]-, disodium	0000062-33-9				X				B			
30	Phenethylamine	0000064-04-0	X							B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
31	Ethanol	0000064-17-5	X		X			A				
32	Formic acid	0000064-18-6	X			X		A				
33	Acetic acid	0000064-19-7	X			X		A				
34	Benzoic acid	0000065-85-0	X			X		A				
35	1,10-Phenanthroline	0000066-71-7				X			B			
36	Glycine, N,N-bis[2-[bis(carboxymethyl)amino]ethyl]-	0000067-43-6	X						B			
37	Pyrazole, 3,5-dimethyl-	0000067-51-6	X						B			
38	Barbituric acid	0000067-52-7	X						B			
39	Methanol	0000067-56-1	X					A				
40	2-Propanol	0000067-63-0			X	X		A				
41	Acetone	0000067-64-1	X		X			A				
42	Dimethyl sulphoxide	0000067-68-5	X					A				
44	Salicylic acid	0000069-72-7	X			X		A				
45	p-Toluenesulfonamide	0000070-55-3	X			X			B			
46	1-Propanol	0000071-23-8			X			A				
47	1-Butanol	0000071-36-3	X			X		A				
48	1-Pentanol	0000071-41-0	X					A				
49	Tetraethyl ammonium bromide	0000071-91-0				X			B			
50	Ethylene	0000074-85-1	X					A				
51	Acetylene	0000074-86-2	X					A				
53	Monomethylamine	0000074-89-5	X						B			
55	Vinyl Chloride	0000075-01-4	X					A		ND		1 mg/kg in final product
56	Ethylamine	0000075-04-7	X						B			
57	Acetaldehyde	0000075-07-0	X					A			1	
59	Ethylene oxide	0000075-21-8	X					A		ND		1 mg/kg in final product
60	Isobutane	0000075-28-5	X					A		1		
61	2-Propanamine	0000075-31-0	X						B			
62	Vinylidene chloride	0000075-35-4	X					A		ND		
63	Carbonyl chloride	0000075-44-5	X					A		ND		1 mg/kg in final product
64	Trimethylamine	0000075-50-3	X						B			
65	Methane, nitro-	0000075-52-5				X			B			
66	Silane, dichloromethyl-	0000075-54-7	X						B			
68	Propylene oxide	0000075-56-9	X					A		ND		1 mg/kg in final product
69	Tetramethylammoniumchloride	0000075-57-0				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
70	2-Propanamine, 2-methyl-	0000075-64-9	X						B			
71	tert-Butanol	0000075-65-0			X			A		10		
72	Silane, chlorotrimethyl-	0000075-77-4	X						B			
73	Silane, dichlorodimethyl-	0000075-78-5	X						B			
74	Silane, trichloromethyl-	0000075-79-6	X						B			
75	tert-Pentyl alcohol	0000075-85-4	X						B			
76	tert-Butyl hydroperoxide	0000075-91-2			X				B			
77	Silane, trichlorovinyl-	0000075-94-5	X						B			
78	2,2-Dimethylpropionic acid	0000075-98-9	X						B			
79	Acetic acid, trifluoro-	0000076-05-1			X				B			
80	Camphor	0000076-22-2			X			A				
81	Silane, chlorotriphenyl-	0000076-86-8	X						B			
82	Dibutyltindilaurate	0000077-58-7			X				B			
83	2,2'-Methylenebis(4-methyl-6-(1-methylcyclohexyl) phenol)	0000077-62-3			X			A			5	
84	Cyclotetrasiloxane, 2,4,6,8-tetramethyl-2,4,6,8-tetraphenyl-	0000077-63-4	X						B			
85	Hydantoin, 5,5-dimethyl-	0000077-71-4			X			A		5		
86	Dicyclopentadiene	0000077-73-6	X					A		5		
88	1,3-Propanediol, 2-(hydroxymethyl)-2-methyl-	0000077-85-0	X		X				B			
89	1,3-Propanediol, 2-amino-2-(hydroxymethyl)-	0000077-86-1	X						B			
90	Citric acid, triethyl ester, acetate	0000077-89-4			X				B			
91	Tri-n-butyl acetyl citrate	0000077-90-7			X			A			32	
92	Citric acid	0000077-92-9	X		X			A				
93	Citric acid, triethyl ester	0000077-93-0			X			A			32	
94	Citric acid, tributyl ester	0000077-94-1			X			A		0.05		
95	1,1,1-Trimethylolpropane	0000077-99-6	X		X			A		6		
96	Vinyltriethoxysilane	0000078-08-0	X					A		0.05		Only to be used as a surface treatment agent
97	Silicic acid, tetraethyl ester	0000078-10-4			X				B			
98	1-Ethynyl-1-cyclohexanol	0000078-27-3	X						B			
99	Cinnamic acid, 1,5-dimethyl-1-vinyl-4-hexenyl ester	0000078-37-5			X				B			
100	Phosphoric acid, triethyl ester	0000078-40-0			X				B			
101	Phosphoric acid, tris(2-ethylhexyl) ester	0000078-42-2			X			A		0.05		
102	Phosphoric acid, tris(2-butoxyethyl) ester	0000078-51-3			X			A		0.05		
104	4-Octyne-3,6-diol, 3,6-dimethyl-	0000078-66-0	X		X				B			
105	Propionitrile, 2,2'-azobis(2-methyl-	0000078-67-1			X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
106	3-Octanol, 3,7-dimethyl-	0000078-69-3			X			B				
107	1,6-Octadien-3-ol, 3,7-dimethyl-	0000078-70-6			X			B				
108	Isopentane	0000078-78-4			X		A					
109	2-Methyl-1,3-butadiene	0000078-79-5	X				A		ND		1 mg/kg in final product	
110	Isobutanol	0000078-83-1	X	X			A		1			
111	Isobutyraldehyde	0000078-84-2	X					B				
112	1,2-Propanediamine	0000078-90-0	X					B				
113	2-Butanol	0000078-92-2		X			A		1			
114	2-Butanone	0000078-93-3		X			A		5			
115	Methyl vinyl ketone	0000078-94-4	X					B				
116	2-Propanol, 1-amino-	0000078-96-6	X					B				
117	Propionyl chloride	0000079-03-8	X					B				
118	Acrylamide	0000079-06-1	X				A		ND			
120	Propionic acid	0000079-09-4	X		X		A					
121	Acrylic acid	0000079-10-7	X		X		A			22		
122	Monochloroacetic acid	0000079-11-8	X				A		0.05			
123	Glycolic acid	0000079-14-1	X		X		A				Only to be used for manufacture of polyglycolic acid (PGA) for a) indirect food contact behind polyesters such as polyethylene terephthalate (PET) or polylactic acid (PLA) b) direct food contact of a blend of PGA up to 3 % w/w in PET or PLA.	
125	Acetic acid, methyl ester	0000079-20-9	X	X				B				
126	Peroxyacetic acid	0000079-21-0	X					B				
127	Formic acid, chloro-, methyl ester	0000079-22-1	X					B				
128	Nitroethane	0000079-24-3		X				B				
129	Isobutyryl chloride	0000079-30-1	X					B				
130	Isobutyric acid	0000079-31-2	X					B				
131	Methacrylamide	0000079-39-0	X				A		ND			
132	Methacrylic acid	0000079-41-4	X				A			23		
133	Camphene	0000079-92-5	X					B				
134	2,2-Bis(3,5-dibromo-4-hydroxyphenyl)propane	0000079-94-7	X					B				
135	2,2-Bis(4-hydroxycyclohexyl)propane	0000080-04-6	X					B				
136	2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane	0000080-05-7	X		X		A		0.6			
137	Silane, dichlorodiphenyl-	0000080-10-4	X					B				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
138	Hydroperoxide, $\alpha,\alpha$ -dimethylbenzyl	0000080-15-9			X			B				
139	N-Cyclohexyl-p-toluenesulphonamide	0000080-30-8			X			B				
140	p-Toluenesulfonic acid, ethyl ester	0000080-40-0			X			B				
141	Peroxide, bis( $\alpha,\alpha$ -dimethylbenzyl)	0000080-43-3			X			B				
142	p-tert-Amylphenol	0000080-46-6	X					B				
143	Hydrocinnamaldehyde, p-tert-butyl- $\alpha$ -methyl-	0000080-54-6			X			B				
144	$\alpha$ -Pinene	0000080-56-8	X		X			A				
145	Methacrylic acid, methyl ester	0000080-62-6	X					A		23		
146	Butyramide, 2,4-dihydroxy-N-(3-hydroxypropyl)-3,3-dimethyl-, D-(+)-	0000081-13-0	X					B				
147	Pigment Violet 29	0000081-33-4	X			71129		B				
148	Solvent Violet 13	0000081-48-1	X			60725		B				
149	Pigment Blue 60	0000081-77-6	X			69800	A					
151	9,10-Anthracenedione, 1,8-bis[(4-methylphenyl)amino]-	0000082-16-6	X					B				
152	Solvent Red 111	0000082-38-2	X					B				
153	Anthraquinone, 2-ethyl-	0000084-51-5			X			B				
154	Phthalic acid, dicyclohexyl ester	0000084-61-7			X			A	6			
155	Phthalic acid, diphenyl ester	0000084-62-8			X			B				
156	9,10-Anthracenedione	0000084-65-1			X			B				
157	Phthalic acid, diethyl ester	0000084-66-2			X			B				
159	Phthalic acid, mixed esters with ethyl glycolate and ethanol	0000084-72-0			X			B				
160	Phthalic acid, dibutyl ester	0000084-74-2			X			A	0.3	32	Only to be used as: (a) plasticiser in repeated use materials and articles contacting non-fatty foods; (b) technical support agent in polyolefins in concentrations up to 0.05 % in the final product.	
161	Phthalic acid, di-n-decyl ester	0000084-77-5			X			B				
162	Phthalimide	0000085-41-6			X			B				
163	1,2-Cyclohexanedicarboxylic anhydride	0000085-42-7	X					B				
164	1,2,3,6-Tetrahydrophthalic anhydride	0000085-43-8	X					B				
165	Phthalic anhydride	0000085-44-9	X					A				
166	Benzoic acid, o-(p-chlorobenzoyl)-	0000085-56-3	X					B				
167	1,1-Bis(2-methyl-4-hydroxy-5-tert-butylphenyl)butane	0000085-60-9			X			B				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
168	Phthalic acid, benzyl butyl ester	0000085-68-7			X			A		30	32	Only to be used as: (a) plasticiser in repeated use materials and articles; (b) plasticiser in single-use materials and articles contacting non-fatty foods except for infant formulae and follow-on formulae as defined by Directive 2006/141/EC or processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children as defined by Directive 2006/125/EC; (c) technical support agent in concentrations up to 0.1 % in the final product.
169	Phthalic acid, mixed esters with butyl glycolate and butanol	0000085-70-1			X				B			
170	Phthalic acid, mixed esters with ethyl glycolate and methanol	0000085-71-2			X				B			
173	Diethyldiphenylurea	0000085-98-3			X				B			
174	Thioxanthen-9-one, 2-chloro-	0000086-39-5				X			B			
175	1H-Tetrazole-5-thiol, 1-phenyl-	0000086-93-1	X						B			
176	Salicylic acid, 4-tert-butylphenyl ester	0000087-18-3			X			A		12		
178	L-(+)-Tartaric acid	0000087-69-4			X			A				E334
179	Mannitol	0000087-78-5			X			A				
181	N-Vinyl-2-pyrrolidone	0000088-12-0	X					A				QMA < 10 µg/6 dm <sup>2</sup> (DL = 0.01 mg/kg)
182	Phenol, o-tert-butyl-	0000088-18-6	X						B			
183	o-Toluenesulphonamide	0000088-19-7	X		X				B			
184	2,2'-Methylene bis(4-ethyl-6-tert-butylphenol)	0000088-24-4			X			A			13	
185	Benzyl alcohol, 3,5-di-tert-butyl-4-hydroxy-	0000088-26-6			X				B			
186	p-Cresol, 2,6-di-tert-butyl-α-(dimethylamino)-	0000088-27-7			X				B			
187	2,5-Di-tert-butylhydroquinone	0000088-58-4			X				B			
188	2-Aminobenzamide	0000088-68-6			X			A		0.05		Only for use in PET for water and beverages
190	1,2,3,6-Tetrahydrophthalic acid	0000088-98-2	X						B			
191	o-Phthalic acid	0000088-99-3	X		X			A				
192	Trimellitic acid, trioctyl ester	0000089-04-3			X				B			
193	Pyromellitic acid	0000089-05-4	X					A		0.05		
194	Pyromellitic anhydride	0000089-32-7	X					A		0.05		
195	Salicylic acid, 5-amino-	0000089-57-6			X				B			
196	Isoascorbic acid	0000089-65-6			X			A				E315
197	2-sec-Butylphenol	0000089-72-5	X						B			
198	2-Phenylphenol	0000090-43-7			X			A		12		E231

1	2	3	4				5	6		7	8	9
199	p-Cresol, 2,2'-thiobis[6-tert-butyl-	000090-66-4			X			B				
200	2,4,6-Tris((dimethylamino)methyl)phenol	000090-72-2	X					B				
201	Gluconic acid lactone	000090-80-2			X		A			E575		
202	Benzophenone, 4,4'-bis(diethylamino)-	000090-93-7				X		B				
203	2,6-Toluene diisocyanate	000091-08-7	X					A		17		
204	Phthalonitrile	000091-15-6	X					B				
206	Coumarin, 7-(diethylamino)-4-methyl-	000091-44-1			X			B				
207	Coumarin	000091-64-5	X					A	0.6			
208	2,4-Diamino-6-phenyl-1,3,5-triazine	000091-76-9	X					A	5			
209	3,3'-Dimethyl-4,4'-diisocyanatobiphenyl	000091-97-4	X					A		17		
210	o-Acetoacetanisidide	000092-15-9			X			B				
211	3-Pyrazolidinone, 1-phenyl-	000092-43-3	X					B				
212	Ethanol, 2-(N-ethylanilino)-	000092-50-2			X			B				
213	4-Phenylphenol	000092-69-3	X					B				
214	Phenothiazine	000092-84-2	X					B				
215	Benzoic acid, methyl ester	000093-58-3			X		A					
216	o-Acetoacetotoluidide	000093-68-5			X			B				
217	N,N-Bis(2-hydroxyethyl) stearamide	000093-82-3			X			B				
218	N,N-Bis(2-hydroxyethyl) oleamide	000093-83-4			X			B				
219	Benzoic acid, ethyl ester	000093-89-0			X		A					
220	4-Hydroxybenzoic acid, propyl ester	000094-13-3			X		A					
221	Benzoic acid, p-hydroxy-, butyl ester	000094-26-8			X			B				
222	Triethyleneglycol bis(2-ethylhexanoate)	000094-28-0			X			B				
223	Benzoyl peroxide	000094-36-0			X			B				
224	Hexahydroterephthalic acid, dimethyl ester	000094-60-0	X					B				
225	o-Cresol, $\alpha,\alpha'$ -(propylenedinitrilo)di-	000094-91-7			X			B				
226	1,3-Hexanediol, 2-ethyl-	000094-96-2	X					B				
227	Indene	000095-13-6	X					B				
228	1H-Benzotriazole	000095-14-7	X		X			B				
229	2-(8-Heptadecenyl)-2-imidazoline-1-ethanol	000095-38-5			X			B				
230	o-Xylene	000095-47-6			X			B				
231	o-Cresol	000095-48-7	X				A					
233	1,2,4-Trimethylbenzene	000095-63-6			X			B				
234	3,4-Dimethylphenol	000095-65-8	X					B				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
235	Methyl hydroquinone	0000095-71-6	X						B			
236	2,5-Dimethylphenol	0000095-87-4	X						B			
237	p-Dioxane-2,5-dione, 3,6-dimethyl-	0000095-96-5	X						B			
238	Methacrylic acid, allyl ester	0000096-05-9	X					A		0.05		
239	3-Pentanone	0000096-22-0			X				B			
240	1,2-Propanediol, 3-mercapto-	0000096-27-5	X						B			
242	Urea, 1,3-dimethyl-	0000096-31-1	X						B			
243	Acrylic acid, methyl ester	0000096-33-3	X					A			22	
244	Butyrolactone	0000096-48-0			X				B			
245	Ethylene carbonate	0000096-49-1	X					A		30		SML expressed as ethyleneglycol.
246	Pyrrrole, 1-methyl-	0000096-54-8	X						B			
247	4,4'-Thiobis(6-tert-butyl-3-methylphenol)	0000096-69-5			X			A		0.48		
248	2,4-Di-tert-butylphenol	0000096-76-4			X				B			
249	2,2'-Dihydroxy-5,5'-dichlorodiphenylmethane	0000097-23-4			X			A		12		
250	2',4'-Acetoacetylidide	0000097-36-9			X				B			
251	Eugenol	0000097-53-0	X					A			33	
252	Phenol, 2-methoxy-4-propenyl-	0000097-54-1			X				B			
253	Methacrylic acid, ethyl ester	0000097-63-2	X					A			23	
254	Lactic acid, ethyl ester	0000097-64-3			X				B			
255	Itaconic acid	0000097-65-4	X					A				
256	Isobutyric anhydride	0000097-72-3	X						B			
257	Propanoic acid, 2-methyl-, 2-methylpropyl ester	0000097-85-8			X			A		0.05		
258	Methacrylic acid, isobutyl ester	0000097-86-9	X					A			23	
259	Methacrylic acid, butyl ester	0000097-88-1	X					A			23	
260	Methacrylic acid, diester with ethyleneglycol	0000097-90-5	X					A		0.05		
261	Tetrahydrofurfural	0000097-99-4			X				B			
264	Benzene, (1,1-dimethylethyl)-	0000098-06-6			X				B			
265	Benzenesulfonamide	0000098-10-2			X				B			
266	Silane, trichlorophenyl-	0000098-13-5	X						B			
267	4-tert-Butylpyrocatechol	0000098-29-3	X		X				B			
268	4-tert-Butylphenol	0000098-54-4	X					A		0.05		
269	p-Menth-1-en-8-ol	0000098-55-5			X				B			
270	Toluene, p-chloro- $\alpha,\alpha,\alpha$ -trifluoro-	0000098-56-6			X				B			
271	Benzenesulfonyl chloride, 4-methyl-	0000098-59-9			X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
272	p-tert-Butylbenzoic acid	0000098-73-7	X						B			
273	Isopropylbenzene	0000098-82-8	X		X				B			
274	α-Methylstyrene	0000098-83-9	X					A		0.05		
275	Acetophenone	0000098-86-2	X						B			
276	Benzoyl chloride	0000098-88-4			X				B			
277	Cyclohexylamine, N,N-dimethyl-	0000098-94-2	X		X				B			
278	2-Pyridinecarboxylic acid	0000098-98-6			X				B			
279	Isonicotinic acid, 2,6-dihydroxy-	0000099-11-6	X						B			
280	Isophthalic acid dichloride	0000099-63-8	X					A			27	
281	4-sec-Butylphenol	0000099-71-8	X						B			
282	4-Hydroxybenzoic acid, methyl ester	0000099-76-3			X			A				
283	p-Mentha-1,3-diene	0000099-86-5			X				B			
284	p-Cymene	0000099-87-6			X				B			
285	Acetophenone, 4'-amino-	0000099-92-3	X						B			
286	p-Hydroxybenzoic acid	0000099-96-7	X					A				
287	Toluene, p-nitro-	0000099-99-0	X						B			
288	p-Anisic acid	0000100-09-4	X						B			
289	Terephthalic acid	0000100-21-0	X					A			28	
290	Ethylenediamine, N,N-diethyl-	0000100-36-7	X						B			
291	Ethanol, 2-(diethylamino)-	0000100-37-8			X			A		0.05		
292	Ethylbenzene	0000100-41-4			X	X		A		0.6		
293	Styrene	0000100-42-5	X					A				
294	4-Vinylpyridine	0000100-43-6	X						B			
296	Benzylamine	0000100-46-9	X						B			
297	Benzyl alcohol	0000100-51-6	X		X	X		A				
298	Benzaldehyde	0000100-52-7			X			A				
299	3-Pyridinemethanol	0000100-55-0			X				B			
300	Cyclohexylamine, N-methyl-	0000100-60-7	X						B			
301	Cyclohexanone, oxime	0000100-64-1			X				B			
302	2-Vinylpyridine	0000100-69-6	X						B			
303	4-Ethylmorpholine	0000100-74-3			X	X			B			
304	Styrene, m-methyl-	0000100-80-1	X						B			
305	Hexamethylenetetramine	0000100-97-0	X		X			A			15	
306	Phosphorous acid, triphenyl ester	0000101-02-0			X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
307	Triallylcyanurate	0000101-37-1	X						B			
308	N,N-Dimethyl-N'-phenylurea	0000101-42-8	X						B			
309	Methacrylic acid, cyclohexyl ester	0000101-43-9	X					A		0.05		
310	Diphenylmethane-4,4'-diisocyanate	0000101-68-8	X					A			17	
311	Bis(4-aminophenyl)methane	0000101-77-9	X						B	ND		DL = 0.01
313	Dicyclohexylamine	0000101-83-7	X						B			
314	Cinnamaldehyde, α-hexyl-	0000101-86-0			X				B			
315	Resorcinol diglycidyl ether	0000101-90-6	X					A		ND		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. For indirect food contact only, behind a PET layer.
316	Acetoacetanilide	0000102-01-2			X				B			
317	N,N'-Diphenylthiourea	0000102-08-9			X			A		3		
318	Diphenyl carbonate	0000102-09-0	X					A		0.05		
319	Acetic acid, phenyl-, phenethyl ester	0000102-20-5			X				B			
320	(1,3-Phenylenedioxy)diacetic acid	0000102-39-6	X					A		0.05		
321	N,N,N',N',-Tetrakis(2-hydroxypropyl)ethylenediamine	0000102-60-3	X		X			A				
322	Tripropylamine	0000102-69-2	X						B			
323	Triethanolamine	0000102-71-6	X		X			A		0.05		SML expressed as the sum of triethanolamine and the hydrochloride adduct expressed as triethanolamine
324	1,2,3-Propanetriol, triacetate	0000102-76-1			X			A				
325	Ethanol, 2,2'-(butylimino)di-	0000102-79-4	X						B			
326	Ethanol, 2-(dibutylamino)-	0000102-81-8	X						B			
327	Tributylamine	0000102-82-9			X				B			
328	Phosphorous acid, tributyl ester	0000102-85-2	X		X				B			
329	2-Butanol, 2-methyl-4-phenyl-	0000103-05-9			X				B			
330	Acetic acid, 2-ethylhexyl ester	0000103-09-3			X				B			
331	Acrylic acid, 2-ethylhexyl ester	0000103-11-7	X					A		0.05		
332	Adipic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	0000103-23-1	X		X			A		18	32	
333	Azelaic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	0000103-24-2			X			A		0.05		
334	Cinnamic acid, ethyl ester	0000103-36-6			X				B			
335	Cinnamic acid, benzyl ester	0000103-41-3			X				B			
336	2-Ethylhexyl vinyl ether	0000103-44-6	X						B			
337	Isobutyric acid, phenethyl ester	0000103-48-0			X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
338	Cinnamyl alcohol, acetate	0000103-54-8			X			B				
339	Propylbenzene	0000103-65-1			X			B				
340	Aniline, N-ethyl-	0000103-69-5	X					B				
341	2-Pyridineethanol	0000103-74-2			X			B				
342	1-Piperazineethanol	0000103-76-4	X					B				
343	Benzylamine, N,N-dimethyl-	0000103-83-3	X					B				
344	N-(4-Hydroxyphenyl) acetamide	0000103-90-2	X				A		0.05			
345	p-Toluenesulfonic acid	0000104-15-4			X			B				
346	Ethanol, 2,2'-(p-phenylenedioxy)di-	0000104-38-1	X					B				
347	4-Nonylphenol	0000104-40-5	X					B				
348	1,4-Phenylene diisocyanate	0000104-49-4	X					B				
349	Ethane, 1,2-diphenoxy-	0000104-66-5			X			B				
350	Ethanol, 2-(2-phenoxyethoxy)-	0000104-68-7			X			B				
351	Hexylamine, 2-ethyl-	0000104-75-6	X					B				
352	2-Ethyl-1-hexanol	0000104-76-7		X			A		30			
353	1,3-Propanediamine, N,N-diethyl-	0000104-78-9			X			B				
354	Anisole, p-methyl-	0000104-93-8			X			B				
355	1,4-Bis(hydroxymethyl)cyclohexane	0000105-08-8	X				A					
356	Methacrylic acid, 2-(diethylamino)ethyl ester	0000105-16-8	X				A		0.05			
357	2-Imidazoline, 2-heptadecyl-	0000105-28-2			X			B				
358	Malonic acid, diethyl ester	0000105-53-3	X					B				
359	Diethanolmethylamine	0000105-59-9	X		X			B				
360	Caprolactam	0000105-60-2	X		X		A			4		
361	1,2-Propyleneglycol dioleate	0000105-62-4			X		A					
362	2,4-Dimethylphenol	0000105-67-9	X					B				
363	2-Butanedioic acid (Z)-, di-9-octadecenyl ester (Z,Z)-	0000105-73-7			X			B				
364	Lauroyl peroxide	0000105-74-8			X			B				
365	Fumaric acid, dibutyl ester	0000105-75-9	X					B				
366	Maleic acid, dibutyl ester	0000105-76-0	X					B				
367	Dipropylamine, 3,3'-diamino-N-methyl-	0000105-83-9	X					B				
368	2,6-Octadien-1-ol, 3,7-dimethyl-, acetate (E)-	0000105-87-3			X			B				
369	Adipic acid, dibutyl ester	0000105-99-7			X		A		0.05			
370	Diethyleneglycol dipelargonate	0000106-01-4			X			B				
371	Triethyleneglycol dipelargonate	0000106-06-9			X			B				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
372	Triethyleneglycol dioctanoate	0000106-10-5			X			B				
373	12-Hydroxystearic acid	0000106-14-9	X		X		A					
374	Ricinoleic acid, 2-hydroxyethyl ester	0000106-17-2			X			B				
375	Lauric acid, butyl ester	0000106-18-3			X			B				
376	Dihexylamine, 2,2'-diethyl-	0000106-20-7	X					B				
377	6-Octen-1-ol, 3,7-dimethyl-	0000106-22-9			X			B				
378	2,6-Octadien-1-ol, 3,7-dimethyl-, (E)-	0000106-24-1			X			B				
379	Butyric anhydride	0000106-31-0	X				A					
380	Propionic acid, propyl ester	0000106-36-5		X				B				
381	p-Xylene	0000106-42-3			X			B				
382	p-Cresol	0000106-44-5	X				A					
384	p-Phenylenediamine	0000106-50-3	X					B				
385	Benzoquinone	0000106-51-4			X			B				
386	Piperazine, 1,4-dimethyl-	0000106-58-1	X					B				
387	Acrylic acid, isobutyl ester	0000106-63-8	X				A			22		
388	Butanedioic acid, dimethylester	0000106-65-0		X				B				
389	3-Octanone	0000106-68-3	X					B				
390	Formic acid, chloro-, oxydiethylene ester	0000106-75-2	X					B				
391	Sebacic acid, dimethyl ester	0000106-79-6			X		A		0.05			
392	Octadecanoic acid, 9,10-epoxy-, butyl ester	0000106-83-2			X			B				
393	Octyl epoxystearate	0000106-84-3			X			B				
394	7-Oxabicyclo[4.1.0]heptane, 3-ethenyl-	0000106-86-5			X			B				
397	Epichlorohydrin	0000106-89-8	X				A		ND		1 mg/kg in final product	
398	Acrylic acid, 2,3-epoxypropyl ester	0000106-90-1	X					B				
399	Methacrylic acid, 2,3-epoxypropyl ester	0000106-91-2	X				A		0.02			
401	Butane	0000106-97-8	X		X		A					
402	1-Butene	0000106-98-9	X				A					
403	Butadiene	0000106-99-0	X				A		ND		1 mg/kg in final product	
404	Acrolein	0000107-02-8	X					B				
406	Ethanol, 2-chloro-	0000107-07-3	X					B				
407	Propylamine	0000107-10-8	X					B				
408	Propionitrile	0000107-12-0	X					B				
409	Acrylonitrile	0000107-13-1	X				A		ND			
410	Ethylenediamine	0000107-15-3	X				A		12			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
411	2-Propen-1-ol	0000107-18-6	X					B				
412	2-Propyn-1-ol	0000107-19-7	X					B				
413	Ethyleneglycol	0000107-21-1	X	X	X			A		2		
414	Glyoxal	0000107-22-2	X					A	0.05			
415	Methyl vinyl ether	0000107-25-5	X					A	0.05			
416	Formic acid, methyl ester	0000107-31-3	X					B				
417	2-Methyl-2,4-pentanediol	0000107-41-5		X				A	5			
418	Butylamine, 1,1,3,3-tetramethyl-	0000107-45-9			X			B				
419	Disiloxane, hexamethyl-	0000107-46-0	X					A	0.05			
420	1-Hexyn-3-ol, 3,5-dimethyl-	0000107-54-0	X		X			B				
421	Dimethyldioctadecylammonium chloride	0000107-64-2			X			B				
422	Phosphoric acid, dibutyl ester	0000107-66-4	X		X			B				
423	Taurine, N-methyl-	0000107-68-6	X					B				
424	4-Methoxy-4-methyl-2-pentanone	0000107-70-0			X			B				
425	2-Pentanone	0000107-87-9		X				B				
426	1,3-Butanediol	0000107-88-0	X					A				
427	Butyraldehyde, 3-hydroxy-	0000107-89-1			X			B				
428	Butyric acid	0000107-92-6	X					A				
429	trans-2-Butenoic acid	0000107-93-7	X					B				
430	Propionic acid, 3-mercapto-	0000107-96-0			X			B				
431	1-Methoxypropan-2-ol	0000107-98-2		X				A		37	Content of 2-Methoxypropanol (CAS: 1589-47-5) and 2-Methoxypropyl acetate (CAS: 70657-70-4) not more than 0.3 % (expressed as the sum of the substances)	
432	Dimethylaminoethanol	0000108-01-0	X					A	18			
433	1-Nitropropane	0000108-03-2		X				B				
434	Acetic acid, vinyl ester	0000108-05-4	X					A	12			
435	2-Methyl-4-pentanone	0000108-10-1		X				A	5			
436	1,3-Dimethyl-1-butanol	0000108-11-2		X				B				
437	Isovaleryl chloride	0000108-12-3	X					B				
438	2-Propanol, 1-(dimethylamino)-	0000108-16-7	X		X			B				
439	Diisopropylamine	0000108-18-9			X			B				
440	Acetic acid, isopropyl ester	0000108-21-4		X				A	0.05			
441	Formic acid, chloro-, isopropyl ester	0000108-23-6	X					B				
442	Acetic anhydride	0000108-24-7	X					A				

1	2	3	4				5	6	7	8	9
443	Succinic anhydride	0000108-30-5	X					A			
444	Maleic anhydride	0000108-31-6	X					A		3	
445	Carbonic acid, cyclic propylene ester	0000108-32-7		X				A	0.05		
446	m-Xylene	0000108-38-3			X			B			
447	m-Cresol	0000108-39-4	X					A			
448	1,3-Dihydroxybenzene	0000108-46-3	X					A	2.4		
449	1-Methoxy-2-propyl acetate	0000108-65-6		X				A		37	Content of 2-Methoxypropanol (CAS: 1589-47-5) and 2-Methoxypropyl acetate (CAS: 70657-70-4) not more than 0.3 % (expressed as the sum of the substances)
450	Mesitylene	0000108-67-8		X				B			
451	3,5-Dimethylphenol	0000108-68-9	X					B			
452	s-Triazine, 2,4,6-trichloro-	0000108-77-0	X					B			
453	2,4,6-Triamino-1,3,5-triazine	0000108-78-1	X		X			A	2.5		
454	Cyanuric acid	0000108-80-5	X		X			B			
455	4-Heptanol, 2,6-dimethyl-	0000108-82-7			X			B			
456	2,6-Dimethyl-4-heptanone	0000108-83-8		X				A	0.05		
457	Methylcyclohexane	0000108-87-2		X				B			
458	Toluene	0000108-88-3		X				A	1.2		
459	Benzene, chloro-	0000108-90-7	X					A	10		
460	Cyclohexylamine	0000108-91-8			X			A			
461	Cyclohexanol	0000108-93-0		X				B			
462	Cyclohexanone	0000108-94-1		X				B			
463	Phenol	0000108-95-2	X					A	3		
464	Piperazine, 1-methyl-	0000109-01-3	X					B			
465	N-Methylmorpholine	0000109-02-4	X					B			
466	Methacrylic acid, diester with triethylene glycol	0000109-16-0	X					A	0.05		
467	Butyric acid, butyl ester	0000109-21-7			X			B			
468	Octadecanamide, N,N'-methylenebis-	0000109-23-9			X			B			
469	Oleamide, N-[3-(dimethylamino)propyl]-	0000109-28-4			X			B			
470	Diethyleneglycol distearate	0000109-30-8			X			B			
471	Oleic acid, 2-butoxyethyl ester	0000109-39-7			X			B			
472	Sebacic acid, dibutyl ester	0000109-43-3			X			A		32	
473	Pentanoic acid	0000109-52-4	X					A			
474	Isobutyl vinyl ether	0000109-53-5	X					A	0.05		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
475	N,N-Dimethyl-1,3-diaminopropane	0000109-55-7	X						B			
476	Ethyleneglycol mono isopropyl ether	0000109-59-1		X					B			
477	Acetic acid, propyl ester	0000109-60-4		X				A				
478	Formic acid, chloro-, propyl ester	0000109-61-5	X						B			
479	Pentane	0000109-66-0	X		X				A			
480	Butylamine	0000109-73-9	X						B			
481	1,3-Diaminopropane	0000109-76-2	X						B			
482	Ethanol, 2-(methylamino)-	0000109-83-1	X						B			
483	Ethylamine, 2-methoxy-	0000109-85-3	X						B			
485	Diethylamine	0000109-89-7	X						B			
486	Ethyl vinyl ether	0000109-92-2	X						B			
487	Tetrahydrofuran	0000109-99-9	X					A		0.6		
488	2,5-Dimethyl-2,5-hexanediol	0000110-03-2	X						B			
489	Di-tert-butyl peroxide	0000110-05-4			X				B			
490	Ammonium, ethyldimethyloctadecyl-, ethyl sulfate	0000110-07-6			X				B			
491	2-Hexanone, 5-methyl-	0000110-12-3			X				B			
492	Succinic acid	0000110-15-6	X		X			A				
493	Maleic acid	0000110-16-7	X		X			A			3	
494	Fumaric acid	0000110-17-8	X		X			A				
495	Acetic acid, isobutyl ester	0000110-19-0		X				A		1		
496	N-Oleyl sarcosine	0000110-25-8			X				B			
497	Acrylamide, N,N'-methylenebis-	0000110-26-9	X					A		0.05		
498	Myristic acid, isopropyl ester	0000110-27-0			X				B			
499	Adipic acid, n-decyl-, n-octyl ester	0000110-29-2			X			A		0.05		
500	N,N'-Ethylenebisstearamide	0000110-30-5			X			A				
501	N,N'-Ethylenebisoleamide	0000110-31-6			X			A				
502	2-Heptanone	0000110-43-0			X				B			
503	Sorbic acid	0000110-44-1			X			A				
504	Hexane	0000110-54-3			X				B			
505	1,4-Butanediol	0000110-63-4	X	X	X			A			30	
506	2-Buten-1,4-diol	0000110-64-5	X						B			
507	2-Butyne-1,4-diol	0000110-65-6			X				B			
508	Propionitrile, 3-methoxy-	0000110-67-8	X						B			
510	Ethanol, 2-(ethylamino)-	0000110-73-6	X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
511	Ethylamine, 2-ethoxy-	0000110-76-9	X						B			
513	Cyclohexane	0000110-82-7			X			A		1		w. benzene content < 0.1% (mass)
514	Cyclohexene	0000110-83-8	X						B			
515	Piperazine	0000110-85-0	X					A				
516	Pyridine	0000110-86-1	X						B			
517	2H-Pyran, 3,4-dihydro-	0000110-87-2	X						B			
518	Trioxane	0000110-88-3	X					A		5		
519	Piperidine	0000110-89-4	X						B			
520	Morpholine	0000110-91-8			X				B			
521	Glutaric acid	0000110-94-1			X			A				
522	N,N,N',N'-Tetramethyl-1,3-diaminopropane	0000110-95-2	X						B			
523	2-Propanol, 1,1'-iminodi-	0000110-97-4	X						B			
526	Heptanoic acid	0000111-14-8			X			A				
527	N,N,N',N'-Tetramethylhexamethylenediamine	0000111-18-2	X						B			
528	Sebacic acid	0000111-20-6	X					A				
529	Triethyleneglycol diacetate	0000111-21-7			X				B			
530	Hexylamine	0000111-26-2	X						B			
531	Hexanol	0000111-27-3			X			A				
532	1,5-Pentanediol	0000111-29-5	X						B			
533	Glutaraldehyde	0000111-30-8			X				B			
534	Butyl vinyl ether	0000111-34-2	X						B			
535	3-Ethoxy-1-propanol	0000111-35-3			X				B			
536	Butane, 1-isocyanato-	0000111-36-4			X				B			
537	Diethylenetriamine	0000111-40-0	X					A		5		
538	N-(2-Aminoethyl)ethanolamine	0000111-41-1	X		X			A		0.05		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. For indirect food contact only, behind a PET layer.
539	Diethanolamine	0000111-42-2	X					A		0.3		
541	Diethyleneglycol	0000111-46-6	X	X	X			A			2	
542	Thiodiethyleneglycol	0000111-48-8			X				B			
543	1H-Azepine, hexahydro-	0000111-49-9	X						B			
544	Ethyleneglycol diacetate	0000111-55-7			X				B			
545	Octanoyl chloride	0000111-64-8	X						B			
546	Octane	0000111-65-9			X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
547	1-Octene	0000111-66-0	X					A		15		
548	Hexanedinitrile	0000111-69-3	X						B			
549	1-Heptanol	0000111-70-6	X					A				
550	Ethanol, 2-(butylamino)-	0000111-75-1	X						B			
551	Ethyleneglycol butyl ether	0000111-76-2		X				A			38	
553	Lauric acid, methyl ester	0000111-82-0	X						B			
554	Octane, 1-chloro-	0000111-85-3	X						B			
555	Octylamine	0000111-86-4	X						B			
556	1-Octanol	0000111-87-5		X				A				
557	1-Octanethiol	0000111-88-6	X						B			
558	Diethyleneglycol ethyl ether	0000111-90-0		X				A		5		
559	Dibutylamine	0000111-92-2	X						B			
560	Diethylamine, 2,2'-dimethoxy-	0000111-95-5	X						B			
562	Hexadecyltrimethylammonium chloride	0000112-02-7			X				B			
563	Nonanoic acid	0000112-05-0	X					A				
564	Ethyleneglycol butyl ether acetate	0000112-07-2		X				A			38	
565	Ethyl diglycol acetate	0000112-15-2		X					B			
566	Lauroyl chloride	0000112-16-3	X						B			
567	Triethylenetetramine	0000112-24-3	X						B			
568	Ethyleneglycol hexyl ether	0000112-25-4		X					B			
569	Triethyleneglycol	0000112-27-6	X	X	X			A				
570	1-Decanol	0000112-30-1	X					A				
571	Decanal	0000112-31-2			X				B			
572	Diethyleneglycol butyl ether	0000112-34-5		X				A			38	
573	Ether, bis(2-ethoxyethyl)	0000112-36-7	X						B			
574	10-Undecenoic acid	0000112-38-9	X						B			
575	Dodecane	0000112-40-3			X				B			
576	1-Dodecene	0000112-41-4	X	X				A		0.05		
577	Undecyl alcohol	0000112-42-5			X				B			
578	1,10-Decanediol	0000112-47-0	X						B			
580	Triethyleneglycol monoethyl ether	0000112-50-5	X						B			
581	1-Dodecanol	0000112-53-8	X					A				
582	1-Dodecanethiol	0000112-55-0	X						B			
583	Tetraethylenepentamine	0000112-57-2	X		X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
584	Diethyleneglycol monoethyl ether	0000112-59-4			X			B				
585	Tetraethyleneglycol	0000112-60-7	X		X		A					
586	Palmitoyl chloride	0000112-67-4	X					B				
587	Hexadecylamine, N,N-dimethyl-	0000112-69-6			X			B				
589	1-Tetradecanol	0000112-72-1	X				A					
590	Tetradecylamine, N,N-dimethyl-	0000112-75-4			X			B				
591	Stearoyl chloride	0000112-76-5	X					B				
592	Oleoyl chloride	0000112-77-6	X					B				
593	Elaidic acid	0000112-79-8			X		A					
594	Oleic acid	0000112-80-1	X		X		A					
595	Erucamide	0000112-84-5			X		A					
596	Behenic acid	0000112-85-6	X		X		A					
597	Erucic acid	0000112-86-7	X		X		A					
598	1-Octadecene	0000112-88-9	X					B				
599	Oleamine	0000112-90-3	X					B				
600	1-Octadecanol	0000112-92-5	X				A					
601	Octadecyl isocyanate	0000112-96-9	X				A			17		
602	Propylene	0000115-07-1	X				A					
603	Isobutene	0000115-11-7	X				A					
604	3-Buten-2-ol, 2-methyl-	0000115-18-4	X					B				
605	2-Methyl-3-butyn-2-ol	0000115-19-5	X					B				
606	Silane, trichloroethyl-	0000115-21-9	X					B				
607	Hexachloroendomethylenetetrahydrophthalic anhydride	0000115-27-5	X				A		ND			
608	Hexachloroendomethylenetetrahydrophthalic acid	0000115-28-6	X				A		ND			
609	1,3-Propanediol, 2-amino-2-ethyl-	0000115-70-8			X	X		B				
610	Pentaerythritol	0000115-77-5	X		X	X		A				
611	2-Butyl-2-ethyl-1,3-propanediol	0000115-84-4	X					B				
612	Phosphoric acid, triphenyl ester	0000115-86-6			X			B				
613	Phosphoric acid, tris(2-chloroethyl) ester	0000115-96-8			X		A		ND			
614	Cyclohexanol, 3,3,5-trimethyl-	0000116-02-9			X			B				
615	2-Propanone, 1-hydroxy-	0000116-09-6	X					B				
616	Ether, isopropenyl methyl	0000116-11-0	X					B				
617	Tetrafluoroethylene	0000116-14-3	X				A		0.05			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
618	2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane bis(2-hydroxypropyl) ether	0000116-37-0	X					A		0.05		
619	Solvent Blue 104	0000116-75-6		X			61568		B			
620	Phthalic anhydride, tetrachloro-	0000117-08-8	X						B			
621	Phthalic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	0000117-81-7				X		A		1.5	32	Only to be used as: (a) plasticiser in repeated use materials and articles contacting non-fatty foods; (b) technical support agent in concentrations up to 0.1 % in the final product.
623	Phthalic acid, dioctyl ester	0000117-84-0				X			B			
624	2H-3,1-Benzoxazine-2,4(1H)-dione	0000118-48-9	X						B			
625	Salicylic acid, benzyl ester	0000118-58-1				X			B			
626	4,4'-Methylenebis(2,6-di-tert-butylphenol)	0000118-82-1				X			B			
627	Anthranilic acid	0000118-92-3	X						B			
628	Phthalic acid, di-n-tridecyl ester	0000119-06-2				X			B			
629	Salicylic acid, methyl ester	0000119-36-8				X		A		30		
630	Phenol, o-cyclohexyl-	0000119-42-6				X			B			
631	2,2'-Methylenebis(4-methyl-6-tert-butylphenol)	0000119-47-1				X		A			13	
632	Benzophenone	0000119-61-9				X		A		0.6		The migration of benzophenone and methylbenzophenones should be less than 0.6 mg/kg.
633	Ethanol, 2,2'-(phenylimino)di-	0000120-07-0	X						B			
634	N,N-Bis(2-hydroxyethyl)dodecanamide	0000120-40-1				X		A		5		The residual amount of diethanolamine in plastics, as an impurity and decomposition product of the substance, should not result in a migration of diethanolamine higher than 0.3 mg/kg food.
635	4-Hydroxybenzoic acid, ethyl ester	0000120-47-8				X		A				
636	Benzoic acid, benzyl ester	0000120-51-4				X			B			
637	Diethyleneglycol dibenzoate	0000120-55-8				X			B			
638	Triethyleneglycol dibenzoate	0000120-56-9				X			B			
639	Piperonal	0000120-57-0				X			B			
640	Terephthalic acid, dimethyl ester	0000120-61-6	X					A				
641	1,2-Dihydroxybenzene	0000120-80-9	X					A		6		
642	2-Imidazolidinone	0000120-93-4	X						B			
643	Pyrrolidine, 1-methyl-	0000120-94-5	X						B			
644	Ethylenediamine, N,N-diisopropyl-	0000121-05-1	X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
645	Ethylvanillin	0000121-32-4			X			A				
646	Vanillin	0000121-33-5			X			A				
647	Triethylamine	0000121-44-8	X		X				B			
648	Ammonium, benzyldimethyl[2-[2-[p-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenoxy]ethoxy]ethyl]-, chloride	0000121-54-0			X				B			
649	Gallic acid, propyl ester	0000121-79-9			X			A			20	
650	Isophthalic acid	0000121-91-5	X					A			27	
651	Triisopropanolamine	0000122-20-3			X			A		5		
652	Diphenylamine	0000122-39-4			X				B			
653	Orthoformic acid, triethyl ester	0000122-51-0			X				B			
654	Phosphorous acid, triethyl ester	0000122-52-1	X					A		ND		1 mg/kg in final product
655	3-Buten-2-one, 4-phenyl-	0000122-57-6			X				B			
657	Sebacic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	0000122-62-3			X			A		0.05		
658	Acetaldehyde, phenyl-	0000122-78-1			X				B			
659	1-Propanol, 3-phenyl-	0000122-97-4			X				B			
660	Ethanol, 2-anilino-	0000122-98-5	X						B			
661	Ethylenglycol phenyl ether	0000122-99-6	X	X	X				B			
662	Dodecylbenzene	0000123-01-3		X					B			
663	Hexanal, 2-ethyl-	0000123-05-7	X						B			
664	Phenol, p-ethyl-	0000123-07-9	X						B			
665	p-Anisaldehyde	0000123-11-5			X				B			
666	Pyrrolidine, 1-hexyl-	0000123-13-7			X				B			
667	Valeraldehyde, 2-methyl-	0000123-15-9	X						B			
668	4-Nonanone, 2,6,8-trimethyl-	0000123-18-2		X					B			
669	N,N'-Ethylenebis(12-hydroxystearamide)	0000123-26-2	X						B			
670	Thiodipropionic acid, didodecyl ester	0000123-28-4			X			A			14	
672	1,4-Dihydroxybenzene	0000123-31-9	X		X			A		0.6		
673	Propionaldehyde	0000123-38-6	X					A				
675	2-Pentanone, 4-hydroxy-4-methyl-	0000123-42-2		X	X				B			
676	Isopentyl alcohol	0000123-51-3			X				B			
677	2,4-Pentanedione	0000123-54-6			X				B			
678	Propionic anhydride	0000123-62-6	X					A				
679	Hexanoic acid, ethyl ester	0000123-66-0		X					B			
680	Butyraldehyde	0000123-72-8	X					A				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
681	Pyrrolidine	0000123-75-1	X						B			
682	Levulinic acid	0000123-76-2			X			A				
683	Adipic acid, di-n-octyl ester	0000123-79-5			X			A		0.05		
684	Acetic acid, butyl ester	0000123-86-4		X	X			A				
686	Isopentyl alcohol, acetate	0000123-92-2			X				B			
687	Stearic acid, butyl ester	0000123-95-5			X			A				
688	2-Octanol	0000123-96-6		X				A		0.05		
689	Azelaic acid	0000123-99-9	X					A				
690	Diallylamine	0000124-02-7	X						B			
691	Adipic acid	0000124-04-9	X		X			A				
692	Caprylic acid	0000124-07-2	X		X			A				
693	Hexamethylenediamine	0000124-09-4	X					A		2.4		
694	Diethyleneglycol butyl ether acetate	0000124-17-4		X				A			38	
695	Nonanal	0000124-19-6	X						B			
696	n-Dodecylamine	0000124-22-1			X				B			
697	Stearamide	0000124-26-5			X			A				
698	Octadecylamine	0000124-30-1			X			A				
699	Carbon dioxide	0000124-38-9			X			A				
700	Dimethylamine	0000124-40-3	X					A		0.05		
701	1-Propanol, 2-amino-2-methyl-	0000124-68-5	X	X	X			A		5		
702	Silane, dichloromethylvinyl-	0000124-70-9	X						B			
703	Atis-13-ene-17,18-dioic acid, 15 $\alpha$ -carboxy-13-isopropyl-	0000125-66-6	X						B			
704	4,4-Bis(hydroxyphenyl)pentanoic acid	0000126-00-1	X						B			
705	Sucrose acetate isobutyrate	0000126-13-6			X			A				
706	Sucrose octaacetate	0000126-14-7			X			A				
707	2,2-Dimethyl-1,3-propanediol	0000126-30-7	X					A		0.05		
708	Dipentaerythritol	0000126-58-9	X		X			A				
709	Phosphoric acid, triisobutyl ester	0000126-71-6			X			A		0.05		
710	Phosphoric acid, tributyl ester	0000126-73-8			X			A		0.05		
711	2,4,7,9-Tetramethyl-5-decyne-4,7-diol	0000126-86-3	X		X			A			35	
712	Sulfuric acid, mono(2-ethylhexyl) ester, sodium salt	0000126-92-1	X						B			
713	Acetone, oxime	0000127-06-0			X				B			
715	Abietic acid, methyl ester	0000127-25-3			X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
716	1-Phenanthrenemethanol 1,2,3,4,4a,4b,5,6,7,9,10,10a-dodecahydro-1,4a-dimethyl-7-(1-methylethyl)-	0000127-36-6				X			B			
717	Diphenyl sulphone	0000127-63-9				X		A		3		
718	Benzenesulfonic acid, m-nitro-, sodium salt	0000127-68-4				X			B			
719	β-Pinene	0000127-91-3	X					A				
720	Carbamic acid, dimethyldithio-, sodium salt	0000128-04-1				X			B			
721	2,6-Di-tert-butyl-p-cresol	0000128-37-0				X		A		3		
722	2,6-Di-tert-butylphenol	0000128-39-2				X			B			
723	Solvent Green 3	0000128-80-3		X			61565		B			
724	Disperse Violet 1	0000128-95-0		X					B			
725	Acid Blue 1	0000129-17-9		X			42045		B			
726	1,4-Naphthoquinone	0000130-15-4	X						B			
727	Phthalic acid, dimethyl ester	0000131-11-3				X		A		0.05		
728	Phthalic acid, diallyl ester	0000131-17-9	X					A		ND		
729	2,2'-Dihydroxy-4-methoxybenzophenone	0000131-53-3				X		A			8	
730	Benzophenone, 2,2'-dihydroxy-4,4'-dimethoxy-	0000131-54-4				X			B			
731	Benzophenone, 2,2',4,4'-tetrahydroxy-	0000131-55-5				X			B			
732	2,4-Dihydroxybenzophenone	0000131-56-6				X		A			8	
733	2-Hydroxy-4-methoxybenzophenone	0000131-57-7				X		A			8	
734	Benzophenone, 2-methyl-	0000131-58-8					X	A		0.05		The sum of the values of migration of benzophenone (CAS-N° 119-61-9) and methylbenzophenones should be less than 0.6 mg/kg
735	Sodium 2-biphenylate	0000132-27-4				X			B			
737	Malonic acid, butyl-, diethyl ester	0000133-08-4				X			B			
738	DL-Tartaric acid	0000133-37-9				X			B			
739	Benzil	0000134-81-6				X			B			
740	Benzophenone, 4-methyl-	0000134-84-9					X	A		0.05		The sum of the values of migration of benzophenone (CAS-N° 119-61-9) and methylbenzophenones should be less than 0.6 mg/kg
741	2-Naphthol	0000135-19-3	X						B			
742	Zinc, bis(dibutyldithiocarbamate)-	0000136-23-2				X			B			
743	Hexanoic acid, 2-ethyl-, zinc salt	0000136-53-8				X			B			
744	Benzoic acid, butyl ester	0000136-60-7				X		A				
745	2-Imidazolidinone, 1,3-bis(hydroxymethyl)-	0000136-84-5				X			B			
746	1H-Benzotriazole, 5-methyl-	0000136-85-6	X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
747	Sarcosine, N-lauroyl-, sodium salt	0000137-16-6			X			B				
748	N-Methyl-N-oleoyltaurine, sodium salt	0000137-20-2	X					B				
749	Copper, bis(dimethylcarbomodithioato-κS,κS')-	0000137-29-1			X			B				
750	Ascorbyl palmitate	0000137-66-6			X		A					
751	Lactic acid, butyl ester	0000138-22-7		X	X		A					
752	Limonene	0000138-86-3	X	X	X			B			Dipentene	
753	Ammonium, benzyldodecyltrimethyl-, chloride	0000139-07-1			X			B				
754	Ammonium, benzyldimethyltetradecyl-, chloride	0000139-08-2			X			B				
755	Acetic acid, nitrilotri-	0000139-13-9			X			B				
756	Glycerol tris(12-hydroxystearate)	0000139-44-6			X		A					
757	Trisodium N-(2-hydroxyethyl)ethylenediamine triacetate	0000139-89-9			X			B				
758	Sulfuric acid, monododecyl ester, compd. with 2,2',2"-nitrilotriethanol (1:1)	0000139-96-8			X			B				
759	Glycine, N,N-bis[2-[bis(carboxymethyl) amino]ethyl]-, pentasodium salt	0000140-01-2	X					B				
760	Acetylrinoleic acid, methyl ester	0000140-03-4			X			B				
761	Acetylrinoleic acid, butyl ester	0000140-04-5			X			B				
762	Ethanol, 2,2',2",2'''-(ethylenedinitrilo)tetra-	0000140-07-8			X			B				
763	Cinnamic acid, (E)-	0000140-10-3			X			B				
764	Acetic acid, benzyl ester	0000140-11-4			X			B				
765	N-Aminoethylpiperazine	0000140-31-8	X					B				
766	Acetic acid, p-tolyl ester	0000140-39-6			X			B				
767	4-(1,1,3,3-Tetramethylbutyl)phenol	0000140-66-9	X				A		ND			
768	Acrylic acid, ethyl ester	0000140-88-5	X				A			22		
769	N,N-Bis(2-hydroxymethyl) urea	0000140-95-4			X			B				
770	Fumaric acid, bis(2-ethylhexyl) ester	0000141-02-6	X					B				
771	Hexanedioic acid, diisobutyl ester	0000141-04-8		X				B				
772	1,3-Bis(methoxymethyl)urea	0000141-07-1	X					B				
773	Adipic acid, bis[2-(2-butoxyethoxy)ethyl] ester	0000141-17-3			X			B				
774	Ricinoleic acid	0000141-22-0	X		X		A		42			
775	Octadecanoic acid, 12-hydroxy-, methyl ester	0000141-23-1			X			B				
776	Adipic acid, diethyl ester	0000141-28-6			X			B				
777	Acrylic acid, n-butyl ester	0000141-32-2	X				A			22		
778	Octadecanoic acid, 9,10-epoxy-, 2-ethylhexyl ester	0000141-38-8			X			B				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
779	2-Aminoethanol	0000141-43-5	X			X		A		0.05		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. For indirect food contact only, behind a PET layer.
780	Acetic acid, ethyl ester	0000141-78-6			X			A				
781	Malonic acid	0000141-82-2				X		A				
782	Morpholine, 2,6-dimethyl-	0000141-91-3	X						B			
783	Acetylacetic acid, ethyl ester	0000141-97-9			X				B			
784	Oleic acid, 2-sulphoethyl ester, sodium salt	0000142-15-4				X			B			
785	Maleic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	0000142-16-5	X						B			
787	Tetradecanamide, N-(2-hydroxyethyl)-	0000142-58-5				X			B			
788	Hexanoic acid	0000142-62-1	X			X		A				
789	Heptane	0000142-82-5			X				B			
790	Dipropylamine	0000142-84-7	X						B			
791	Sulfuric acid, monodecyl ester, sodium salt	0000142-87-0				X			B			
792	Methacrylic acid, dodecyl ester	0000142-90-5	X						B			
793	Acetic acid, hexyl ester	0000142-92-7			X	X			B			
794	Lauric acid	0000143-07-7	X			X		A				
795	1-Nonanol	0000143-08-8	X					A				
796	Diethylamine	0000143-16-8	X						B			
797	Triethyleneglycol monobutyl ether	0000143-22-6			X				B			
799	Hexadecylamine	0000143-27-1				X			B			
800	Oleyl alcohol	0000143-28-2			X	X		A				
801	Methane, bis[2-(2-butoxyethoxy)ethoxy]-	0000143-29-3				X			B			
802	Tris(2-ethylhexyl) acetylacrylate	0000144-15-0				X		A		0.05		
803	1,3-Pentanediol, 2,2,4-trimethyl-	0000144-19-4			X				B			
804	Oxalic acid	0000144-62-7	X			X		A		6		
805	Silane, chloromethyldiphenyl-	0000144-79-6	X						B			
806	Pigment Blue 15	0000147-14-8		X			74160	A				
807	Pigment Blue 15:4	0000147-14-8		X			74160	A				
808	Pigment Blue 15:6	0000147-14-8		X			74160	A				
809	Pigment Blue 15:1	0000147-14-8		X			74160	A				
810	Pigment Blue 15:2	0000147-14-8		X			74160	A				
811	Pigment Blue 15:3	0000147-14-8		X			74160	A				
812	Benzoic acid, o-mercapto-	0000147-93-3	X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
813	2(3H)-Benzothiazolethione	0000149-30-4			X			B				
814	Erythritol	0000149-32-6			X			B				
815	Hydroxymethanesulphinic acid, sodium salt	0000149-44-0	X					B				
816	m-Benzenedisulfonic acid, 4,5-dihydroxy-, disodium salt	0000149-45-1	X					B				
817	2-Ethylhexanoic acid	0000149-57-5	X		X			A	0.05			
818	Silane, dichloromethylphenyl-	0000149-74-6	X					B				
819	Gallic acid	0000149-91-7			X			B				
820	4-Aminobenzoic acid	0000150-13-0	X					B				
821	4-Methoxyphenol	0000150-76-5	X		X			B				
822	Ethyleneimine	0000151-56-4	X					A	ND			
823	Acetic acid, (p-hydroxyphenyl)-	0000156-38-7	X					B				
824	1-Propanol, 3-amino-	0000156-87-6	X					B				
825	Triethylenediamine	0000280-57-9			X			B				
826	7-Oxabicyclo[4.1.0]heptane	0000286-20-4			X			B				
827	Cyclopentane	0000287-92-3		X				B				
828	Imidazole	0000288-32-4			X			B				
830	Phosphoric acid, bis(2-ethylhexyl) ester	0000298-07-7			X			B				
831	Aluminium, hydroxybis(stearato)-	0000300-92-5			X			B				
832	Oleamide	0000301-02-0			X			A				
833	Tin bis(2-ethylhexanoate)	0000301-10-0			X			B				
835	1,3-Butanedione, 4,4,4-trifluoro-1-phenyl-	0000326-06-7			X			B				
837	Furan, 2,5-dihydro-2,5-dimethoxy-	0000332-77-4	X					B				
838	Thiocyanic acid, potassium salt	0000333-20-0			X			B				
839	n-Decanoic acid	0000334-48-5	X		X			A				
840	Methacrylic acid, 2,2,2-trifluoroethyl ester	0000352-87-4	X					B				
841	2,2'-Bipyridine	0000366-18-7			X			B				
842	Maleic acid, disodium salt	0000371-47-1			X			B				
843	1,8-Diaminooctane	0000373-44-4	X					B				
844	Palmitoleic acid	0000373-49-9	X		X			A				
845	1-Butanesulfonic acid, nonafluoro-	0000375-73-5			X			B				
846	Silicon carbide	0000409-21-2			X			A				
847	Acrylic acid, ester with N-ethyl-1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,8-heptafluoro-N-(2-hydroxyethyl)-1-octanesulfonamide	0000423-82-5			X			B				

1	2	3	4				5	6	7	8	9
848	Dicyanodiamide	0000461-58-5	X			X		A	60		
849	Linolenic acid	0000463-40-1	X					A			
850	Ethenone	0000463-51-4	X					B			
852	Pigment White 18	0000471-34-1		X			77220	A			
853	Natural Blue 1	0000482-89-3		X			73000	A			
854	Glycoluril	0000496-46-8	X					B			
855	Bicyclo[2.2.1]hept-2-ene	0000498-66-8	X					A	0.05		
856	2,6-Pyridinedicarboxylic acid	0000499-83-2	X					B			
857	3-Pentadecylphenol	0000501-24-6	X					B			
858	Formic acid, chloro-, benzyl ester	0000501-53-1	X					B			
859	Caprolactone	0000502-44-3	X					A	29		
860	1,3-Pentadiene	0000504-60-9	X					B			
861	1,3-Propanediol	0000504-63-2		X				A	0.05		
862	2-Imidazoline	0000504-75-6	X					B			
863	Octanedioic acid	0000505-48-6	X			X		B			
864	9,11,13-Octadecatrienoic acid, (E,Z,E)-	0000506-23-0	X					B			
865	Arachidic acid	0000506-30-9	X			X		A			
866	1-Tetracosanol	0000506-51-4				X		B			
867	1-Hexacosanol	0000506-52-5				X		B			
869	Atis-13-ene-17,18-dioic acid, 15 $\alpha$ -carboxy-13-isopropyl-, cyclic 15,17-anhydride	0000510-39-4	X					B			
870	Phosphoric acid, triisopropyl ester	0000513-02-0				X		B			
871	2-Methyl-2-butene	0000513-35-9	X					B			
872	2,3-Butanediol	0000513-85-9	X					B			
873	Abietic acid	0000514-10-3	X					A			
874	Acid Yellow 73	0000518-47-8		X			45350	B			
875	Disperse Red 364	0000522-75-8		X			73300	B			
876	1,2,3-Trimethylbenzene	0000526-73-8				X		B			
877	2,3-Dimethylphenol	0000526-75-0	X					B			
878	Gluconic acid	0000526-95-4				X		A		E574	
879	Gluconic acid, monosodium salt, D-	0000527-07-1	X					A		E576	
880	Trimellitic acid	0000528-44-9	X					A	21		
881	Sodium benzoate	0000532-32-1				X		B			
882	3,5-Dimethyl-1,3,5,2H-tetrahydrothiadiazine-2-thione	0000533-74-4				X		B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
883	Acetic acid, cerium(3+) salt	0000537-00-8				X			B		
884	Glycerol triaurate	0000538-24-9				X		A			
885	1,4-Benzenedimethanamine	0000539-48-0	X						B		
886	Thiocyanic acid, sodium salt	0000540-72-7	X						B		
887	Pentane, 2,2,4-trimethyl-	0000540-84-1				X			B		
888	Acetic acid, tert-butyl ester	0000540-88-5				X			B		
889	Cyclohexasiloxane, dodecamethyl-	0000540-97-6	X						B		
890	Cyclopentasiloxane, decamethyl-	0000541-02-6	X			X			B		
891	Cyclotrisiloxane, hexamethyl-	0000541-05-9	X						B		
892	Formic acid, chloro-, ethyl ester	0000541-41-3	X						B		
893	3-Heptanone, 5-methyl-	0000541-85-5				X			B		
894	Cyclopentadecanone, 3-methyl-	0000541-91-3				X			B		
895	s-Triazine, 2,4-diamino-6-methyl-	0000542-02-9	X						B		
896	2H-Pyran-2-one, tetrahydro-	0000542-28-9	X						B		
897	Ethylene glycol monoacetate	0000542-59-6				X			B		
898	1,3-Cyclopentadiene	0000542-92-7	X						B		
899	Myristic acid	0000544-63-8	X			X			A		
900	Hexadecane	0000544-76-3				X			B		
901	Cyclotetrasiloxane, octaphenyl-	0000546-56-5	X						B		
902	Isopropyl alcohol, titanium(4+) salt	0000546-68-9				X			B		
903	Phthalimide, N-methyl-	0000550-44-7				X			B		
904	Trimellitic anhydride	0000552-30-7	X						A	21	
905	2(3H)-Benzofuranone	0000553-86-6	X						B		
906	1,4-Cyclohexanediol	0000556-48-9	X						B		
908	Octamethylcyclotetrasiloxane	0000556-67-2	X			X			B		
909	Lignoceric acid	0000557-59-5				X			A		
910	Ethenol	0000557-75-5	X						B		
911	Propane, 1,2-epoxy-2-methyl-	0000558-30-5	X						B		
912	2-Methyl-1-butene	0000563-46-2	X						B		
913	Pigment Blue 16	0000574-93-6		X			74100		A		
914	2,6-Dimethylphenol	0000576-26-1	X						A	0.05	
915	2-Methylcyclohexanone	0000583-60-8	X						B		
916	1,2-Butanediol	0000584-03-2	X						B		
917	Carbonic acid, rubidium salt	0000584-09-8				X			A	12	

1	2	3	4				5	6		7	8	9
918	2,4-Toluene diisocyanate	0000584-84-9	X					A			17	
919	Methacrylic acid, tert-butyl ester	0000585-07-9	X					A			23	
920	Phenol, m-tert-butyl-	0000585-34-2	X					A		0.05		
921	Terpinolene	0000586-62-9			X			A				food additive
922	4-Pyridinemethanol	0000586-95-8			X				B			
923	2-Pyridinemethanol	0000586-98-1			X				B			
925	Hexane, 3-methyl-	0000589-34-4			X				B			
926	Propanoic acid, butyl ester	0000590-01-2		X					B			
927	cis-2-Butene	0000590-18-1	X						B			
928	Hexane, 2-methyl-	0000591-76-4			X				B			
929	Formic acid, chloro-, butyl ester	0000592-34-7	X						B			
930	Carbamic acid, butyl ester	0000592-35-8	X						B			
931	1-Hexene	0000592-41-6	X					A		3		
932	Octadecane	0000593-45-3			X				B			
933	Trimethylammonium chloride	0000593-81-7			X				B			
934	Solvent Red 72	0000596-03-2		X			45370		B			
935	2-Methylepichlorohydrin	0000598-09-4	X					A		ND		DL = 0.01
936	Ethylamine, N,N-dimethyl-	0000598-56-1	X						B			
937	2-Butanol, 3-methyl-	0000598-75-4			X				B			
938	Propionic acid, 2-bromo-2-methyl-, ethyl ester	0000600-00-0			X				B			
939	Triphenylphosphine	0000603-35-0			X				B			
940	Stibine, triphenyl-	0000603-36-1			X				B			
941	Aniline, 4,4',4''-methylidynetris[N,N-dimethyl-	0000603-48-5			X				B			
942	Anthraquinone, 2-hydroxy-	0000605-32-3			X				B			
943	Benzoic acid, 2-benzoyl-, methyl ester	0000606-28-0	X			X		A		0.05		
944	Styrene, o-methyl-	0000611-15-4	X						B			
945	Isobutyrophenone	0000611-70-1	X						B			
946	Mandelic acid, D-	0000611-71-2	X						B			
947	4,4'-Dihydroxybenzophenone	0000611-99-4			X			A			8	
949	Glycerol tribenzoate	0000614-33-5			X				B			
950	Peroxybenzoic acid, tert-butyl ester	0000614-45-9	X						B			
951	Lactic acid, propyl ester	0000616-09-1			X				B			
952	Dimethyl carbonate	0000616-38-6	X						B			
953	2-Pyrrolidone	0000616-45-5			X				B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
954	Imidazole, 1-methyl-	0000616-47-7	X					B			
955	Formamide, N,N-diethyl-	0000617-84-5			X			B			
956	Benzylamine, α-methyl-, (.+.-)-	0000618-36-0	X					B			
957	3-Ethylphenol	0000620-17-7	X					B			
958	Glycerol triheptanoate	0000620-67-7			X		A				
959	Bis(4-hydroxyphenyl)methane	0000620-92-8	X					B			
960	Carbanilide, 4,4'-dimethyl-	0000621-00-1	X					B			
961	Cinnamic acid	0000621-82-9			X			B			
962	N-(2-Hydroxyethyl)morpholine	0000622-40-2			X			B			
963	Acetic acid, cyclohexyl ester	0000622-45-7		X				B			
964	p-Methylstyrene	0000622-97-9	X					B			
965	Propylene diacetate	0000623-84-7		X				B			
966	1-Butanol, 2-methyl-, acetate	0000624-41-9			X			B			
967	Propanoic acid, pentyl ester	0000624-54-4		X				B			
968	trans-2-Butene	0000624-64-6	X					B			
969	Propyne, 3-chloro-	0000624-65-7	X					B			
970	Propionyl chloride, 3-chloro-	0000625-36-5	X					B			
972	Piperidine, 1-methyl-	0000626-67-5	X					B			
973	Formic acid, chloro-, 2-chloroethyl ester	0000627-11-2	X					B			
974	Adipic acid, dimethyl ester	0000627-93-0		X			A		3		
975	Acetic acid, pentyl ester	0000628-63-7		X				B			
976	1,6-Hexanediol	0000629-11-8	X	X			A		0.05		
978	Suberonitrile	0000629-40-3			X			B			
979	Tetradecane	0000629-59-4		X				B			
980	1-Hexadecene	0000629-73-2	X					B			
981	Octyl ether	0000629-82-3	X					B			
983	Basic Violet 14	0000632-99-5		X		42510		B			
984	Acid Orange 7	0000633-96-5		X		15510		B			
985	Ethanol, 2,2',2"-nitrotri-, hydrochloride	0000637-39-8			X			B			
986	Valeryl chloride	0000638-29-9	X					B			
987	Formic acid, chloro-, pentyl ester	0000638-41-5	X					B			
988	Tridecanoic acid	0000638-53-9	X					B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
989	Benzophenone, 3-methyl-	0000643-65-2				X		A		0.05		The sum of the values of migration of benzophenone (CAS-N° 119-61-9) and methylbenzophenones should be less than 0.6 mg/kg
990	Phosphonous dichloride, phenyl-	0000644-97-3	X						B			
991	1,3-Dioxolane	0000646-06-0			X			A		5		
992	1,10-Decanediamine	0000646-25-3	X					A		0.05		Only to be used as a co-monomer for manufacturing polyamide articles for repeated use in contact with aqueous, acidic and dairy food-stuffs at room temperature or for short term contact up to 150 °C.
993	2-Piperidone	0000675-20-7	X						B			
994	Silane, dichloromethyl(3,3,3-trifluoropropyl)-	0000675-62-7	X						B			
995	Silicic acid, tetramethyl ester (H4SiO4)	0000681-84-5			X				B			
996	Silicic acid, tetrapropyl ester (H4SiO4)	0000682-01-9			X				B			
997	Ammonium, (carboxymethyl)dodecyldimethyl-, hydroxide, inner salt	0000683-10-3	X						B			
998	Lactic acid, L(-)-ethyl ester	0000687-47-8			X				B			
999	Methacrylic acid, 2-ethylhexyl ester	0000688-84-6	X						B			
1000	Acrylic acid, isopropyl ester	0000689-12-3	X					A			22	
1001	4-Methyl-1-pentene	0000691-37-2	X					A		0.05		
1002	n-Dodecanedioic acid	0000693-23-2	X					A				
1003	Thiodipropionic acid, dioctadecyl ester	0000693-36-7			X			A			14	
1004	2-Methylimidazole	0000693-98-1			X				B			
1005	Pyridine, 1-oxide	0000694-59-7			X				B			
1006	1,2-Diaminocyclohexane	0000694-83-7	X						B			
1007	2(3H)-Furanone, 5-ethyldihydro-	0000695-06-7	X						B			
1008	Furan, tetrahydro-2,5-dimethoxy-	0000696-59-3			X				B			
1009	Ketone, cyclohexyl phenyl	0000712-50-5			X				B			
1010	Phenol, 2,4,6-tri-tert-butyl-	0000732-26-3			X				B			
1011	Hexanoyl chloride, 2-ethyl-	0000760-67-8	X						B			
1012	Methacrylic anhydride	0000760-93-0	X					A			23	
1013	3-Ethoxypropionic acid, ethyl ester	0000763-69-9			X				B			
1014	Propyl vinyl ether	0000764-47-6	X						B			
1015	Ethanol, 2-(ethenoxy)-	0000764-48-7	X						B			
1016	Ether, bis[2-(vinyloxy)ethyl]	0000764-99-8	X						B			
1017	Triethyleneglycol divinyl ether	0000765-12-8			X				B			ECM

1	2	3	4				5	6	7	8	9
1018	Ether, dodecyl vinyl	0000765-14-0	X					B			
1019	Piperidine, 1-ethyl-	0000766-09-6	X					B			
1020	Phenoxyisopropanol	0000770-35-4		X				B			
1021	Phosphine oxide, triphenyl-	0000791-28-6				X		B			
1022	Phosphoric acid, monomethyl ester	0000812-00-0			X			B			
1023	Stannane, dibutyloxo-	0000818-08-6	X					B			
1024	Acrylic acid, monoester with ethyleneglycol	0000818-61-1	X					A		22	
1025	Hexamethylene diisocyanate	0000822-06-0	X					A		17	
1026	Imidazole, 4-methyl-	0000822-36-6	X		X			B			
1027	p-Toluenesulfonic acid, sodium salt	0000824-79-3	X					B			
1028	1,3,5-Tris(2-Hydroxyethyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione	0000839-90-7	X					B			
1029	Methacrylic acid, monoester with ethyleneglycol	0000868-77-9	X					A		23	
1030	Methanesulfonic acid, hydroxy-, monosodium salt	0000870-72-4	X					B			
1031	1-Decene	0000872-05-9	X					A	0.05		
1032	N-Methylpyrrolidone	0000872-50-4		X	X			A	60		
1033	Cyclohexanone, 3,3,5-trimethyl-	0000873-94-9	X					B			
1034	3-Pyridinecarbonitrile, 2,6-dichloro-4-methyl-	0000875-35-4	X					B			
1035	s-Triazine, 2-(tert-butylamino)-4-(ethylamino)-6-(methylthio)-	0000886-50-0			X			B			
1036	2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane-bis(2-hydroxyethyl) ether	0000901-44-0	X					B			
1037	Food Red 9	0000915-67-3		X			16185	A	30	E123	
1038	Acetic acid, lanthanum(3+) salt	0000917-70-4			X			B			
1039	3-Aminopropyltriethoxysilane	0000919-30-2	X		X			A	0.05	Residual extractable content of 3-aminopropyltriethoxysilane to be less than 3 mg/kg filler when used for the reactive surface treatment of inorganic fillers. SML = 0.05 mg/kg when used for the surface treatment of materials and articles.	
1040	Propionitrile, 3-(triethoxysilyl)-	0000919-31-3			X			B			
1041	N-Methylolmethacrylamide	0000923-02-4	X					A	0.05		
1042	Methacrylic acid, 2-hydroxypropyl ester	0000923-26-2	X					B			
1043	N-Methylolacrylamide	0000924-42-5	X					A	ND		
1044	Maleic acid, monoisopropyl ester	0000924-83-4	X					B			
1045	Butanedioic acid, bis(2-methylpropyl) ester	0000925-06-4	X					B			
1046	Acrylic acid, propyl ester	0000925-60-0	X					A		22	
1047	tert-Butyl vinyl ether	0000926-02-3	X					B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1048	Propylamine, N,N-dimethyl-	0000926-63-6	X						B			
1049	Propane, 2-(ethenyloxy)-	0000926-65-8	X						B			
1050	Peroxyipivalic acid, tert-butyl ester	0000927-07-1	X						B			
1051	3-Hexen-1-ol, (Z)-	0000928-96-1			X				B			
1052	Ethanol, 2-(2-aminoethoxy)-	0000929-06-6	X						B			
1053	Diethylene glycol monovinyl ether	0000929-37-3	X						B			
1054	Ether, octadecyl vinyl	0000930-02-9	X						B			
1055	1H-Imidazole, 2,4-dimethyl-	0000930-62-1			X				B			
1056	2-Cyclohexen-1-one	0000930-68-7	X						B			
1057	2-Ethyl-4-methylimidazole	0000931-36-2			X				B			
1058	1,3-Isobenzofurandione, 3a,4,7,7a-tetrahydro-, cis-	0000935-79-5	X						B			
1059	Benzoyl chloride, 2,4,6-trimethyl-	0000938-18-1	X						B			
1060	Laurolactam	0000947-04-6	X					A		5		
1061	Methanone, (1-hydroxycyclohexyl)phenyl-	0000947-19-3	X			X			B			
1062	2-Phenylindole	0000948-65-2			X			A		15		
1063	Methanone, phenyl(2,4,6-trimethylphenyl)-	0000954-16-5			X	X			B			
1064	Ammonium, benzyldimethyloctyl-, chloride	0000959-55-7	X						B			
1065	Dipentamethylene thiuramhexasulfide	0000971-15-3			X				B			
1066	Phosphonic acid, [[3,5-bis(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxyphenyl]methyl]-, diethyl ester	0000976-56-7			X				B			
1068	2,4-Bis(octylmercapto)-6-(4-hydroxy-3,5-di-tert-butylanilino)-1,3,5-triazine	0000991-84-4			X			A		30		
1069	Ethylamine, N,N,1-trimethyl-	0000996-35-0	X						B			
1070	Silylamine, N,N-diethyl-1,1,1-trimethyl-	0000996-50-9			X				B			
1071	Silane, triethoxy-	0000998-30-1	X						B			
1072	Phosphine, tributyl-	0000998-40-3			X				B			
1073	Acrylic acid, allyl ester	0000999-55-3	X						B			
1074	Acrylic acid, 2-hydroxypropyl ester	0000999-61-1	X					A		0.05	SML expressed as the sum of acrylic acid, 2-hydroxypropyl ester and acrylic acid, 2-hydroxyisopropyl ester. It may contain up to 25 % (m/m) of acrylic acid, 2-hydroxyisopropyl ester (CAS No 0002918-23-2).	
1075	Ammonium, (2-chloroethyl)trimethyl-, chloride	0000999-81-5	X						B			
1076	Silanamine, 1,1,1-trimethyl-N-(trimethylsilyl)-	0000999-97-3			X			A		0.05		
1077	Urea, (hydroxymethyl)-	0001000-82-4			X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1078	Cyclopentylamine	0001003-03-8	X					B				
1079	4(1H)-Quinazolinone, 2-(2-hydroxyphenyl)-	0001026-04-6			X			B				
1080	Gallic acid, octyl ester	0001034-01-1			X			A		20		
1081	Benzoxazole, 2,2'-(1,2-ethenediyl)bis[5-methyl-	0001041-00-5			X			B				
1082	Pigment Violet 19	0001047-16-1		X			73900	A				
1083	Silanediol, dimethyl-	0001066-42-8	X					B				
1084	Silane, trimethoxypropyl-	0001067-25-0	X		X			B				
1085	Silane, tris(2-methoxyethoxy)vinyl-	0001067-53-4	X					B				
1086	Triethylamine, maleate (1:1)	0001069-58-5			X			B				
1087	Phosphoric acid, mono(2-ethylhexyl) ester	0001070-03-7			X			B				
1088	1-Hexanol, 2-ethyl-, titanium(4+) salt	0001070-10-6	X					B				
1089	Butandiol diacrylate	0001070-70-8		X				B			ECM	
1090	Butyl alcohol, zirconium(4+) salt	0001071-76-7	X					B				
1091	Adipic acid, dihydrazide	0001071-93-8	X					B				
1092	1-Undecanol, hydrogen sulfate, sodium salt	0001072-24-8			X			B				
1093	Imidazole, 2-ethyl-	0001072-62-4	X					B				
1094	1-Vinylimidazole	0001072-63-5	X					A		0.05		
1095	1,4-Cyclohexanedicarboxylic acid	0001076-97-7	X					A		5	Only to be used for manufacture of polyesters	
1096	Pigment Red 49:1	0001103-38-4		X			15630:1	B				
1097	Pigment Red 49:2	0001103-39-5		X			15630:2	A				
1098	Silane, dimethoxydimethyl-	0001112-39-6	X					B				
1099	Hydracrylic acid, 2,2-dimethyl-, 3-hydroxy-2,2-dimethylpropylester	0001115-20-4	X					B				
1100	Glutaric acid, dimethyl ester	0001119-40-0		X	X			B				
1101	1,2-Dodecanediol	0001119-87-5			X			B				
1102	Ammonium, trimethyltetradecyl-, bromide	0001119-97-7	X					B				
1103	2-Decanol	0001120-06-5	X					B				
1104	Undecane	0001120-21-4		X				B				
1105	1-Tetradecene	0001120-36-1	X					A		0.05		
1106	p-Cyclohexylphenol	0001131-60-8	X					B				
1107	4-Morpholinepropanesulfonic acid	0001132-61-2			X			B				
1108	2,6-Naphthalenedicarboxylic acid	0001141-38-4	X					A		5		
1110	Gallic acid, dodecyl ester	0001166-52-5			X			A		20		
1111	Methyltrimethoxysilane	0001185-55-3	X					B				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1112	Methacrylic acid, diester with 1,3-butanediol	0001189-08-8	X						B			
1113	1-Tetradecanol, hydrogen sulfate sodium salt	0001191-50-0			X				B			
1114	2,4'-Diaminodiphenylmethane	0001208-52-2	X						B			
1115	Phosphoric acid, diphenyl 2-ethylhexyl ester	0001241-94-7			X			A		2.4		
1116	Natural Red 4	0001260-17-9		X			75470	A			E120	
1117	Dimethylphenol	0001300-71-6	X						B			
1118	Xylenesulfonic acid, sodium salt .	0001300-72-7	X						B			
1119	Sodium aluminate	0001302-42-7			X			A		0.9		
1120	Bentonite	0001302-78-9			X			A				
1121	Lazurite	0001302-83-6			X				B			
1122	Boron oxide	0001303-86-2			X				B			
1123	Borax	0001303-96-4	X		X				B			
1124	Calcium hydroxide	0001305-62-0			X			A				
1125	Calcium oxide	0001305-78-8			X			A				
1126	Cobalt oxide	0001308-06-1			X				B			
1127	Pigment Green 17	0001308-38-9		X			77288		B			
1128	Dysprosium oxide	0001308-87-8			X				B			
1129	Europium oxide	0001308-96-9			X				B			
1130	Pigment Red 101	0001309-37-1		X			77491	A				
1131	Magnetite	0001309-38-2			X				B			
1132	Magnesium hydroxide	0001309-42-8			X			A				
1133	Magnesium oxide	0001309-48-4			X			A				
1134	Antimony trioxide	0001309-64-4			X			A		0.04	SML expressed as antimony	
1135	Potassium hydroxide	0001310-58-3			X			A				
1136	Lithium hydroxide	0001310-65-2			X			A				
1137	Sodium hydroxide	0001310-73-2			X			A				
1138	Sodium oxide	0001313-59-3			X				B			
1139	Zinc oxide	0001314-13-2		X			77947	A				
1140	Zirconium oxide	0001314-23-4			X				B			
1141	Phosphoric anhydride	0001314-56-3	X					A				
1142	Zinc sulphide	0001314-98-3		X			77975	A				
1143	Molybdenum disulphide	0001317-33-5			X			A				
1144	Manganese oxide	0001317-35-7			X				B			
1145	Lead oxide	0001317-36-8			X				B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
1146	Copper oxide, (Cu <sub>2</sub> O)	0001317-39-1			X			B			
1147	Iron oxide	0001317-61-9			X			B			
1148	Limestone	0001317-65-3			X			B			
1149	Olivine-group minerals	0001317-71-1			X			B			
1150	Pigment White 6	0001317-80-2	X			77891	A				
1151	Zeolites	0001318-02-1			X			B			
1152	Chlorite-group minerals	0001318-59-8			X			B			
1153	Pigment White 19	0008047-76-5	X			77004	A				
1154	Montmorillonite	0001318-93-0			X			B			
1155	Muscovite (mica)	0001318-94-1			X			B			
1156	Saponite	0001319-41-1			X			B			
1157	Benzene, ethenyl-, monomethyl deriv.	0001319-73-9			X			B			
1158	Cresol	0001319-77-3	X					B			
1159	Propanol, 1(or 2)-methoxy-	0001320-67-8		X				B			
1160	Naphthalenesulfonic acid, sodium salt	0001321-69-3			X			B			
1161	Divinylbenzene	0001321-74-0	X				A		ND	SML expressed as the sum of divinylbenzene and ethylvinylbenzene. It may contain up to 45 % (m/m) of ethylvinylbenzene	
1162	Naphthalenesulfonic acid, diisopropyl-, sodium salt	0001322-93-6	X					B			
1163	Glycerol monoricinoleate	0001323-38-2			X		A				
1164	1,2-Propyleneglycol monostearate	0001323-39-3			X		A				
1165	Phenol, dinonyl-	0001323-65-5	X					B			
1166	Glycerol distearate	0001323-83-7			X		A				
1167	Pigment Blue 61	0001324-76-1	X			42765:1		B			
1168	Direct Orange 15	0001325-35-5	X			40002		B			
1169	Direct Yellow 11	0001325-37-7	X			40000		B			
1170	Pigment Green 1	0001325-75-3	X			42040:1		B			
1172	Pigment Blue 1	0001325-87-7	X			42595:2		B			
1173	Pigment Violet 1	0001326-03-0	X			45170:2		B			
1174	Pigment Violet 2	0001326-04-1	X			45175:1		B			
1175	Aluminium hydroxy chloride	0001327-41-9			X		A				
1176	Solvent Blue 38	0001328-51-4	X			74180		B			
1177	Pigment Green 7	0001328-53-6	X			74260	A				
1178	Solvent Blue 25	0001328-54-7	X			74350		B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1179	Xylene	0001330-20-7			X			A		1		
1180	Pigment Green 37	0001330-37-6		X			74255	A				
1181	Direct Blue 86	0001330-38-7		X			74180		B			
1182	Sodium tetraborate	0001330-43-4				X		A			16	
1183	Acrylic acid, isodecyl ester	0001330-61-6	X		X				B			ECM
1184	Octadecanoic acid, hydroxy-	0001330-70-7				X			B			
1185	Maleic acid, diisooctyl ester	0001330-76-3	X						B			
1186	1,2-Propyleneglycol monooleate	0001330-80-9				X		A				
1187	Tin oxide	0001332-29-2				X			B			
1188	Iron oxide	0001332-37-2				X		A				
1189	Kaolin	0001332-58-7				X		A				
1190	Pigment White 24	0001332-73-6		X			77002	A				
1191	Toluenesulphonamide	0001333-07-9	X			X			B			
1192	Sorbitol trioleate	0001333-71-7				X			B			
1193	Aluminium oxide (Al <sub>2</sub> O <sub>3</sub> ), hydrate	0001333-84-2				X			B			
1194	Carbon black	0001333-86-4		X			77266	A				<p>Primary particles of 10 – 300 nm which are aggregated to a size of 100 – 1 200 nm which may form agglomerates within the size distribution of 300 nm – mm.</p> <p>Toluene extractables: maximum 0.1 %, determined according to ISO method 6209.</p> <p>UV absorption of cyclohexane extract at 386 nm: &lt; 0.02 AU for a 1 cm cell or &lt; 0.1 AU for a 5 cm cell, determined according to a generally recognised method of analysis.</p> <p>Benzo(a)pyrene content: max 0.25 mg/kg carbon black.</p> <p>Maximum use level of carbon black in the polymer: 2.5 % w/w.</p>
1195	Copper(I) iodide	0001335-23-5				X		A			6	
1196	Ammonium hydroxide	0001336-21-6				X		A				
1197	Naphthenic acids, manganese salts	0001336-93-2				X			B			
1198	Naphthenic acids, copper salts	0001338-02-9				X			B			
1199	2-Butanone, peroxide	0001338-23-4				X			B			
1200	Naphthenic acids	0001338-24-5				X			B			
1201	Sorbitan monolaurate	0001338-39-2				X		A				
1202	Sorbitan monostearate	0001338-41-6				X		A				
1203	Sorbitan monooleate	0001338-43-8				X		A				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1204	Formaldehyde - toluenesulphonamide, copolymer	0001338-51-8			X			B				
1205	Montmorillonite dimethyldistearyl ammonium chloride	0001340-69-8			X			B				
1206	Silicic acid	0001343-98-2			X		A					
1207	Aluminosilicic acid, calcium sodium salt	0001344-01-0			X			B				
1208	Aluminium oxide	0001344-28-1			X		A					
1209	Manganese oxide, (MnO)	0001344-43-0			X			B				
1210	Pigment White 5	0001345-05-7	X			77115	A					
1211	Cerium oxide, (Ce2O3)	0001345-13-7			X			B				
1212	Tannic acids	0001401-55-4			X		A				According to the JECFA specifications	
1213	Dehydroabietylamine	0001446-61-3			X			B				
1214	Isophthalic acid, dimethyl ester	0001459-93-4	X				A		0.05			
1215	1,3-Benzenedimethanamine	0001477-55-0	X				A			34		
1216	Silane, chlorodimethyl(3,3,3-trifluoropropyl)-	0001481-41-0	X					B				
1217	2-Piperidineethanol	0001484-84-0			X			B				
1218	Trimellitic acid, triheptyl ester	0001528-48-9			X			B				
1219	4,4'-Bis(2-benzoxazolyl)stilbene	0001533-45-5			X		A		0.05			
1220	3,6,9,12-Tetraoxahexadecan-1-ol	0001559-34-8	X					B				
1221	Ethyleneglycol mono-2-ethylhexyl ether	0001559-35-9		X				B				
1222	Ethanol, 2-[2-[2-[(2-ethylhexyl)oxy]ethoxy]ethoxy]-	0001559-37-1			X			B				
1224	1-Butanol, 2-methyl-, (S)-	0001565-80-6			X			B				
1225	2-Propanol, 1-propoxy-	0001569-01-3		X				B				
1226	1-Ethoxypropan-2-ol	0001569-02-4		X			A			39	Content of 2-Ethoxypropanol (CAS: 19089-47-5) and 1-Ethoxy-2-methylethyl acetate not more than 3 % (expressed as the sum of the substances)	
1227	cis-Piperylene	0001574-41-0	X					B				
1228	Pentanoyl chloride, 5-chloro-	0001575-61-7	X					B				
1231	Glyoxylic acid, phenyl-, ethyl ester	0001603-79-8			X	X		B				
1232	1-Dodecyn-3-ol, 3,7,11-trimethyl-	0001604-35-9	X					B				
1233	2-Propanol, 1,1'-(2-butylenedioxy)bis[3-chloro-	0001606-83-3			X			B				
1234	Ethanol, 2,2'-(2-butylenedioxy)di-	0001606-85-5			X			B				
1235	Phosphoric acid, monobutyl ester	0001623-15-0			X			B				
1236	Carbonic acid, strontium salt (1:1)	0001633-05-2			X			B				
1237	tert-Butylmethyl ether	0001634-04-4		X				B				
1239	Tetrabutyl ammonium bromide	0001643-19-2			X			B				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1240	Dodecylamine, N,N-dimethyl-, N-oxide	0001643-20-5			X			B				
1241	Pigment Yellow 4	0001657-16-5	X			11665	A					
1242	Acrylic acid, tert-butyl ester	0001663-39-4	X				A			22		
1243	2,2-Bis(4-Hydroxyphenyl)propane bis(2,3-epoxypropyl) ether	0001675-54-3	X		X		A				In compliance with Commission Regulation (EC) No 1895/2005	
1244	4-(Hydroxymethyl)-1-cyclohexene	0001679-51-2	X				A		0.05			
1245	Acrylic acid, diester with triethyleneglycol	0001680-21-3	X					B				
1246	N-(2-Hydroxyethyl)perfluorooctyl sulphonamide	0001691-99-2			X			B				
1247	Morpholine, 4-acetyl-	0001696-20-4	X					B				
1248	s-Triazine, 2,4-dichloro-6-phenyl-	0001700-02-3	X					B				
1249	Ethanol, 2-[2-(dimethylamino)ethoxy]-	0001704-62-7	X					B				
1250	1,3,5-Trimethyl-2,4,6-tris(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzyl)benzene	0001709-70-2			X		A					
1251	Silane, dichlorodiethyl-	0001719-53-5	X					B				
1252	Silane, chloro(chloromethyl)dimethyl-	0001719-57-9	X					B				
1253	Silane, chlorodimethylvinyl-	0001719-58-0	X					B				
1254	Imidazole, 1,2-dimethyl-	0001739-84-0	X					B				
1255	Dehydroabietic acid	0001740-19-8	X		X			B				
1256	Naphthalimide, 4-amino-	0001742-95-6			X			B				
1257	Phosphonic acid, ethenyl-	0001746-03-8	X					B				
1258	Ethylenediamine, N-[3-(trimethoxysilyl)propyl]-	0001760-24-3	X		X			B				
1259	Bis(4-Aminocyclohexyl)methane	0001761-71-3	X		X		A		0.05			
1260	Thiocyanic acid, ammonium salt	0001762-95-4			X			B				
1261	Benzyl alcohol, 2,4-dichloro-	0001777-82-8			X			B				
1262	Phosphonium, butyltriphenyl-, bromide	0001779-51-7			X			B				
1263	Citric acid, triisopentyl ester	0001793-10-8			X			B				
1264	Lauric acid, monoester with triethanolamine	0001793-68-6			X			B				
1265	4-Octylphenol	0001806-26-4	X					B				
1266	Phosphonic acid, dioctyl ester	0001809-14-9			X			B				
1267	Silane, ethoxytrimethyl-	0001825-62-3			X			B				
1268	1,1,3-Tris(2-methyl-4-hydroxy-5-tert-butylphenyl) butane	0001843-03-4			X		A		5			
1269	2-Hydroxy-4-n-octyloxybenzophenone	0001843-05-6			X		A			8		
1270	Undecanedioic acid	0001852-04-6	X					B				
1271	N-(Butoxymethyl)acrylamide	0001852-16-0	X					B				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1272	2(1H)-Pyrimidinone, tetrahydro-	0001852-17-1	X						B			
1273	1,2-Propanediol, 1-phenyl-	0001855-09-0			X				B			
1274	Trihexylamine, 2,2',2"-triethyl-	0001860-26-0	X						B			
1275	Anthranilonitrile	0001885-29-6	X						B			
1276	2-Propenoic acid, 2-[ethyl[(tridecafluorohexyl)sulfonyl]amino]ethylester	0001893-52-3			X				B			
1277	N-Butyl-p-toluenesulphonamide	0001907-65-9			X				B			
1278	Acid Yellow 23	0001934-21-0		X			19140	A			E102	
1279	Glycine, N,N'-1,3-propanediylbis[N-(carboxymethyl)-	0001939-36-2	X						B			
1280	tert-Butyl-hydroquinone	0001948-33-0	X		X			A		42		
1281	Terephthalic acid, dibutyl ester	0001962-75-0			X				B			
1282	Phenol, p-( $\alpha$ -methylbenzyl)-	0001988-89-2			X				B			
1283	1,3-Pentadiene, (E)-	0002004-70-8	X						B			
1284	1-Dodecanamine, acetate	0002016-56-0			X				B			
1285	3-Butyn-2-ol	0002028-63-9	X						B			
1286	Morpholine, 4-(2-aminoethyl)-	0002038-03-1	X						B			
1287	Benzoic acid, pentyl ester	0002049-96-9			X				B			
1288	Octadecyl 3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate	0002082-79-3			X			A		6		
1289	Methacrylic acid, diester with 1,4-butanediol	0002082-81-7	X					A		0.05		
1292	Benzene, 1-(1-isocyanato-1-methyl(ethyl)-3-(1-methylethenyl)-	0002094-99-7	X						B			
1293	Oxirane, 2,2'-[methylenebis(4,1-phenyleneoxymethylene)]bis-	0002095-03-6			X				B			
1294	Food Black 2	0002118-39-0		X			27755		B			
1295	Pentanedioic acid, 2,4-dimethyl-	0002121-67-7	X						B			
1296	4-Phenylbenzophenone	0002128-93-0	X			X			B			
1297	Stearic acid, compd. with 2-aminoethanol (1:1)	0002129-99-9			X				B			
1298	Allylamine, N,N-dimethyl-	0002155-94-4	X						B			
1299	Acrylic acid, decyl ester	0002156-96-9	X	X					B		ECM	
1300	Acrylic acid, dodecyl ester	0002156-97-0	X	X				A		0.05	ECM	
1301	Bis(2,6-diisopropylphenyl) carbodiimide	0002162-74-5	X		X			A		0.05	Expressed as the sum of bis(2,6-diisopropylphenyl)carbodiimide and its hydrolysis product 2,6-diisopropylaniline	
1302	Hexane, 1,6-dichloro-	0002163-00-0	X						B			
1303	2-Methyl-1,3-propanediol	0002163-42-0	X					A		5		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1304	Methacrylic acid, phenyl ester	0002177-70-0	X					A			23	
1305	Cyclohexyl vinyl ether	0002182-55-0	X						B			
1306	Basic Blue 11	0002185-86-6		X			44040		B			
1307	Benzoic acid, 2-(dimethylamino)ethyl ester	0002208-05-1	X		X	X			B			
1308	Methacrylic acid, propyl ester	0002210-28-8	X					A			23	
1310	Ethanol, 2-[[2-(dimethylamino)ethyl]methylamino]-	0002212-32-0	X						B			
1311	Acrylic acid, diester with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol	0002223-82-7	X						B			
1312	Ethane, 1,2-bis(2,3-epoxypropoxy)-	0002224-15-9			X				B			
1313	1-Piperidinyloxy, 4-hydroxy-2,2,6,6-tetramethyl-	0002226-96-2			X			A		0.05		
1314	Vinylcaprolactam	0002235-00-9		X					B			ECM
1315	Phosphonic acid, [nitrilotris(methylene)]tri-, pentasodium salt	0002235-43-0			X				B			
1316	Acetoacetamide, N,N-diethyl-	0002235-46-3			X				B			
1317	Sulfuric acid, monododecyl ester, ammonium salt	0002235-54-3			X				B			
1319	sec-Butyl alcohol, aluminium salt	0002269-22-9			X				B			
1320	Butylstannoic acid	0002273-43-0			X				B			
1321	1-Hexadecanaminium, N,N-dimethyl-N-(3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt	0002281-11-0			X				B			
1322	Benzoic acid, propyl ester	0002315-68-6			X			A				
1323	Solvent Yellow 94	0002321-07-5		X			45350:1		B			
1324	Methacrylic acid, diester with diethyleneglycol	0002358-84-1	X						B			
1325	Phenoxy, 4-[[[3,5-bis(1,1-dimethylethyl)-4-oxo-2,5-cyclohexadien-1-ylidene]methyl]-2,6-bis(1,1-dimethylethyl)-	0002370-18-5			X				B			
1326	Methacrylic acid, 2-ethoxyethyl ester	0002370-63-0	X						B			
1327	1,3-Propanediamine, N-(3-aminopropyl)-N-dodecyl-	0002372-82-9			X				B			
1328	Phosphoric acid, monopentyl ester	0002382-76-5	X						B			
1329	1-Dodecanesulfonic acid, sodium salt	0002386-53-0			X				B			
1330	3,4-Epoxy-cyclohexanecarboxylic acid, (3',4'-epoxycyclohexyl)methyl ester	0002386-87-0			X				B			ECM
1331	Pigment Yellow 101	0002387-03-3		X			48052		B			
1332	Basic Violet 11	0002390-63-8		X			45175		B			
1333	Acrylic acid, tetrahydrofurfuryl ester	0002399-48-6	X						B			
1334	Acetic acid, nitrilotri-, tripotassium salt	0002399-85-1			X				B			
1335	4-Piperidinol, 2,2,6,6-tetramethyl-	0002403-88-5			X				B			
1336	4-Piperidinol, 1,2,2,6,6-pentamethyl-	0002403-89-6			X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1337	p-Cresol, 2-tert-butyl-	0002409-55-4				X			B			
1338	Phthalic anhydride, 4,4'-carbonyldi-	0002421-28-5	X						B			
1339	2-Hexyldecanol	0002425-77-6				X			B			
1340	1,4-Butanediol bis(2,3-epoxypropyl)ether	0002425-79-8	X						A	ND		Residual content = 1 mg/kg in final product expressed as epoxy group. Molecular weight is 43 Da.
1341	Pigment Red 3	0002425-85-6		X			12120		A			
1343	Sebacic acid, di-n-octyl ester	0002432-87-3				X			A	0.05		
1344	Acrylic acid, 2-(dimethylamino)ethyl ester	0002439-35-2	X						A	0.05		
1345	2-(2'-Hydroxy-5'-methylphenyl)benzotriazole	0002440-22-4				X			A		12	
1347	Hexanedioic acid, bis(phenylmethyl) ester	0002451-84-5				X			B			
1348	Hexanoic acid, 2-ethyl-, barium salt	0002457-01-4				X			B			
1349	Hexanoic acid, 2-ethyl-, strontium salt	0002457-02-5				X			B			
1350	2-Ethylhexyl-2,3-epoxypropyl ether	0002461-15-6	X						B			
1351	Pyrophosphoric acid	0002466-09-3				X			A			
1352	Bis(2-hydroxyphenyl)methane	0002467-02-9	X						B			
1353	Phenol, 2,4'-methylenedi-	0002467-03-0	X						B			
1354	Vat Blue 5	0002475-31-2		X			73065		B			
1355	Acrylic acid, monoester with 1,4-butanediol	0002478-10-6	X						B			
1356	Solvent Yellow 44	0002478-20-8		X			56200		B			
1357	Solvent Yellow 56	0002481-94-9		X			11021		B			
1358	Methacrylic acid, hexadecyl ester	0002495-27-4	X						B			
1359	Acrylic acid, benzyl ester	0002495-35-4	X						A		22	
1360	Methacrylic acid, benzyl ester	0002495-37-6	X						A		23	
1361	2-Propene-1-sulfonic acid, sodium salt	0002495-39-8				X			B			
1362	Acrylic acid, n-octyl ester	0001948-33-0				X			A		22	ECM
1363	Acrylic acid, hexyl ester	0002499-95-8	X						B			
1364	Diocadecyl disulphide	0002500-88-1				X			A	3		
1365	Phenol, 4-(1-methylethyl)-, phosphate (3:1)	0002502-15-0				X			B			
1366	1-Pentanol, 5-amino-	0002508-29-4	X						B			
1367	Pigment Yellow 1	0002512-29-0		X			11680		A			
1368	1-Piperidinyloxy, 4,4'-[1,10-dioxo-1,10-decanediyl]bis(oxy)]bis[2,2,6,6-tetramethyl]-	0002516-92-9				X			A	0.05		
1369	3-Methoxybutanol	0002517-43-3				X			B			
1370	Food Black 1	0002519-30-4		X			28440		A			E151

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1371	Benzamide, 2,2'-dithiobis[N-methyl-	0002527-58-4	X						B			
1372	1,2-Benzisothiazol-3(2H)-one, 2-methyl-	0002527-66-4			X				B			
1373	Heptanoyl chloride	0002528-61-2	X						B			
1374	[3-(2,3-Epoxypropoxy)propyl]trimethoxysilane	0002530-83-8	X						B			
1375	[3-(Methacryloxy)propyl]trimethoxysilane	0002530-85-0	X		X			A		0.05		Only to be used as a surface treatment agent of inorganic fillers
1376	Silane, (3-chloropropyl)trimethoxy-	0002530-87-2			X				B			
1377	Methacrylic acid, tetradecyl ester	0002549-53-3	X						B			
1378	Silane, triethoxypropyl-	0002550-02-9			X				B			
1379	Cyclotetrasiloxane, 2,4,6,8-tetramethyl-2,4,6,8-tetravinyl-	0002554-06-5			X				B			
1380	1,3-Bis(aminomethyl)cyclohexane	0002579-20-6	X						B			
1381	Basic Blue 26	0002580-56-5		X			44045		B			
1382	Formamide, N,N-bis(2-methylpropyl)-	0002591-76-6	X						B			
1383	Oxirane, 2-[[3-(triethoxysilyl)propoxy]methyl]-	0002602-34-8	X		X				B			
1384	Decylamine, N,N-dimethyl-, N-oxide	0002605-79-0	X						B			
1385	Direct Red 81, Na salt	0002610-11-9		X			28160		B			Na salt
1386	Food Red 7	0002611-82-7		X			16255	A				E124
1387	Benzenemethanamine, $\alpha$ -methyl-, (S)-	0002627-86-3	X						B			
1388	Disiloxane, 1,1,3,3-tetramethyl-1,3-divinyl-	0002627-95-4	X						B			
1389	1,2-Benzisothiazolin-3-one	0002634-33-5			X			A		0.5		
1390	9,12-Octadecadienoic acid (Z,Z)-, butyl ester	0002634-45-9			X				B			
1391	Valeric acid, 4,4'-azobis[4-cyano-	0002638-94-0	X						B			
1393	N,N-Dimethylacrylamide	0002680-03-7	X						B			
1394	2-Methyl-4-isothiazolin-3-one	0002682-20-4			X			A		0.5		Only to be used in aqueous polymer dispersions and emulsions
1395	N-Ethyl-2-pyrrolidinone	0002687-91-4			X				B			
1396	2-Pyrrolidinone, 1-octyl-	0002687-94-7	X						B			
1397	2-Pyrrolidinone, 1-dodecyl-	0002687-96-9	X						B			
1398	Benzenesulfonic acid, 4-ethenyl-, sodium salt	0002695-37-6	X						B			
1399	Acid Yellow 9	0002706-28-7		X			13015		B			
1400	Triethanolamine oleate	0002717-15-9			X				B			
1401	2,4-Bis(2,4-dimethylphenyl)-6-(2-hydroxy-4-n-octyloxyphenyl)-1,3,5-triazine	0002725-22-6			X			A		5		
1402	Phosphonium, tetraphenyl-, bromide	0002751-90-8	X						B			
1403	Acrylic acid, 3-hydroxypropyl ester	0002761-08-2	X						B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
1404	Methacrylic acid, 3-hydroxypropyl ester	0002761-09-3	X					B			
1405	Ammonium, (2-hydroxyethyl)dimethyl (3-stearamidopropyl), nitrate (salt)	0002764-13-8			X			B			
1406	Vinyltrimethoxysilane	0002768-02-7	X				A	0.05			
1407	Phenol, 2,4-bis(α-methylbenzyl)-	0002769-94-0			X			B			
1408	1,3-Bis(α-isocyanatoisopropyl)benzene	0002778-42-9	X					B			
1409	Stearic acid, octadecyl ester	0002778-96-3			X			B			
1410	1,12-Diaminododecane	0002783-17-7	X					B			
1411	Food Yellow 3	0002783-94-0		X		15985		B		E110	
1412	Pigment Red 170	0002786-76-7		X		12475	A				
1413	Basic Blue 3	0002787-91-9		X		51004		B			
1414	Ethyleneglycol monopropyl ether	0002807-30-9			X		A	0.05			
1415	Phosphonic acid, P,P'-(1-hydroxyethylidene)bis-	0002809-21-4	X		X			B			
1416	Pigment Red 4	0002814-77-9		X		12085	A				
1419	1-Amino-3-aminomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane	0002855-13-2	X				A	6			
1420	Methacrylic acid, 2-(dimethylamino)ethyl ester	0002867-47-2	X				A	ND			
1421	Diacetone arylamide	0002873-97-4	X					B			
1422	s-Triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione, 1,3-dichloro-, sodium salt	0002893-78-9	X					B			
1423	Silane, [3-(2,3-epoxypropoxy)propyl]diethoxymethyl-	0002897-60-1			X			B			
1424	Maleic acid, dioctyl ester	0002915-53-9			X			B			
1425	1-Propanol, 3-(trimethylsilyl)-	0002917-47-7			X			B			
1426	Acrylic acid, 2-hydroxyisopropyl ester	0002918-23-2	X					B			
1427	Silane, triethoxyoctyl-	0002943-75-1			X			B			
1428	2-Propynylamine, 1,1-dimethyl-	0002978-58-7			X			B			
1429	Glycine, N-ethyl-N-[(heptadecafluorooctyl)sulfonyl]-, potassium salt	0002991-51-7			X			B			
1430	Propionamidine, 2,2'-azobis[2-methyl-, dihydrochloride	0002997-92-4	X					B			
1431	Acrylic acid, sec-butyl ester	0002998-08-5	X				A		22		
1432	Ammonium, ethyldimethyl-9-octadecenyl-, ethyl sulfate	0003006-12-0			X			B			
1433	N-Ethyl-N,N-dimethyl-1-dodecaminium ethyl sulfate	0003006-13-1			X			B			
1434	Peroxyhexanoic acid, 2-ethyl-, tert-butyl ester	0003006-82-4			X			B			
1435	7H-Dibenz[f,i]isoquinolin-7-one, 4-(cyclohexylamino)-2-methyl-	0003008-87-5			X			B			
1436	N,N,N',N',N''-Pentamethyldiethylenetriamine	0003030-47-5	X					B			
1437	3-Hexyne-2,5-diol	0003031-66-1	X					B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
1438	Ethylamine, 2,2'-oxybis[N,N-dimethyl-	0003033-62-3	X					B			
1440	Vinylsulphonic acid, sodium salt	0003039-83-6			X			B			
1441	3-Oxetanemethanol, 3-ethyl	0003047-32-3		X				B		ECM	
1442	1H-Indene, 3a,4,7,7a-tetrahydro-	0003048-65-5	X					B			
1443	Pigment Red 178	0003049-71-6		X		71155		B			
1444	Direct Yellow 4	0003051-11-4		X		24890		B			
1445	Behenamide	0003061-75-4			X		A				
1446	Basic Red 1:1	0003068-39-1		X		45161		B			
1447	1,2-Ethanediamine, N-[3-(dimethoxymethylsilyl)propyl]-	0003069-29-2	X		X			B			
1448	Acrylic acid, tridecyl ester	0003076-04-8	X	X				B		ECM	
1449	Ethanol, 2,2'-(p-tolylimino)di-	0003077-12-1			X			B			
1450	1,1'-Phenyliminodipropane-2-ol	0003077-13-2	X					B			
1451	Butyl alcohol, aluminium salt	0003085-30-1	X		X			B			
1452	Ethyl alcohol, titanium(4+) salt	0003087-36-3	X					B			
1453	N,N,N',N',N'',N''-Hexakis(methoxymethyl)-2,4,6-triamino-1,3,5-triazine	0003089-11-0	X					B			
1454	Quino[2,3-b]acridine-7,14-dione, 4,11-dichloro-5,12-dihydro-	0003089-16-5		X				B			
1455	Pigment Red 202	0003089-17-6		X		73907	A				
1456	1,6-Hexanediol 2,2,4-trimethyl	0003089-24-5			X			B			
1457	2,4,4-Trimethyl-1,6-hexanediol	0003089-25-6	X	X				B			
1458	Adipic acid, benzyl octyl ester	0003089-55-2			X			B			
1459	Stannane, tributyl(lauroyloxy)-	0003090-36-6			X			B			
1460	Propane, 1-(p-tert-butylphenoxy)-2,3-epoxy-	0003101-60-8	X					B			
1461	1-Butanaminium, N,N,N-tributyl-, hexafluorophosphate(1-)	0003109-63-5			X			B			
1462	1,4-Cyclohexanediamine	0003114-70-3	X					B			
1463	Acetic acid, (p-nonylphenoxy)-	0003115-49-9	X					B			
1464	Phosphonium, tetrabutyl-, bromide	0003115-68-2			X			B			
1465	Acrylic acid, 2-methoxyethyl ester	0003121-61-7	X					B			
1466	Oxirane, (propoxymethyl)-	0003126-95-2	X					B			
1467	Adipic acid, bis(3,4-epoxycyclohexylmethyl) ester	0003130-19-6	X					B			
1468	3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzylphosphonic acid, dioctadecyl ester	0003135-18-0			X		A				
1469	Phosphoric acid, dipentyl ester	0003138-42-9	X					B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
1470	2-[2'-Hydroxy-5'-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenyl]benzotriazole	0003147-75-9			X			B			
1471	Phenol, 2-(2H-benzotriazol-2-yl)-4-(1,1-dimethylethyl)-	0003147-76-0			X			B			
1472	Octadecanoic acid, 12-hydroxy-, calcium salt (2:1)	0003159-62-4			X			B			
1473	Hexanoic acid, 2-ethyl-, potassium salt	0003164-85-0			X			B			
1474	1,5-Naphthalene diisocyanate	0003173-72-6	X					A		17	
1475	Solvent Red 25	0003176-79-2		X		26110		B			
1476	3H-1,2,4-Triazole-3-thione, 1,2-dihydro-	0003179-31-5	X					B			
1477	1-Propanol, 3-(dimethylamino)-	0003179-63-3	X					B			
1478	Propylamine, 3-(diethoxymethylsilyl)-	0003179-76-8	X					B			
1479	Cyclododecane, 1,2,5,6,9,10-hexabromo-	0003194-55-6			X			B			
1480	N-Vinyl-N-methylacetamide	0003195-78-6	X					A	0.02		
1481	Direct Yellow 50	0003214-47-9		X		29025		B			
1482	Basic Blue 55	0003251-84-1		X		44044		B			
1483	Butane, 2,3-epoxy-	0003266-23-7	X					B			
1484	2,4-Dimethoxy-6-(1-pyrenyl)-1,3,5-triazine	0003271-22-5			X			B			
1485	Disiloxane, 1,1,3,3-tetramethyl-	0003277-26-7	X					B			
1486	Pivaloyl chloride	0003282-30-2	X					B			
1487	1,1,1-Trimethylolpropane trimethacrylate	0003290-92-4	X					A	0.05		
1488	2-Hydroxy-4-n-hexyloxybenzophenone	0003293-97-8			X			A		8	
1489	3,5,5-Trimethylhexanoic acid	0003302-10-1	X					B			
1490	N-Cyclohexyl-1,3-diaminopropane	0003312-60-5	X					B			
1491	Cobalt, [phthalocyaninato(2-)]-	0003317-67-7			X			B			
1492	1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, tris(2-ethylhexyl) ester	0003319-31-1		X				A	0.05		
1493	7-(2H-Naphtho-(1,2-D)triazol-2-yl)-3-phenylcoumarin	0003333-62-8			X			A			
1495	2-Piperidinemethanol	0003433-37-2			X			B			
1496	Direct Red 23	0003441-14-3		X		29160		B			
1497	2-Pyrrolidinone, 1-(2-hydroxyethyl)-	0003445-11-2	X					B			
1498	3,5,5-Trimethylhexanol	0003452-97-9			X			B			
1499	Trimethylolpropane triglycidylether	0003454-29-3			X			B			
1500	Pigment Orange 5	0003468-63-1		X		12075		A			
1501	Benzeneethanamine, 3,4-dimethoxy-N-methyl-	0003490-06-0	X					B			
1502	Acid Red 52	0003520-42-1		X		45100		B		Na salt	
1503	Pigment Orange 13	0003520-72-7		X		21110		A			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1504	Basic Blue 1	0003521-06-0		X			42025		B			
1505	Pentaerythritol triacrylate	0003524-68-3			X				B			ECM
1506	Acid Blue 3	0003536-49-0		X			42051	A				E131
1507	Pigment Red 48	0003564-21-4		X			15865		B			
1508	Food Red 3	0003567-69-9		X			14720	A				E122
1509	Disiloxane, 1,3-dichloro-1,3-dimethyl-1,3-diphenyl-	0003582-72-7	X						B			
1510	Ethylene glycol bis(hydroxymethyl ether)	0003586-55-8	X			X			B			
1511	Aluminium, sec-butoxydiisopropoxy-	0003605-65-0				X			B			
1512	N-Butylbenzenesulphonamide	0003622-84-2				X			B			
1513	1-Propanaminium, N,N-dimethyl-N-[2-[(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl]-3- sulfo-,hydroxide, inner salt	0003637-26-1				X			B			
1514	Di-n-octyltin dilaurate	0003648-18-8				X		A			10	
1515	Phthalic acid, di-n-heptyl ester	0003648-21-3				X			B			
1516	Hexasodium 2,2',2'',2'''-(2,2'-disulfonatostilbene-4,4'-diyl)diiminodi-1,3,5-triazine-2,4,6-triyl(tetraimino)tetrakis(ethanesulfonate)	0003656-31-3	X						B			
1517	Phosphonic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	0003658-48-8				X			B			
1518	3-Hexen-1-ol, acetate (Z)-	0003681-71-8				X			B			
1519	Oleic acid, oleyl ester	0003687-45-4				X			B			
1520	Pyridine, 2,2'-dithiodi-, 1,1'-dioxide	0003696-28-4				X			B			
1521	2-Imidazolidinone, 1-(2-hydroxyethyl)-	0003699-54-5	X						B			
1522	Ethanamine, N-ethyl-N-hydroxy-	0003710-84-7	X			X		A		0.05		
1523	Crotonic acid	0003724-65-0	X			X		A		0.05		
1524	Ammonium, benzyldiethyl[(2,6-xylylcarbamoyl)methyl]-, benzoate	0003734-33-6				X			B			
1525	Methacrylic acid, 2-(tert-butylamino)ethyl ester	0003775-90-4	X						B			
1526	1,3,5-Triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione,1,3,5-tris(6-isocyanatohexyl)-	0003779-63-3	X						B			
1527	Phosphonic acid, (1-hydroxyethylidene)di-, tetrasodium salt	0003794-83-0	X						B			
1528	Diocadecyl pentaerythritol diphosphate	0003806-34-6				X			B			
1529	2-Pyridinethiol-1-oxide, sodium salt	0003811-73-2				X			B			
1530	Perfluorooctanoic acid, ammonium salt	0003825-26-1				X		A				Only to be used in repeated use articles, sintered at high temperatures
1531	Food Blue 2	0003844-45-9		X			42090	A				E133
1532	Phenol, 2-(2H-benzotriazol-2-yl)-4,6-di-tert-butyl-	0003846-71-7				X			B			
1533	Solvent Blue 37	0003861-73-2		X			13390		B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1534	2-(2'-Hydroxy-3,5'-di-tert-butylphenyl)-5-chlorobenzotriazole	0003864-99-1			X			A			12	
1535	Benzenemethanamine, $\alpha$ -methyl-, (R)-	0003886-69-9	X						B			
1536	1-Naphthalenemethanamine, $\alpha$ -methyl-, (R)-	0003886-70-2	X						B			
1537	Butane, 1,4-bis(vinyl-)-	0003891-33-6	X						B			
1538	2-(2'-Hydroxy-3'-tert-butyl-5'-methylphenyl)-5-chlorobenzotriazole	0003896-11-5			X			A			12	
1539	3-Ethyl-3-phenoxyethyl-oxetane	0003897-65-2		X					B			ECM
1540	Pigment Red 166	0003905-19-9		X			20730	A				
1541	Indan, 1,1,3-trimethyl-3-phenyl-	0003910-35-8	X						B			
1542	Pyridinium, 1-(2-hydroxy-3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt	0003918-73-8			X				B			
1543	Acetic acid, chloro-, sodium salt	0003926-62-3	X						B			
1544	Basic Blue 5	0003943-82-6		X			42140		B			
1545	2-Propanol, 1-(1-methylethoxy)-	0003944-36-3			X				B			
1546	2-Isopropoxy-1-propanol	0003944-37-4		X	X				B			
1547	Ethanol, 2-(2-propynyloxy)-	0003973-18-0			X				B			
1548	4(1H)-Pyrimidinone, 2-amino-6-methyl-	0003977-29-5	X						B			
1550	Isocyanic acid, triester with 1,3,5-tris(6-hydroxyhexyl)biuret	0004035-89-6	X						B			
1551	Pigment Red 177	0004051-63-2		X			65300		B			
1552	Benzenesulfonic acid, 5-benzoyl-4-hydroxy-2-methoxy-	0004065-45-6			X				B			
1553	2,2'-Methylenebis(4-methyl-6-cyclohexylphenol)	0004066-02-8			X			A			5	
1554	Pentaethylenehexamine	0004067-16-7	X						B			
1555	Acrylic acid, diester with diethyleneglycol	0004074-88-8	X						B			
1556	1-Aziridinepropionitrile, $\beta$ -methyl-	0004078-19-7			X				B			
1557	2-Propynylamine, N,N-diethyl-	0004079-68-9			X				B			
1558	1-(3-Chloroallyl)-3,5,7-triaza-1-azoniaadamantane chloride	0004080-31-3			X			A		0.3		
1559	p-Toluenesulfonic acid, anhydride with isocyanic acid	0004083-64-1			X				B			
1560	Diethylenetriamine, 4-(2-aminoethyl)-	0004097-89-6			X				B			
1561	1-Isocyanato-3-isocyanatomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane	0004098-71-9	X					A			17	
1562	Pigment Yellow 5	0004106-67-6		X			11660		B			
1564	1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, tridecyl ester	0004130-35-2			X			A		0.05		
1565	2,6-Di-tert-butyl-4-ethylphenol	0004130-42-1			X			A		4.8		
1566	Citric acid, tricyclohexyl ester	0004132-10-9			X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1567	1-Octanesulfonamide,N-ethyl- 1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,8-heptadecafluoro-	0004151-50-2				X			B			
1568	1-Propanol, 2-phenoxy-	0004169-04-4				X			B			
1570	4-Hydroxybenzoic acid, isopropyl ester	0004191-73-5				X		A				
1571	4,4'-Bis[[4-anilino-6-[bis(2-hydroxyethyl)amino]-1,3,5-triazin-2-yl]amino] stilbene-2,2'-disulphonic acid, disodium salt	0004193-55-9				X			B			
1572	Pentaerythritol tetrabenzoate	0004196-86-5				X			B			
1573	2,2-Dimethyl-1,3-propanediol dibenzoate	0004196-89-8				X			B			
1574	Solvent Black 3	0004197-25-5		X			26150		B			
1575	3-[2-(Methacryloxy)ethyl]-2,2-spirocyclohexyl oxazolidine	0004203-89-8	X						B			
1576	3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzoic acid, 2,4-di-tert-butylphenyl ester	0004221-80-1				X		A				
1577	Phenol, o-( $\alpha$ -methylbenzyl)-	0004237-44-9				X			B			
1578	Diethyleneglycol bis(3-aminopropyl) ether	0004246-51-9	X						B			
1579	3-(4-Vinylpyridinium-1-yl)propane-1-sulfonate	0004271-44-7				X			B			
1580	Ammonium, (carboxymethyl)(3-lauramidopropyl)dimethyl-, hydroxide, inner salt	0004292-10-8	X						B			
1581	2-Butyl-benzo[d]isothiazolin-3-one	0004299-07-4				X			B			
1582	Solvent Yellow 16	0004314-14-1		X			12700		B			
1583	Sarcosine, monosodium salt	0004316-73-8				X			B			
1584	Ethanesulfonic acid, 2-(methylamino)-, monosodium salt	0004316-74-9	X						B			
1585	Propanoic acid, 3-ethoxy-	0004324-38-3				X			B			
1586	Acid Blue 62	0004368-56-3		X			62045		B			
1587	Pigment Red 168	0004378-61-4		X			59300		B			
1588	Nonane, 2,2,4,4,6,8,8-heptamethyl-	0004390-04-9				X			B			
1589	4-Morpholinecarboxaldehyde	0004394-85-8	X						B			
1590	2H-Pyran-2,4(3H)-dione, 3-acetyl-6-methyl-, ion(1-), sodium	0004418-26-2	X						B			
1591	1-Propanethiol, 3-(trimethoxysilyl)-	0004420-74-0	X						B			
1592	Pigment Orange 43	0004424-06-0		X			71105	A				
1593	Acid Violet 43	0004430-18-6		X			60730		B			
1594	2,5,7,10-Tetraoxaundecane	0004431-83-8				X			B			
1595	Acetoacetanilide, 4'-chloro-2',5'-dimethoxy-	0004433-79-8				X			B			
1596	3-Methoxybutyl acetate	0004435-53-4			X				B			
1597	2H-Pyran, 3,4-dihydro-2-methoxy-	0004454-05-1	X						B			
1598	3-Methyl-1,5-pentanediol	0004457-71-0	X					A		0.05		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1599	Ethanol, 2-[(3-aminopropyl)amino]-	0004461-39-6	X						B			
1600	2-Mesitylenesulfonic acid, 4,4'-(1,4-anthraquinonylenediimino)di-, disodium salt	0004474-24-2			X				B			
1601	1,3-Benzenediamine-4,4'-[(4-methyl-1,3-phenylene)bis(azo)] bis[6-methyl-	0004482-25-1			X				B			
1602	Pigment Yellow 17	0004531-49-1		X			21105	A				
1603	Food Brown 3	0004553-89-3		X			20285	A			E155	
1604	Urea, tetrabutyl-	0004559-86-8	X						B			
1605	Ethanol, 2-(tert-butylamino)-	0004620-70-6			X				B			
1606	Butyryl chloride, 4-chloro-	0004635-59-0	X						B			
1607	Trimethylamine, 1,1-dimethoxy-	0004637-24-5	X						B			
1608	Phosphonic acid, ethenyl-, dimethyl ester	0004645-32-3	X						B			
1609	Solvent Yellow 93	0004702-90-3		X			48160		B			
1610	1,3,5-Triazine-1,3,5(2H,4H,6H)-triethanol	0004719-04-4			X				B			
1611	n-Octylphosphonic acid	0004724-48-5			X			A		0.05		
1612	2,2-Bis(hydroxymethyl)propionic acid	0004767-03-7	X					A		0.05		
1613	Acrylic acid, octadecyl ester	0004813-57-4	X						B			
1614	Pigment Red 149	0004948-15-6		X			71137	A				
1615	Pentaerythritol tetraacrylate	0004986-89-4			X				B		ECM	
1616	Decanoic acid, 2-[4-[3-[2-(trifluoromethyl)-10H-phenothiazin-10-yl]propyl]-1-piperazinyl]ethyl ester	0005002-47-1			X				B			
1617	Benzoic acid, p-hydroxy-, methyl ester, sodium salt	0005026-62-0			X				B			
1618	2-Oxiranemethanamine, N-[4-(oxiranylmethoxy)phenyl]-N-(oxiranylmethyl)-	0005026-74-4	X						B			
1619	1H-Imidazole-1-propanamine	0005036-48-6	X		X				B			
1620	Methacrylic acid, ester with trimethylethanolammonium chloride	0005039-78-1	X					A		0.05		
1622	Pigment Yellow 13	0005102-83-0		X			21100	A				
1623	4-Acryloylmorpholine	0005117-12-4			X				B		ECM	
1624	Metanilic acid, N,N-diethyl-, sodium salt	0005123-63-7			X				B			
1625	Dicyclohexylmethane-4,4'-diisocyanate	0005124-30-1	X					A		17		
1626	1,2-Propylene glycol 1-monobutyl ether	0005131-66-8			X			A		0.05		
1627	Ethylene-N-palmitamide-N'-stearamide	0005136-44-7			X			A				
1628	Phosphonic acid, dodecyl-	0005137-70-2			X				B			
1629	Sulphosuccinic acid	0005138-18-1			X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1630	4-Hydroxybenzoic acid, 2-ethylhexyl ester	0005153-25-3				X			B			
1631	N-(Butoxymethyl)methacrylamide	0005153-77-5	X						B			
1633	1-Propanesulfonic acid, 2-acrylamido-2-methyl-, sodium salt	0005165-97-9	X						B			
1634	1,3-Dioxane-5-methanol, 5-ethyl-	0005187-23-5	X						B			
1635	1-Propanaminium, N,N-dimethyl-N-[[3-[(2-methyl-1-oxo-2-propenyl) amino] propyl]-3-sulfo-, hydroxide, inner salt	0005205-95-8				X			B			
1636	2-Cyano-3,3-diphenylacrylic acid, ethyl ester	0005232-99-5				X		A		0.05		
1637	Ethanol, 2,2'-(ethylenedithio)di-	0005244-34-8	X						B			
1638	3,6,9,12-Tetraoxatetracosan-1-ol	0005274-68-0	X						B			
1639	Pigment Red 48:4	0005280-66-0		X			15865:4		B			
1640	Pigment Red 146	0005280-68-2		X			12485	A				
1641	Pigment Red 144	0005280-78-4		X			20735	A				
1642	Pigment Yellow 95	0005280-80-8		X			20034	A				
1643	Pigment Red 57:1	0005281-04-9		X			15850:1	A				
1644	Piperazine, 1-ethyl-	0005308-25-8	X						B			
1645	Silane, ethyltrimethoxy-	0005314-55-6				X			B			
1646	Sulfamic acid	0005329-14-6	X						B			
1647	Propylamine, 3-methoxy-	0005332-73-0	X						B			
1648	1-Dodecanol, 2-octyl-	0005333-42-6				X			B			
1649	3-Hexanol, 2,2,3-trimethyl-	0005340-41-0				X			B			
1650	1,2-Pentanediol	0005343-92-0	X						B			
1651	2,6-Octadienal, 3,7-dimethyl-	0005392-40-5	X						B			
1652	Glycoluril, 1,3,4,6-tetrakis(hydroxymethyl)-	0005395-50-6				X		A		0.05		
1653	Propylamine, 3-[(2-ethylhexyl)oxy]-	0005397-31-9	X						B			
1654	Propanoic acid, 3-[(aminoiminomethyl)thio]-	0005398-29-8				X			B			
1655	Oleic acid, tetrahydrofurfuryl ester	0005420-17-7				X			B			
1656	Acrylic acid, 3-(4-methoxyphenyl)-, 2-ethylhexyl ester	0005466-77-3				X			B			
1657	Pigment Yellow 14	0005468-75-7		X			21095	A				
1658	Direct Violet 51	0005489-77-0		X			27905		B			
1659	2-Isopropyl thioxanthone	0005495-84-1				X		A		0.05		
1660	N,N'-Ethylenebispalmitamide	0005518-18-3				X		A				
1661	Pigment Red 179	0005521-31-3		X			71130		B			
1662	Pigment Yellow 83	0005567-15-7		X			21108	A				
1663	Pigment Yellow 93	0005580-57-4		X			20710	A				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1664	Pigment Yellow 110	0005590-18-1		X			56280	A				
1665	Butyl alcohol, titanium(4+) salt	0005593-70-4			X				B			
1666	Acid Yellow 129	0005601-29-6		X					B			
1667	Acid Black 52	0005610-64-0		X			15711		B			
1668	1,12-Dodecanediol	0005675-51-4	X						B			
1669	Calcium butyrate	0005743-36-2			X			A				
1670	Acetonitrile, (ethylenedinitrilo)tetra-	0005766-67-6			X				B			
1671	Stearoyl-2-lactylic acid, calcium salt	0005793-94-2			X			A				
1672	Pigment Red 68	0005850-80-6		X			15525		B			
1673	Phenol, 2,4,6-tributyl-	0005857-00-1			X				B			
1674	Diphenylmethane-2,4'-diisocyanate	0005873-54-1	X					A		17		
1675	4-Ethyl-1-octyn-3-ol	0005877-42-9	X						B			
1676	Acrylic acid, isobornyl ester	0005888-33-5			X				B		ECM	
1677	Phenol, 2,4,6-tris(1-methylpropyl)-	0005892-47-7			X				B			
1678	Cyclohexanemethanamine, $\alpha$ -methyl-, (R)-	0005913-13-3	X						B			
1679	s-Triazine, 2-(tert-butylamino)-4-chloro-6-(ethylamino)-	0005915-41-3			X				B			
1680	1,3,5-Triazine-2,4-diamine, 6-nonyl-	0005921-65-3	X						B			
1681	Pigment Yellow 16	0005979-28-2		X			20040	A				
1682	D-Limonene	0005989-27-5			X				B			
1683	Silanediamine, N,N'-dibutyl-1,1-dimethyl-	0006026-43-3			X				B			
1684	Pigment Red 2	0006041-94-7		X			12310	A				
1685	Formic acid, chloro-, hexyl ester	0006092-54-2	X						B			
1686	Acid Blue 83	0006104-59-2		X			42660		B			
1687	1,2,3-Propanetricarboxylic acid, 2-hydroxy-, trisodium salt, dihydrate	0006132-04-3	X						B			
1688	$\alpha$ -Methylstyrene dimer	0006144-04-3	X						B			
1689	1-Propanol, 2-amino-, DL-	0006168-72-5	X						B			
1690	Acetophenone, 2,2-diethoxy-	0006175-45-7			X	X			B			
1691	1,2-Propyleneglycol distearate	0006182-11-2			X			A				
1692	Acetic acid, praseodymium(3+) salt	0006192-12-7			X				B			
1693	Acetic acid, neodymium(3+) salt	0006192-13-8			X				B			
1694	2-Cyano-3,3-diphenylacrylic acid, 2-ethylhexyl ester	0006197-30-4			X			A		0.05		
1695	Bis(2-hydroxyethyl)-2-hydroxypropyl-3-(dodecyloxy)methylammonium chloride	0006200-40-4			X			A		1.8		

1	2	3	4				5	6	7	8	9
1696	Direct Red 16	0006227-02-7		X			27680		B		
1697	Direct Violet 9	0006227-14-1		X			27885		B		
1698	Acid Red 6	0006245-59-6		X			14680		B		
1699	2-Pentene, 4-methyl-2,4-diphenyl-	0006258-73-7	X						B		
1700	Butanedioic acid, hydroxy-, dibutyl ester, (+-)-	0006280-99-5				X			B		
1701	1,3-Butanediol, (R)-	0006290-03-5				X			B		
1702	1,3-Propanediamine, N-methyl-	0006291-84-5	X						B		
1703	Propylamine, 3-ethoxy-	0006291-85-6	X						B		
1704	Benzenemethanamine, 4-chloro- $\alpha$ -methyl-	0006299-02-1	X						B		
1705	Hypophosphorous acid	0006303-21-5	X			X			A		
1706	Pyruvaldehyde, 1-(dimethyl acetal)	0006342-56-9	X						B		
1707	Pigment Violet 23	0006358-30-1		X			51319		A		
1708	Pigment Yellow 74	0006358-31-2		X			11741		B		
1709	Basic Yellow 37	0006358-36-7		X			41001		B		
1710	Pigment Yellow 55	0006358-37-8		X			21096		B		
1711	1,3,6-Pyrenetrisulfonic acid, 8-hydroxy-, trisodium salt	0006358-69-6				X			B		
1712	Pigment Yellow 12	0006358-85-6		X			21090		B		
1713	Pigment Red 38	0006358-87-8		X			21120		B		
1714	Basic Violet 16	0006359-45-1		X			48013		B		
1715	Acid Yellow 17	0006359-98-4		X			13075		B		
1716	1-Pentene, 4-methyl-2,4-diphenyl-	0006362-80-7	X						B		
1717	Pigment Orange 1	0006371-96-6		X			11725		B		
1719	Hydrocinnamic acid, 3,5-di-tert-butyl-4-hydroxy-, methyl ester	0006386-38-5				X			B		
1720	9,12-Octadecadienoic acid, Co(II)-salt	0006401-84-9				X			B		
1722	Pigment Red 12	0006410-32-8		X			12385		A		
1723	Pigment Red 9	0006410-38-4		X			12460		B		
1724	Pigment Red 5	0006410-41-9		X			12490		B		
1725	Pigment Blue 56	0006417-46-5		X			42800		B		
1726	Pigment Red 63:1	0006417-83-0		X			15880:1		B		
1727	Phosphonic acid, [nitrilotris(methylene)]tri-	0006419-19-8	X						B		
1728	Terephthalic acid, bis(2-ethylhexyl)ester	0006422-86-2				X			A	60 32	
1729	Morpholine, 4,4'-(oxydiethylene)di-	0006425-39-4	X						B		
1730	Direct Black 19	0006428-31-5		X			35255		B		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1731	Ethyl-3-(triethoxysilyl)propionate	0006439-39-0				X			B			
1732	Hydantoin, 1,3-bis(hydroxymethyl)-5,5-dimethyl-	0006440-58-0				X			A		0.05	
1733	Pigment Red 22	0006448-95-9	X				12315		B			
1734	Pigment Red 23	0006471-49-4	X				12355		B			
1735	Pigment Red 14	0006471-50-7	X				12380		B			
1736	Direct Black 22	0006473-13-8	X				35435		B			
1737	Morpholine, 2,6-dimethyl-, cis-	0006485-55-8	X						B			
1738	Pigment Yellow 3	0006486-23-3	X				11710	A				
1739	Pigment Orange 16	0006505-28-8	X				21160	A				
1740	Acid Blue 104	0006505-30-2	X				42735		B			
1741	Pigment Yellow 65	0006528-34-3	X				11740		B			
1742	Pigment Red 112	0006535-46-2	X				12370	A				
1743	Reactive Yellow 3	0006539-67-9	X				13245		B			
1744	1H,3H,5H-Oxazolol[3,4-c]oxazole-7a(7H)-methanol	0006542-37-6				X			B			
1745	Aniline, 2,2'-methylenedi-	0006582-52-1	X						B			
1746	Direct Orange 102	0006598-63-6	X				29156		B			
1747	Pyridinium, 2-ethenyl-1-(3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt	0006613-64-5				X			B			
1748	Acetic acid, 2,2'-oxybis-, dibutyl ester	0006634-18-0				X			B			
1749	Dimethylol Dimethyl Hydantoin	0006640-58-0				X			B			
1750	6-Amino-1,3-dimethyluracil	0006642-31-5				X		A		5		
1751	Pigment Red 17	0006655-84-1		X			12390		B			
1752	Pyrimido[1,2-a]azepine, 2,3,4,6,7,8,9,10-octahydro-	0006674-22-2	X						B			
1753	Pentaerytritol tetrakis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate)	0006683-19-8				X		A				
1754	Solvent Yellow 29	0006706-82-7	X				21230		B			
1755	Dipropylamine, 3,3'-bis(dimethylamino)-	0006711-48-4				X			B			
1756	Peroxide, (3,3,5-trimethylcyclohexylidene)bis(tert-butyl	0006731-36-8	X						B			
1757	Solvent Blue 4	0006786-83-0		X			44045:1		B			
1758	1H-Benzotriazole, 4,5,6,7-tetrahydro-	0006789-99-7				X			B			
1759	2-Pyrrolidinone, 1-cyclohexyl-	0006837-24-7	X						B			
1760	2,2,4-Trimethyl-1,3-pentanediol diisobutyrate	0006846-50-0			X	X		A		5		
1761	3,3'-Dimethyl-4,4'-diaminodicyclohexylmethane	0006864-37-5	X					A		0.05		
1762	Choline, methyl sulfate, methacrylate	0006891-44-7	X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1763	Malic acid	0006915-15-7	X			X			A			
1764	1,2-Hexanediol	0006920-22-5	X						B			
1765	Solvent Orange 78	0006925-69-5		X			564100		B			
1766	Adipic acid, diisopropyl ester	0006938-94-9				X			B			
1767	Pigment Red 175	0006985-92-8		X					B			
1768	Pigment Brown 25	0006992-11-6		X			12510		B			
1769	1-Propanol, 2-(dimethylamino)-2-methyl-	0007005-47-2	X		X	X			B			
1770	Pigment Red 48:2	0007023-61-2		X			15865:2	A				
1771	2H-Azepin-7-amine, 3,4,5,6-tetrahydro-N-(phenylmethyl)-	0007048-72-8				X			B			
1772	2,5-Cyclohexadien-1-one, 2,6-bis(1,1-dimethylethyl)-4-(phenylmethylene)-(9CI)	0007078-98-0				X			B			
1773	Triethylamine, 1,1'-dimethyl-	0007087-68-5	X						B			
1774	Imidazole, 1-ethyl-	0007098-07-9	X						B			
1775	2,5-Bis(5-tert-butyl-2-benzoxazolyl)thiophene	0007128-64-5				X		A		0.6		
1776	Citric acid, tris(2-ethylhexyl) ester	0007147-34-4				X		A		0.05		
1777	Didecyldimethylammonium chloride	0007173-51-5				X		A		5		
1778	N-Oleyl-1,3-diaminopropane	0007173-62-8				X			B			
1779	1H-Imidazole, 2-(2-chlorophenyl)-1-[2-(2-chlorophenyl)-4,5-diphenyl-2H-imidazol-2-yl]-4,5-diphenyl-	0007189-82-4				X	X		B			
1780	Acetophenone, 2'-(pentyloxy)-	0007191-39-1	X						B			
1781	1,4-Bis(3-aminopropyl)piperazine	0007209-38-3	X						B			
1782	Ethanol, 2-[2-(2-propynyloxy)ethoxy]-	0007218-43-1				X			B			
1784	1,4-Butanediol bis(3-aminopropyl) ether	0007300-34-7	X						B			
1785	Pyrophosphoric acid, tetrapotassium salt	0007320-34-5	X						B			
1786	Acrylic acid, 2-(2-butoxyethoxy)ethyl ester	0007328-16-7	X						B			
1787	Acrylic acid, 2-(2-ethoxyethoxy)ethyl ester	0007328-17-8	X						B			
1788	1,3-Propanediamine, 2,2-dimethyl-	0007328-91-8	X						B			
1789	Ethane, 1,1,2,2-tetrakis[p-(2,3-epoxypropoxy)phenyl]-	0007328-97-4				X			B			
1790	tert-Butylamine, compd. with borane (1:1)	0007337-45-3	X						B			
1791	Acetic acid, 2-hydroxybutyl ester	0007397-62-8			X				B			
1792	Ammonium, diallyldimethyl-, chloride	0007398-69-8	X					A		5		
1793	1-Aziridinecarboxamide, N,N'-(methylenedi-4,1-phenylene)bis-	0007417-99-4				X			B			
1794	Aluminium fibers, flakes and powders	0007429-90-5		X		X	77000	A				
1795	Octanoic acid, cerium salt	0007435-02-1				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1796	Silver	0007440-22-4		X		X		A		0.05		E174
1797	Carbon	0007440-44-0	X						B			
1798	Pigment Metal 2	0007440-50-8		X			77400	A				
1799	Pigment Black 16	0007440-66-6		X			77945		B			
1800	Aluminium chloride	0007446-70-0				X			B			
1801	1-Propanone, 2-hydroxy-2-methyl-1-phenyl-	0007473-98-5	X			X			B			
1802	Morpholine, 4-methyl-, 4-oxide	0007529-22-8	X						B			
1803	Isobornyl methacrylate	0007534-94-3	X						B			
1804	Disperse Yellow 54	0007576-65-0		X			47020		B			
1805	Acetic acid, zirconium salt	0007585-20-8	X						B			
1806	β-Dextrin	0007585-39-9				X		A				
1807	Pigment Red 48:1	0007585-41-3		X			15865:1		B			
1808	Sodium phosphate tribasic	0007601-54-9				X			B			
1809	Silicon dioxide	0007631-86-9	X		X		77811	A				For synthetic amorphous silicon dioxide: primary particles of 1 – 100 nm which are aggregated to a size of 0.1 – 1 µm which may form agglomerates within the size distribution of 0.3 µm to the mm size
1810	Sodium bisulphite	0007631-90-5				X		A			19	
1811	Sodium nitrite	0007632-00-0				X		A		0.6		
1812	Hydrochloric acid	0007647-01-0				X		A				
1813	Sodium bromide	0007647-15-6				X		A				
1814	Octadecanamide, N-[3-(dimethylamino)propyl]-	0007651-02-7				X			B			
1815	Phosphoric acid	0007664-38-2	X			X		A				
1816	Hydrofluoric acid	0007664-39-3	X						B			
1817	Ammonia	0007664-41-7	X			X		A				
1818	Sulphuric acid	0007664-93-9				X		A				
1820	Potassium iodide	0007681-11-0				X		A			6	
1821	Hypochlorous acid, sodium salt	0007681-52-9				X			B			
1822	Sodium phosphinate	0007681-53-0				X			B			
1823	Pyrosulfurous acid, disodium salt	0007681-57-4	X					A		10 (T) (e.a. SO <sub>2</sub> )		E223
1824	Sodium iodide	0007681-82-5				X		A			6	
1825	Nitric acid	0007697-37-2				X		A				
1826	Sulphur	0007704-34-9				X		A				

1	2	3	4				5	6	7	8	9
1827	Iron chloride, (FeCl <sub>3</sub> )	0007705-08-0			X			B			
1828	Silane, dichlorophenylvinyl-	0007719-02-0	X					B			
1829	Hydrogen peroxide	0007722-84-1			X		A				
1830	Pyrophosphoric acid, tetrasodium salt	0007722-88-5	X					B			
1831	Persulphuric acid, potassium salt	0007727-21-1			X			B			
1833	Persulphuric acid, ammonium salt	0007727-54-0			X			B			
1834	Water	0007732-18-5		X	X		A			In compliance with Directive 98/83/EC	
1835	Sodium sulphite	0007757-83-7			X		A		19		
1836	Potassium bromide	0007758-02-3			X		A				
1837	Pyrophosphoric acid, disodium salt	0007758-16-9			X			B			
1838	Triphosphoric acid, pentasodium salt	0007758-29-4	X					B			
1839	Copper sulfate pentahydrate	0007758-99-8			X			B			
1840	Magnesium, tetrakis[carbonato(2-)]dihydroxypenta-	0007760-50-1			X			B			
1841	Nitric acid, silver(1+) salt	0007761-88-8			X			B			
1842	Arachidonic acid	0007771-44-0			X		A				
1843	Sodium thiosulphate	0007772-98-7			X		A		19		
1844	Tin chloride	0007772-99-8			X		A	12			
1845	Manganese chloride	0007773-01-5			X		A				
1846	Dithionous acid, disodium salt	0007775-14-6			X			B			
1847	Peroxydisulphuric acid, disodium salt	0007775-27-1			X			B			
1848	Methacrylic acid, 3,3,5-trimethylcyclohexyl ester	0007779-31-9	X					B			
1849	Graphite	0007782-42-5			X		A				
1850	Chlorine	0007782-50-5	X				A				
1851	Thiosulfuric acid, diammonium salt	0007783-18-8	X					B			
1852	Ammonium iron (II) sulfate hexahydrate	0007783-85-9	X					B			
1853	Silver chloride	0007783-90-6			X			B			
1854	Pigment White 14	0007787-59-9		X		77163		B			
1855	Copper bromide	0007787-70-4			X		A				
1856	Bromic acid, sodium salt	0007789-38-0			X			B			
1857	Periodic acid, sodium salt	0007790-28-5			X			B			
1858	Phosphoric acid, didecyl ester	0007795-87-1			X			B			
1859	Hypophosphoric acid	0007803-60-3			X			B			
1860	Terpineol	0008000-41-7	X		X			B			
1861	Tung oil	0008001-20-5	X	X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1862	Japan wax	0008001-39-6			X			A				
1863	Ceresin	0008001-75-0			X			A				
1864	Castor oil, hydrogenated	0008001-78-3	X		X			A				
1865	Castor oil	0008001-79-4	X	X	X			A				
1866	Oils, pine	0008002-09-3			X				B			
1867	Tall oil	0008002-26-4	X		X			A				
1868	Castor oil, sulphated	0008002-33-3			X				B			
1869	Lecithins	0008002-43-5			X			A				
1870	Fats and Glyceridic oils, menhaden	0008002-50-4			X				B			
1871	Montan wax	0008002-53-7			X			A				
1872	Paraffin waxes and hydrocarbon waxes	0008002-74-2			X				B			
1873	Solvent Yellow 33	0008003-22-3		X			47000		B			
1874	Acid Yellow 3	0008004-92-0		X			47005	A			E104	
1875	Acid Black 2	0008005-03-6		X			50420		B			
1876	Direct Yellow 44	0008005-52-5		X			29000		B			
1877	Candelilla wax	0008006-44-8			X			A				
1878	Turpentine, oil	0008006-64-2	X		X				B			
1879	Pigment Yellow 53	0008007-18-9		X			77788	A				
1880	Cashew nutshell oil	0008007-24-7	X						B			
1881	Sorbitan sesquioleate	0008007-43-0			X				B			
1882	Kerosene	0008008-20-6			X				B			
1883	Oils, lemon	0008008-56-8	X					A				
1884	Oils, orange, sweet	0008008-57-9	X					A				
1885	Petrolatum	0008009-03-8			X	X			B			
1886	Beeswax	0008012-89-3			X			A				
1887	Paraffin oils	0008012-95-1			X				B			
1888	Soybean oil, epoxidised	0008013-07-8	X		X			A		60	32	Oxirane < 8 %, iodine number < 6
1889	Carnauba wax	0008015-86-9			X			A				
1890	Linseed oil, epoxidised	0008016-11-3			X				B			
1891	Oiticica oil	0008016-35-1	X						B			
1892	Waxes and Waxy substances, rice bran	0008016-60-2			X				B			
1893	Tall oil pitch	0008016-81-7			X				B			
1894	Polyphosphoric acids	0008017-16-1	X		X			A				
1895	Hydrocarbon oils	0008020-83-5			X				B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
1896	Alcohols, lanolin	0008027-33-6	X					B			
1897	Orange, sweet, ext.	0008028-48-6	X					B			
1898	Tallow, hydrogenated	0008030-12-4	X					B			
1899	Naphtha	0008030-30-6			X			B			
1900	Ligroine	0008032-32-4			X			B			
1901	Lanolin anhydrous	0008038-43-5			X			B			
1902	White mineral oil	0008042-47-5		X				B			
1903	N-Ethyl-toluenesulphonamide	0008047-99-2			X		A	5		Mixture 70/30 % of o- and p-derivatives [1077-56-1] and [80-39-7]	
1904	Rosin	0008050-09-7	X		X		A				
1905	Rosin, hydrogenated, ester with methanol	0008050-15-5			X		A				
1906	Rosin, decarboxylated	0008050-18-8	X					B			
1907	Resin acids and rosin acids, esters with triethylene glycol	0008050-25-7	X		X			B			
1908	Rosin, ester with pentaerythritol	0008050-26-8			X		A				
1909	Rosin, maleated	0008050-28-0	X		X			B			
1910	Rosin, ester with glycerol	0008050-31-5	X		X		A				
1911	Resin acids and rosin acids, ethoxylated	0008050-33-7			X			B			
1912	Coconut oil, reaction products with diethanolamine	0008051-30-7			X			B			
1913	Rosin tall oil	0008052-10-6	X		X		A				
1914	Stoddard solvent	0008052-41-3	X		X			B			
1915	Asphalt	0008052-42-4			X			B			
1916	Tallow, sulfated, sodium salt	0008052-50-4			X			B			
1917	Lignosulphonic acid	0008062-15-5			X		A	0.24		Only to be used as dispersant for plastics dispersions	
1918	Gum arabic	0009000-01-5			X		A				
1919	Carboxymethylcellulose	0009000-11-7			X		A				
1920	Copals	0009000-14-0	X					B			
1921	Damar resin	0009000-16-2	X		X		A				
1922	Gum ghatti	0009000-28-6			X			B			
1923	Guar gum	0009000-30-0			X		A				
1924	Copals, Manila	0009000-42-4	X					B			
1925	Shellac	0009000-59-3	X				A				
1926	Tragacanth gum	0009000-65-1			X		A				
1927	Pectin	0009000-69-5			X		A				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1928	Gelatin	0009000-70-8				X		A				
1929	Casein	0009000-71-9				X		A				
1930	Amylase, α-	0009000-90-2				X			B			
1931	Polytetrafluoroethylene	0009002-84-0				X		A				
1932	Polyvinyl chloride	0009002-86-2				X		A				
1933	Polyethylene wax	0009002-88-4				X		A				
1934	Ethenol, homopolymer	0009002-89-5				X		A				
1935	Poly(ethyleneimine)	0009002-98-6				X			B			
1936	Polyacrylic acid	0009003-01-4				X		A		6 (T)		
1937	Acrylic acid, polymers, ammonium salt	0009003-03-6				X			B			
1938	2-Propenamide, homopolymer	0009003-05-8				X			B			
1939	Polypropylene wax	0009003-07-0				X		A				
1940	Poly(ethylene propylene) glycol	0009003-11-6				X		A				
1941	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α-butyl-ω-hydroxy-	0009003-13-8				X			B			
1942	Polybutadiene	0009003-17-2				X			B			
1943	Acrylonitrile-butadiene, copolymer	0009003-18-3				X			B			
1944	Poly(vinyl ether)	0009003-19-4				X		A				
1945	Polyvinyl acetate	0009003-20-7				X		A				
1946	Vinyl acetate - vinyl chloride, copolymer	0009003-22-9				X		A				
1947	1-Propene, 2-methyl-, homopolymer	0009003-27-4				X			B			
1948	Butene, homopolymer	0009003-29-6				X			B			
1949	Phenol, polymer with formaldehyde	0009003-35-4				X			B			
1950	Formaldehyde, polymer with (chloromethyl)oxirane and phenol	0009003-36-5				X			B			
1951	Polyvinylpyrrolidone	0009003-39-8				X		A				The substance shall meet the purity criteria as laid down in Commission Directive 2008/84/EC
1952	Propane, 1-(ethenoxy)-2-methyl-, homopolymer	0009003-44-5				X			B			
1953	Polybutyl acrylate	0009003-49-0				X			B			
1954	Benzene, ethenyl-, homopolymer	0009003-53-6				X			B			
1955	Terpenes and terpenoids, polymers with 1-methyl-4-(1-methylethenyl) cyclohexene	0009003-73-0				X			B			
1956	Acrylic acid, 2-ethylhexyl ester, homopolymer	0009003-77-4				X			B			
1957	Octadecane, 1-(ethenoxy)-, homopolymer	0009003-96-7				X			B			
1958	Cellulose	0009004-34-6	X			X		A				
1959	Cellulose acetate butyrate	0009004-36-8	X			X		A				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1960	Cellulose acetate propionate	0009004-39-1	X					A				
1961	Dextrin	0009004-53-9			X			A				
1962	Dextran	0009004-54-0			X				B			
1963	Ethylcellulose	0009004-57-3			X			A				
1964	Ethylhydroxyethylcellulose	0009004-58-4			X			A				
1965	Methylethylcellulose	0009004-59-5			X			A				
1966	Hydroxyethylcellulose	0009004-62-0			X			A				
1967	Hydroxypropylcellulose	0009004-64-2			X			A				
1968	Methylhydroxypropylcellulose	0009004-65-3			X			A				
1969	Methylcellulose	0009004-67-5			X			A				
1970	Nitrocellulose	0009004-70-0	X					A				
1971	Polyethyleneglycol monomethyl ether	0009004-74-4	X						B			
1972	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -butyl- $\omega$ -hydroxy-	0009004-77-7			X				B			
1973	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -phenyl- $\omega$ -hydroxy-	0009004-78-8			X				B			
1974	Polyethyleneglycol monolaurate	0009004-81-3			X			A				
1975	Polyethyleneglycol isooctylphenyl ether	0009004-87-9			X				B			
1976	Polyethyleneglycol monopalmitate	0009004-94-8			X			A				
1977	Polyethyleneglycol monooleate	0009004-96-0			X			A				
1978	Polyethyleneglycol monoricinoleate	0009004-97-1			X			A		42		
1979	Polyethyleneglycol dilaurate	0009005-02-1			X			A				
1980	Polyethyleneglycol dioleate	0009005-07-6			X			A				
1982	Starch, edible	0009005-25-8	X		X			A				
1983	Hydroxyethyl starch	0009005-27-0			X			A				
1984	Alginic acid	0009005-32-7			X			A				
1985	1,2-Propyleneglycol alginate	0009005-37-2			X			A				
1986	Polyethyleneglycol sorbitan monolaurate	0009005-64-5			X			A				
1987	Polyethyleneglycol sorbitan monooleate	0009005-65-6			X			A				
1988	Polyethyleneglycol sorbitan monopalmitate	0009005-66-7			X			A				
1989	Polyethyleneglycol sorbitan monostearate	0009005-67-8			X			A				
1990	Polyethyleneglycol sorbitan trioleate	0009005-70-3			X			A				
1991	Polyethyleneglycol sorbitan tristearate	0009005-71-4			X			A				
1992	Turpentine	0009005-90-7			X				B			
1993	Rubber, natural	0009006-04-6			X			A				
1994	Ethylene-maleic anhydride, copolymer	0009006-26-2			X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1996	Proteins, soy	0009010-10-0	X					A				
1997	Acrylic acid, polymer with ethene	0009010-77-9			X			B				
1998	1-Propene, polymer with ethene	0009010-79-1			X			B				
1999	(Ethyl acrylate, methyl methacrylate) copolymer	0009010-88-2			X			B			Only to be used in: a) rigid poly(vinyl chloride) (PVC) at a maximum level of 2 % w/w; b) polylactic acid (PLA) at a maximum level of 5 % w/w; c) polyethylene terephthalate (PET) at a maximum level of 5 % w/w	
2000	Formaldehyde-urea, copolymer	0009011-05-6			X			B				
2001	Copolymer of 1,1-dichloro ethene and vinyl chloride	0009011-06-7			X			B				
2002	Benzene, ethenyl-, polymer with (1-methylethenyl)benzene	0009011-11-4			X			B				
2003	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, homopolymer	0009011-14-7			X			B				
2004	Acrylic acid, 2-methyl-, 2-methylpropyl ester, homopolymer	0009011-15-8			X			B				
2005	Butyl methacrylate-isobutyl methacrylate, copolymer	0009011-53-4			X			B				
2006	Polyethyleneglycol 2,4,7,9-tetramethyl-5-decyn-4,7-diol ether	0009014-85-1			X			A		36		
2007	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -sulfo- $\omega$ -(nonylphenoxy)-, sodium salt	0009014-90-8			X			B				
2008	Polyethyleneglycol dinonylphenyl ether	0009014-93-1			X			B				
2009	Poly(2-vinylpyridine N-oxide)	0009016-06-2			X			B				
2010	Polyethyleneglycol nonylphenyl ether	0009016-45-9			X			B				
2011	1,4-Benzenedicarboxylic acid, polymer with 1,2-ethanediol and $\alpha$ -hydro- $\omega$ -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl)	0009016-88-0			X			B				
2012	Benzene, ethenylmethyl-, polymer with (1-methylethenyl)benzene	0009017-27-0			X			B				
2013	Hydroxyethylmethylcellulose	0009032-42-2			X			A				
2014	Acrylic acid, polymer with sodium 2-propenoate	0009033-79-8			X			B				
2015	Hemicellulose	0009034-32-6	X					B				
2016	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -[(1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenyl]- $\omega$ -hydroxy-	0009036-19-5			X			B				
2017	Galactoarabinan	0009036-66-2			X			B				
2018	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, decyl ether	0009038-29-3			X			B				
2019	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, butyl 2-propenyl ether	0009038-92-0	X					B				
2020	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monobutyl ether	0009038-95-3			X			B				
2021	Decaglycerol	0009041-07-0			X			B				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2022	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono-2-propenyl ether	0009041-33-2	X			X			B			
2023	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], $\alpha$ -2-propenyl- $\omega$ -hydroxy-	0009042-19-7				X			B			
2024	Isobutylene-butene copolymer	0009044-17-1				X		A				
2025	Cyclohexanemethanamine, 5-amino-1,3,3-trimethyl-, polymer with $\alpha$ -hydro- $\omega$ -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)] and 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane	0009045-05-0				X			B			
2026	Cyclohexanemethanamine, 5-amino-1,3,3-trimethyl-, polymer with $\alpha$ -hydro- $\omega$ -hydroxypoly(oxy-1,4-butanediyl) and 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane	0009045-06-1				X			B			
2027	Poly(vinylpyridine N-oxide)	0009045-81-2				X			B			
2028	Polyethyleneglycol tridecyl ether phosphate	0009046-01-9				X		A		5		For materials and articles intended for contact with aqueous foods only. Polyethyleneglycol (EO $\leq$ 11) tridecyl ether phosphate (mono- and dialkyl ester) with a maximum 10 % content of polyethyleneglycol (EO $\leq$ 11) tridecylether
2029	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -(tributylphenyl)- $\omega$ -hydroxy-	0009046-09-7				X			B			
2030	Polypropyleneglycol bis(2-aminopropyl) ether	0009046-10-0	X						B			
2031	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], $\alpha$ -hydro- $\omega$ -hydroxy-, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatobenzene]	0009048-57-1				X			B			
2032	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], $\alpha$ -hydro- $\omega$ -hydroxy-, polymer with 1,6-diisocyanatohexane	0009048-90-2				X			B			
2033	Hydroxypropyl starch	0009049-76-7				X		A				
2034	Maltodextrine	0009050-36-6				X		A				
2035	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], $\alpha$ -hydro- $\omega$ -hydroxy-, ether with 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediol (4:1)	0009051-49-4				X			B			
2036	Polyethyleneglycol nonylphenyl ether, ammonium salt	0009051-57-4	X						B			
2037	Polypropyleneglycol - toluene diisocyanate, copolymer	0009057-91-4				X			B			
2038	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -hydro- $\omega$ -hydroxy-, polymer with 1,6-diisocyanatohexane	0009059-74-9				X			B			
2039	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monomethyl ether	0009063-06-3				X			B			
2040	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], $\alpha$ -(methylphenyl)- $\omega$ -hydroxy-	0009064-13-5				X			B			
2041	Naphthalenesulfonic acid, polymer with formaldehyde, ammonium salt	0009069-80-1				X			B			
2042	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 1,2,3-propanetriol (3:1)	0009082-00-2				X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
2043	Formaldehyde - naphthalenesulphonic acid, copolymer, sodium salt	0009084-06-4				X		B			
2044	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -[bis(1-phenylethyl)phenyl]- $\omega$ -hydroxy-	0009086-52-6				X		B			
2045	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -(octylphenyl)- $\omega$ -(phenylmethoxy)-	0009086-75-3				X		B			
2046	$\alpha$ -Dextrin	0010016-20-3				X	A				
2047	Ethanol, 2,2',2''-nitritoltri-, phosphate (salt)	0010017-56-8				X		B			
2048	Barium nitrate	0010022-31-8				X	A				
2049	Hydrochloric acid, tetrasilicone salt	0010026-04-7				X		B			
2050	Iron bromide, (FeBr <sub>3</sub> )	0010031-26-2	X					B			
2051	Copper dinitrate trihydrate	0010031-43-3				X		B			
2052	Hydrobromic acid	0010035-10-6	X					B			
2053	Di-n-octyltin bis(2-ethylhexyl maleate)	0010039-33-5				X	A		10		
2054	Hydroxylamine, sulfate (2:1) (salt)	0010039-54-0	X					B			
2055	Boron nitride	0010043-11-5				X	A		16		
2056	Boric acid	0010043-35-3	X			X	A		16		
2057	Calcium chloride	0010043-52-4				X	A				
2058	Manganese hypophosphite	0010043-84-2				X	A				
2059	Ethanol, 2,2',2''-nitritoltri-, compd. with boric acid (HBO <sub>3</sub> )	0010049-36-2				X		B			
2060	Diphenylamine, 4,4'-bis( $\alpha,\alpha$ -dimethylbenzyl)-	0010081-67-1				X		B			
2061	Octadecylceramide	0010094-45-8				X	A		5		
2062	2,2-Bis(hydroxymethyl)butanoic acid	0010097-02-6				X		B			
2063	Pigment Violet 16	0010101-66-3	X				77742	B			
2064	Stearic acid, cerium salt	0010119-53-6				X	A				
2065	Metaphosphoric acid, hexasodium salt(H <sub>6</sub> P <sub>6</sub> O <sub>18</sub> )	0010124-56-8				X		B			
2066	Solvent Orange 6	0010127-28-3	X				18736:1	B			
2067	N-(2-(4-Oxo-4H-3,1-benzoxazine-2-yl-) phenyl)naphthaline-2-sulfonamide	0010128-55-9				X		B			
2069	Sulfurous acid, monoammonium salt	0010192-30-0	X					B			
2070	Benzoic acid, p-tert-butyl-, barium salt	0010196-68-6				X		B			
2071	Ethanol, 2,2'-(octadecylimino)di-	0010213-78-2				X		B			
2072	Silane, triethoxy[2-(7-oxabicyclo[4.1.0]hept-3-yl)ethyl]-	0010217-34-2	X					B			
2073	1,3-Dimethyl-1,3-bis(trimethylsilyl)urea UTMS	0010218-17-4	X					B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2074	Ethanol, 2,2',2''-nitrotri-, compd. with boric acid (HBO3)(1:1)	0010220-75-4			X				B			
2075	Acetamide, 2,2-dibromo-2-cyano-	0010222-01-2			X				B			
2076	Quino[2,3-b]acridine-7,14-dione, 5,12-dihydro-2-methyl-	0010228-01-0			X				B			
2077	Triethanolamine monooleate	0010277-04-0			X				B			
2078	Benzoic acid, 4-(dimethylamino)-, ethyl ester	0010287-53-3	X		X	X		A		0.05		
2079	Phosphorous acid	0010294-56-1	X						B			
2080	Solvent Yellow 19	0010343-55-2		X			13900:1		B			
2081	Metaphosphoric acid, sodium salt (HPO3)	0010361-03-2			X				B			
2082	d,l-Camphorquinone	0010373-78-1	X		X	X			B			
2083	Lithium iodide	0010377-51-2			X			A			6	
2084	Ammonium, ethylmethyldioctadecyl-, ethyl sulfate	0010378-14-0			X				B			
2085	1-Naphthalenemethanamine, $\alpha$ -methyl-, (S)-	0010420-89-0	X						B			
2086	2-Oxazoline, 2-ethyl-	0010431-98-8	X						B			
2087	cis-11-Eicosenamide	0010436-08-5			X			A				
2088	Ammonium, trimethyl-9-octadecenyl-, chloride(Z)-	0010450-69-8	X						B			
2089	Oleylammonium acetate	0010460-00-1			X				B			
2090	Sodium 3-(methacryloyloxy)propane-1-sulfonate	0010548-16-0			X				B			
2091	N,N'-Bis(3-aminopropyl) ethylenediamine	0010563-26-5	X						B			
2092	1,3-Propanediamine, N'-(3-aminopropyl)-N,N-dimethyl-	0010563-29-8	X						B			
2093	2-Butyn-1-ol, 4-(diethylamino)-	0010575-25-4			X				B			
2094	Acetic acid, [(dibutylstannylene)dithio]di-, bis(2-ethylhexyl)ester	0010584-98-2			X				B			
2095	Propionic acid, 3,3'-thiodi-, dtridecyl ester	0010595-72-9			X				B			
2096	Ascorbyl stearate	0010605-09-1			X			A				
2098	Manganate(3-), [N,N-bis[2-bis(carboxymethyl)amino]ethyl]glycinato-(5-)]-, trisodium	0011065-74-0			X				B			
2099	Isooctyl epoxystearate	0011087-88-0			X				B			
2100	Aluminium magnesium carbonate hydroxide	0011097-59-9			X			A				
2101	Silicic acid, ethyl ester	0011099-06-2			X				B			
2102	Octadecanoic acid, ester with 1,2,3-propanetriol	0011099-07-3			X				B			
2103	Yttrium oxide sulfide	0011099-13-1			X				B			
2104	Cobalt oxide	0011104-61-3			X			A				
2105	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with (1,2-ethanediyldinitrilo) tetrakis[propanol] (4:1)	0011111-34-5			X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2106	Fluoroaliphatic polymeric esters (95-99%)	0011114-17-3			X				B			
2107	Starch, phosphate	0011120-02-8	X					A				E1410
2108	Manganese oxide	0011129-60-5			X			A				
2109	Xanthan gum	0011138-66-2			X			A				
2110	Mica	0012001-26-2		X	X		77019	A				
2111	Pigment Green 18	0012001-99-9		X			77289		B			
2112	Gilsonite	0012002-43-6			X				B			
2113	Fluorphlogopite	0012003-38-2			X				B			
2114	Calcium sulphoaluminate	0012004-14-7			X			A				
2115	Aluminate (AlO21-), strontium (2:1)	0012004-37-4			X				B			
2116	Barium tetraborate	0012007-55-5			X			A			16	
2117	Europium oxide (EuO)	0012020-60-9			X				B			
2118	Zirconate(2-), hexafluoro-, dihydrogen	0012021-95-3			X				B			
2119	Aluminosilicic acid, magnesium sodium salt	0012040-43-6			X				B			
2120	Aluminium chloride hydroxide, (Al2Cl(OH)5)	0012042-91-0			X				B			
2121	Barium titanium oxide, (BaTiO3)	0012047-27-7			X				B			
2123	Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with ethylenediamine (2:1)	0012068-06-3			X				B			
2124	Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with 1-butanamine (1:1)	0012068-09-6			X				B			
2125	Hydromagnesite	0012072-90-1			X			A				
2126	Europium, tris[4,4,4-trifluoro-1-(2-thienyl)-1,3-butanedionato]bis(triphenylphosphine oxide)-	0012121-29-8		X					B			
2127	Ammonium bromide	0012124-97-9			X			A				
2128	Magnesium carbonate hydroxide	0012125-28-9			X				B			
2129	Titanium(II)oxide, (TiO)	0012137-20-1			X				B			
2130	Copper hydroxide phosphate	0012158-74-6		X	X			A				
2131	Hectorite	0012173-47-6			X				B			
2132	Aluminium magnesium silicate hydrated	0012174-11-7			X				B			
2133	Cobaltate (CoO21-), lithium	0012190-79-3			X				B			
2134	Ozokerite	0012198-93-5			X			A				
2135	Smectite-group minerals	0012199-37-0			X				B			
2136	Pigment Green 2	0012213-69-3		X					B			
2137	Disperse Blue 60	0012217-80-0		X			61104		B			
2138	Acid Violet 66	0012220-53-0		X					B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2139	Direct Blue 199	0012222-04-7	X				74190		B			
2140	Pigment Red 81	0012224-98-5	X				45160		B			
2141	Pigment Red 176	0012225-06-8	X				12515		B			
2142	Pigment Violet 32	0012225-08-0	X				12517	A				
2143	Pigment Yellow 97	0012225-18-2	X				11767		B			
2144	Pigment Yellow 100	0012225-21-7	X				19140:1		B			
2145	Solvent Blue 67	0012226-78-7	X						B			
2146	Solvent Yellow 43	0012226-96-9	X				561930		B			
2147	Solvent Red 122	0012227-55-3	X						B			
2148	Solvent Yellow 81	0012227-56-4	X						B			
2149	Solvent Yellow 82	0012227-67-7	X						B			
2150	Acid Red 51:1	0012227-78-0	X				45430:1		B			Erythrosine aluminium lake
2151	Pigment Black 11	0012227-89-3	X				77499	A				
2153	Pigment Orange 36	0012236-62-3	X				11780	A				
2154	Pigment Orange 38	0012236-64-5	X				12367		B			
2155	Solvent Black 27	0012237-22-8	X						B			
2156	Solvent Black 28	0012237-23-9	X						B			
2157	Solvent Red 118	0012237-26-2	X						B			
2158	Solvent Red 119	0012237-27-3	X						B			
2159	Solvent Orange 54	0012237-30-8	X						B			
2160	Solvent Yellow 79	0012237-31-9	X						B			
2161	Pigment Violet 27	0012237-62-6	X				42535:3		B			
2162	Pigment Red 169	0012237-63-7	X				45160:2		B			
2163	Reactive Blue 7	0012238-09-4	X				74460		B			
2164	Acid Yellow 49	0012239-15-5	X				18640		B			
2165	Solvent Red 124	0012239-74-6	X						B			
2166	Solvent Yellow 83	0012239-75-7	X						B			
2167	Pyrophyllite	0012269-78-2			X			A				
2168	Solvent Red 125	0012271-00-0	X						B			
2169	Pigment Yellow 62	0012286-66-7	X				13940	A				
2170	Hydrotalcite	0012304-65-3			X			A				
2171	Erbium oxide sulfide (Er <sub>2</sub> O <sub>2</sub> S)	0012345-97-0				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2172	Ferrate(2-), [N,N-bis[2-bis(carboxymethyl)amino]ethyl]glycinato(5-)]-, sodiumhydrogen	0012389-75-2			X			B				
2173	Ammonium octamolybdate	0012411-64-2		X				B				
2174	Ytterbium oxide sulfide (Yb <sub>2</sub> O <sub>2</sub> S)	0012439-78-0			X			B				
2175	Acrylic acid, dicyclopentenyl ester	0012542-30-2	X					A	0.05			
2176	Manganese hydroxide	0012626-88-9			X			A				
2177	Phosphoric acid, 2-ethylhexyl ester	0012645-31-7			X			B				
2178	Octadecanoic acid, monoester with oxybis[propanediol]	0012694-22-3			X			B				
2179	1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, isodecyl diisooctyl ester	0012694-45-0			X			B				
2180	α-D-Glucopyranoside, β-D-fructofuranosylbenzoate	0012738-64-6	X					B				
2181	Iron phosphide	0012751-22-3			X			A			Only to be used in PET polymers and copolymers	
2182	Pigment Yellow 109	0012769-01-6		X			56284	B				
2183	Phosphoric acid, butyl ester	0012788-93-1			X			B				
2184	Phosphoric acid, pentyl ester	0012789-46-7	X					B				
2185	Blend of liquid hydrocarbons, fats, nonionic emulsifiers and silicone oils	0012794-56-8			X			B				
2186	4,4'-Butylidene-bis(6-tert-butyl-3-methylphenyl-ditridecyl phosphite)	0013003-12-8			X			A	6			
2187	Benzenamine, oxidised	0013007-86-8			X			B				
2188	Solvent Orange 45	0013011-62-6		X				B				
2189	3-Heptanone, 2-methyl-	0013019-20-0			X			B				
2190	3-Pyrazolidinone, 4-(hydroxymethyl)-4-methyl-1-phenyl-	0013047-13-7			X			B				
2191	Acrylic acid, hexamethylene ester	0013048-33-4	X	X				B			ECM	
2192	Acrylic acid, decamethylene ester	0013048-34-5	X					B				
2193	Stearic acid, 2,2-bis(hydroxymethyl)trimethylene ester	0013081-97-5			X			B				
2194	1-Butanaminium, N,N-dibutyl-N-methyl-, methyl sulfate	0013106-24-6			X			B				
2195	Choline, methyl sulfate, acrylate	0013106-44-0	X					B				
2196	Peroxyhexanoic acid, 3,5,5-trimethyl-, tert-butyl ester	0013122-18-4	X					B				
2197	Ethanol, 2-[2-[2-(dodecyloxy)ethoxy]ethoxy]-, hydrogen sulfate, sodium salt	0013150-00-0			X			B				
2198	Aluminium hydroxide bis(4-tert-butylbenzoate)	0013170-05-3			X			B				
2199	Ammonium, dimethyloctadecyl(3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt	0013177-41-8			X			B				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2200	1-Dodecanaminium, N-(2-hydroxy-3-sulfopropyl)-N,N-dimethyl-hydroxide, inner salt	0013197-76-7				X			B			
2201	Propane, 1,2,3-tris(2,3-epoxypropoxy)-	0013236-02-7				X			B			
2202	Formic acid, chloro-, cyclohexyl ester	0013248-54-9	X						B			
2203	Sodium 3-[(2-aminoethyl)amino]propane-1-sulfonate	0013269-84-6				X			B			
2204	Potassium 3-[(2-aminoethyl)amino]propane-1-sulfonate	0013269-85-7				X			B			
2205	Eleostearic acid	0013296-76-9	X						B			
2206	9,10-Anthracenedione, 1-(phenylthio)-	0013354-35-3				X			B			
2207	Acetic acid, cyano-, 2-ethylhexyl ester	0013361-34-7				X			B			
2208	Phosphonium, butyltriphenyl-, chloride	0013371-17-0				X			B			
2209	1-Phenanthrenemethanol, tetradecahydro-1,4a-dimethyl-7-(1-methylethyl)-,	0013393-93-6				X			B			
2210	Acrylic acid, hexadecyl ester	0013402-02-3				X			B			
2211	Furan, tetrahydro-3-methyl-	0013423-15-9	X						B			
2212	Pyrophosphorous acid	0013445-56-2				X		A				
2213	Phosphoric acid, strontium salt (1:1)	0013450-99-2				X			B			
2214	Barite	0013462-86-7				X			B			
2215	Zinc, bis(1-hydroxy-2(1H)-pyridinethionato)-	0013463-41-7				X			B			
2216	Solvent Orange 5	0013463-42-8		X			18745:1		B			
2217	Titanium dioxide	0013463-67-7		X			77891	A				
2218	3-Carene	0013466-78-9	X			X			B			
2219	Butanenitrile, 2,2'-azobis[2-methyl-	0013472-08-7	X						B			
2220	Solvent Red 48	0013473-26-2		X			45410:1		B			
2221	3,13-Dioxa-8-aza-4,12-disilapentadecane, 4,4,12,12-tetraethoxy-	0013497-18-2				X			B			
2222	Pigment Yellow 73	0013515-40-7		X			11738		B			
2223	N-(2-Aminoethyl) 1,3-diaminopropane	0013531-52-7	X						B			
2224	Acrylic acid, monoester with diethyleneglycol	0013533-05-6	X						B			
2225	3-Aminocrotonic acid, diester with thiois(2-hydroxyethyl) ether	0013560-49-1				X		A				
2226	Phosphonic acid	0013598-36-2	X						B			
2227	Silylamine, N,N-diethyl-1,1-dimethyl-	0013686-66-3				X			B			
2228	Morpholine, p-toluenesulphonate	0013732-62-2	X						B			
2229	Phosphoric acid, zirconium(4+) salt (2:1)	0013772-29-7				X			B			
2230	N,N'-Divinyl-2-imidazolidinone	0013811-50-2	X					A		0.05		

1	2	3	4				5	6	7	8	9
2231	Propylamine, 3-(trimethoxysilyl)-	0013822-56-5			X			B			
2232	Bis(phenoxyethyl)formal	0013879-32-8			X			B			
2233	Butanenitrile, 2-amino-2,3-dimethyl-	0013893-53-3			X			B			
2234	Triphosphoric acid, aluminium salt (1:1)	0013939-25-8			X			B			
2235	sec-Butylamine	0013952-84-6	X					B			
2236	Oleic acid, compd. with 2,2'-iminodiethanol (1:1)	0013961-86-9			X			B			
2237	Aluminium, tris(2,4-pentanedionato)-	0013963-57-0	X					B			
2238	Wollastonite	0013983-17-0			X			A			
2239	Zinc, bis(2,4-pentanedionato)-	0014024-63-6			X			B			
2240	Pigment Blue 27	0014038-43-8	X			77510		A			
2241	Europium, tris[4,4,4-trifluoro-1-(2-thienyl)-1,3-butanedionato]-	0014054-87-6			X			B			
2242	Pigment Yellow 184	0014059-33-7	X			771740		B			
2243	Pigment Blue 79	0014154-42-8	X			741300		B			
2244	Cyclohexane, 1,4-bis[(2,3-epoxypropoxy)methyl]-	0014228-73-0			X			B			
2245	Maleic acid, diisobutyl ester	0014234-82-3	X					B			
2246	3-[(2-Aminoethyl)ammonio]propane-1-sulfonate	0014235-54-2			X			B			
2247	Pigment Green 36	0014302-13-7	X			74265		B			
2248	Zinc, [phthalocyaninato(2-)]-	0014320-04-8			X			B			
2249	Stearic acid, 2-stearamidoethyl ester	0014351-40-7			X			A			
2250	2-Dodecanethiol	0014402-50-7			X			B			
2251	Magnesate(2-), [(ethylenedinitrilo)tetraacetato]-, disodium	0014402-88-1			X			B			
2252	Cristobalite	0014464-46-1			X			A			
2253	Methanol, (phenylmethoxy)-	0014548-60-8	X					B			
2254	Magnesium, bis(8-quinolinolato)-	0014639-28-2			X			B			
2255	Zincate(2-), [[N,N'-1,2-ethanediybis[N-(carboxymethyl)glycinato]](4-)-N,N',O',ON,ON']-, dipotassium salt	0014689-29-3			X			B			
2256	Benzoic acid, p-(dimethylamino)-, pentyl ester	0014779-78-3			X			B			
2257	Aluminium, (hydrogen acetoacetato)diisopropoxy-, ethyl ester	0014782-75-3	X					B			
2258	Talc	0014807-96-6	X	X		77718		A			
2259	Quartz	0014808-60-7			X			A			
2260	Phosphonic acid, (1-hydroxyethylidene)bis-, tetrapotassium salt	0014860-53-8	X					B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
2261	4-Pyridinecarbonitrile, 1-oxide	0014906-59-3				X			B		
2262	1-Dodecanaminium, N,N-dimethyl-N-(3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt	0014933-08-5				X			B		
2263	1-Tetradecanaminium, N,N-dimethyl-N-(3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt	0014933-09-6				X			B		
2264	$\beta$ -Alanine, N-(2-carboxyethyl)-N-dodecyl-, monosodium salt	0014960-06-6	X						B		
2265	Oxalic acid, vanadium salt	0014974-48-2				X			B		
2266	Solvent Red 43	0015086-94-9		X			45380:2		B		
2267	3-[Decyl(dimethyl)ammonio]propane-1-sulfonate	0015163-36-7				X			B		
2268	Glyoxylic acid, phenyl-, methyl ester	0015206-55-0				X	X		B		
2269	2-Acrylamido-2-methylpropanesulphonic acid	0015214-89-8	X					A		0.05	
2270	Aluminium, tris(N-hydroxy-N-nitrosobenzenaminato-O,O')	0015305-07-4				X			B		
2271	Aluminium tris(ethyl acetylacetate)	0015306-17-9				X			B		
2272	Manganate(2-), [(ethylenedinitrilo)tetraacetato]-, disodium	0015375-84-5				X			B		
2273	3-Sulfinobenzoic acid	0015451-00-0	X						B		
2274	Pyridinium, 1-(3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt	0015471-17-7				X			B		
2275	1,5-Pentanediamine, 2-methyl-	0015520-10-2	X			X			B		
2276	Di-n-octyltin mercaptoacetate	0015535-79-2				X		A			10
2277	Di-n-butyltin-di-(monobutyl)maleate	0015546-16-4				X			B		
2278	Di-n-octyltin bis(2-ethylhexyl mercaptoacetate)	0015571-58-1				X		A			10
2279	Di-n-octyltin dimaleate	0015571-60-5				X		A			10
2280	Trimethylolpropane triacrylate	0015625-89-5			X			A		0.05	ECM
2281	Carbonic acid disodium salt, compd. with hydrogen peroxide (H2O2)(2:3)	0015630-89-4	X						B		
2282	2,4,4-Trimethylhexane-1,6-diisocyanate	0015646-96-5	X					A			QM (T) = 1 mg/kg (e.a. NCO)
2283	2-Heptadecyl-4,4'-bis(methylene stearate)-1,3-oxazoline	0015655-33-1				X			B		
2284	Pigment Yellow 129	0015680-42-9		X			48042		B		
2285	Acrylic acid, ester with 3-hydroxy-1-propanesulfonic acid sodium salt	0015717-25-6				X			B		
2286	Phenol, 4-chloro-3-methyl-, sodium salt	0015733-22-9	X			X			B		
2287	4-Quinolinecarboxylic acid, 1,2-dihydro-2-oxo-	0015733-89-8				X			B		
2288	Pigment Red 48:3	0015782-05-5		X			15865:3	A			
2289	Pigment Red 60, barium salt (2:3)	0015782-06-6		X			16105		B		
2290	Food Yellow 3:1 (Pigment Yellow 104)	0015790-07-5		X			15985:1		B		
2291	Pigment Red 63:3	0015792-20-8		X			15880:3		B		

1	2	3	4				5	6	7	8	9
2292	Acid Blue 9, aluminum salt (3:2)	0015792-67-3		X					B		
2293	Pigment Orange 34	0015793-73-4		X			21115		B		
2294	Phosphonic acid, [[[phosphonomethyl]imino]bis[2,1-ethanediylnitri]bis(methylene)]]tetrakis-	0015827-60-8	X						B		
2295	s-Triazine, 1,3,5-tris[3-(dimethylamino)propyl]hexahydro-	0015875-13-5				X			B		
2296	Ethanol, 2,2',2''-nitrotris-, titanium salt	0015879-01-3				X			B		
2298	Disiloxane, 1,3-dichloro-1,3-diethenyl-1,3-dimethyl-	0015948-19-3	X						B		
2299	Pyridinium, 1-benzyl-3-carboxy-, hydroxide, inner salt	0015990-43-9				X			B		
2300	Sarcosine, N-oleoyl-, calcium salt	0016026-16-7				X			B		
2301	Pigment Red 122	0016043-40-6		X			73915		A		
2302	Oxirane, 2,2'-[(1-methyl-1,2-ethanediy]bis(oxymethylene)]bis-	0016096-30-3				X			B		
2303	Oxirane, 2,2'-[1,6-hexanediy]bis(oxymethylene)]bis-	0016096-31-4			X	X			B	ECM	
2304	Pigment Green 8	0016143-80-9		X			10006		B		
2305	Propionic acid, 3-mercapto-, butyl ester	0016215-21-7	X						B		
2306	5-Ethylidenebicyclo[2.2.1]hept-2-ene	0016219-75-3	X						A	0.05	
2307	Oleylpalmitamide	0016260-09-6				X			A	5	
2308	Solvent Orange 63	0016294-75-0		X			68550		B		
2309	Ethanol, 2-(propylamino)-	0016369-21-4	X						B		
2310	Dolomite	0016389-88-1				X			A		
2311	Hexanoic acid, 2-ethylhexyl ester	0016397-75-4				X			B		
2312	Pigment Red 268	0016403-84-2		X			12316		B		
2313	Silane, hexadecyltrimethoxy-	0016415-12-6				X			B		
2314	Acid Red 51	0016423-68-0		X			45430		A	6	
2315	2,2-Stilbenedisulfonicacid, 4,4-bis((4-bis(2-hydroxyethyl)amino)-6-(H-sulfoanilino)-S-triazi-N-2yl)amino-	0016470-24-9				X			B		
2316	Food Blue 1	0000860-22-0		X			73015:1		A		
2317	Thiodipropionic acid, ditetradecyl ester	0016545-54-3				X			A	14	
2318	Methacrylic acid, behenyl ester	0016669-27-5	X						B		
2319	N-(Isobutoxymethyl)acrylamide	0016669-59-3	X						B		
2320	Pyrosulfurous acid, dipotassium salt	0016731-55-8	X						B		
2321	Reactive Blue 5	0016823-51-1		X			61205:1		B		
2322	Borate(1-), tetrafluoro-, hydrogen	0016872-11-0	X						B		
2323	Silicate(2-), hexafluoro-, disodium	0016893-85-9				X			B		
2324	Piperidine, 4,4'-trimethylenedi-	0016898-52-5	X						B		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2325	Titanium, diethoxybis(2,4-pentanedionato-O,O')-	0016902-40-2				X			B			
2326	2,2,4-Trimethylhexane-1,6-diisocyanate	0016938-22-0	X					A				QM (T) = 1 mg/kg (e.a. NCO)
2327	Borate(1-), tetrahydro-, sodium	0016940-66-2				X			B			
2328	Platinate(2-), hexachloro-, dihydrogen(OC-6-11)-	0016941-12-1				X			B			
2329	Silicate(2-), hexafluoro-, magnesium	0016949-65-8				X			B			
2330	Acrylic acid, 2-hydroxy-3-phenoxypropyl ester	0016969-10-1	X						B			
2331	2-Butenedioic acid (E)-, disodium salt	0017013-01-3				X			B			
2332	Phosphoric acid, titanium(4+) salt	0017017-57-1	X						B			
2333	Iron, [[N-(carboxymethyl)-N'-(2-hydroxyethyl)-N,N'-ethylene-diglycinato](3-)]-	0017084-02-5				X			B			
2334	Phosphate(1-), hexafluoro-, potassium salt	0017084-13-8				X			B			
2335	Barium hydroxide	0017194-00-2				X		A				
2336	Decanedioic acid, disodium salt	0017265-14-4				X			B			
2337	Silane, chloromethylphenylvinyl-	0017306-05-7	X						B			
2338	Acrylic acid, 2-[ethyl[(nonafluorobutyl)sulfonyl]amino]ethyl ester	0017329-79-2				X			B			
2339	Ethanamine, 2,2'-dithiobis[N,N-dimethyl-, dihydrochloride	0017339-60-5	X						B			
2340	Cyclohexane, 1,4-bis[(ethenyloxy)methyl]-	0017351-75-6	X						B			
2342	Acid Red 87	0017372-87-1		X			45380		B			
2343	Propanoic acid, 2-hydroxy-, methyl ester, (R)-	0017392-83-5				X			B			
2344	Disperse Red 60	0017418-58-5		X			60756		B			
2345	Formic acid, chloro-, sec-butyl ester	0017462-58-7	X						B			
2346	Glycoluril, 1,3,4,6-tetrakis(methoxymethyl)-	0017464-88-9				X			B			
2347	Zirconium, tetrakis(2,4-pentanedionato)-	0017501-44-9				X			B			
2348	Titanium, tetrakis(2,4-pentanedionato)-	0017501-79-0				X			B			
2349	Acrylic acid, 3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,8-tridecafluorooctyl ester	0017527-29-6	X						B			
2350	4-sec-Butyl-2,6-di-tert-butylphenol	0017540-75-9				X			B			
2351	Propane, 1,3-bis(2,3-epoxypropoxy)-2,2-dimethyl-	0017557-23-2	X						B			
2352	1-Propanesulfonic acid, 3-mercapto-, monosodium salt	0017636-10-1				X			B			
2353	Glycine, N,N-dimethyl-, potassium salt	0017647-86-8				X			B			
2354	Pigment Violet 37	0017741-63-8		X			51345	A				
2355	Acrylic acid, diester with tetraethyleneglycol	0017831-71-9	X		X				B			ECM
2356	4-Hydroxybutyl vinyl ether	0017832-28-9				X			B			ECM
2357	Pigment Red 52:1	0017852-99-2		X			15860:1	A				

1	2	3	4				5	6	7	8	9
2358	2,4,7,9-Tetramethyl-4,7-decanediol	0017913-76-7			X			B			
2359	Europate(1-),tetrakis(4,4,4-trifluoro-1-phenyl-1,3-butanedionato-O,O'), hydrogen, compd. with N-methylmethanamine (1:1)	0017926-15-7			X			B			
2360	Bis(isopropoxy)titanium bis(acetylacetonate)	0017927-72-9			X			B			
2361	Carbamic acid, [3-(triethoxysilyl)propyl]-, ethyl ester	0017945-05-0			X			B			
2362	Pigment Green 4	0018015-76-4		X				B			
2363	Oleic acid, compd. with diethylenetriamine	0018016-43-8			X			B			
2364	Indeno[1,2-d]-m-dioxin, 4,4a,5,9b-tetrahydro-	0018096-62-3			X			B			
2365	3-Chloropropylmethyldimethyloxysilane	0018171-19-2	X					B			
2366	Silane, (2-methoxyethoxy)trimethyl-	0018173-74-5	X					B			
2367	Silylamine, 1-chloro-N,N,1,1-tetramethyl-	0018209-60-4	X					B			
2368	Phenol, 2,4,6-tris(α-methylbenzyl)-	0018254-13-2			X			B			
2369	Tetraethyleneglycol bis(2-ethylhexanoate)	0018268-70-7			X			B			
2370	Tin oxide, (SnO2)	0018282-10-5			X			B			
2371	Acrylic acid, docosyl ester	0018299-85-9			X			B			
2372	Octanoic acid, zirconium salt	0018312-04-4			X			B			
2373	1,1,2,4-Tetramethyl-1-sila-2-azacyclopentane	0018387-19-4			X			B			
2374	Silane, dichlorododecylmethyl-	0018407-07-3	X					B			
2375	1-Aza-2-silacyclopentane, 1-(2-aminoethyl)-2-methoxy-2,4-dimethyl-	0018441-77-5			X			B			
2376	Acid Red 92	0018472-87-2		X		45410		B			
2377	2-Octanol, 2,6-dimethyl-	0018479-57-7			X			B			
2378	Phosphine, diphenyl[2-(triethoxysilyl)ethyl]-	0018586-39-5			X			B			
2379	2,2'-(1,4-Phenylene)bis[4H-3,1-benzoxazin-4-one]	0018600-59-4			X		A	0.05		SML including the sum of its hydrolysis products	
2380	Glycerol tribehenate	0018641-57-1			X		A				
2381	Bis(3-ethyl-3-oxetanylmethyl) ether	0018934-00-4	X					B			
2383	1,2-Propanediol, dibenzoate	0019224-26-1	X					B			
2384	Ethanol, 2-isopropoxy-, acetate	0019234-20-9		X				B			
2385	2-Heptene, 4,6-dimethyl-2,4,6-triphenyl-	0019303-34-5	X					B			
2386	1-Tetradecanaminium, N-ethyl-N,N-dimethyl-, ethyl sulfate	0019309-23-0			X			B			
2387	1-Propanol, 3-[(2-hydroxyethyl)amino]-	0019344-29-7	X					B			
2388	Acid Green 1	0019381-50-1		X		10020		B			
2389	Acrylic acid, diester with 1,3-butanediol	0019485-03-1	X					B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2390	Huntite	0019569-21-2				X		A				
2391	Hexanoic acid, 2-ethyl-, iron salt	0019583-54-1				X			B			
2392	Hexanoic acid, 2-ethyl-, sodium salt	0019766-89-3				X			B			
2393	3-Oxazolidineethanol	0020073-50-1	X						B			
2394	Phosphonic acid, [2-[(hydroxymethyl)carbamoyl]ethyl]-, dimethylester	0020120-33-6				X			B			
2395	Benzenepropanoic acid, 3,5-bis(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxy-	0020170-32-5				X			B			
2396	1-Propanamine, N-ethyl-	0020193-20-8	X						B			
2397	Lussatite	0020243-18-9				X			B			
2398	Ethanol, 2,2',2''-nitrilotris-, sulfate (2:1) (salt)	0020261-61-4				X			B			
2399	Ammonium, dimethyl(3-stearamidopropyl)(3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt	0020284-67-7				X			B			
2400	Tartaric acid, dipentyl ester	0020309-48-2				X			B			
2401	1-(2-Methoxy-1-methylethoxy)-2-propanol	0020324-32-7			X			A		0.05		
2402	2-Propanol, 1-[2-(2-methoxy-1-methylethoxy)-1-methylethoxy]	0020324-33-8			X				B			
2403	Iron hydroxide oxide	0020344-49-4				X			B			
2404	Zinc hydroxide	0020427-58-1				X		A				
2405	Copper hydroxide, (Cu(OH) <sub>2</sub> )	0020427-59-2				X			B			
2406	Lactic acid, compd. with 2,2',2''-nitrilotriethanol (1:1)	0020475-12-1				X			B			
2407	Cobaltate(1-), bis[2-(3-chlorophenyl)-2,4-dihydro-4-[[2-hydroxy-5-(methylsulfonyl)phenyl]azo]-5-methyl-3H-pyrazol-3-onato(2-)]-, hydrogen, compd. with [1R-(1 $\alpha$ ,4 $\alpha$ $\beta$ ,10 $\alpha\alpha$ )]-1,2,3,4,4 $\alpha$ ,9,10,10 $\alpha$ -octahydro-1,4 $\alpha$ -dimethyl-7-(1-methylethyl)-1-phe	0020506-24-5				X			B			
2408	Ethanol, 2-[2-(benzoyloxy)ethoxy]-	0020587-61-5				X			B			
2409	Phosphonic acid, [nitrilotris(methylene)]tri-, sodium salt	0020592-85-2				X			B			
2410	Solvent Red 135	0020749-68-2		X					B			
2411	N,N'-(1,2-Ethanediy)l)bisaspartic acid	0020846-91-7	X						B			
2412	Cobalt hydroxide, (Co(OH) <sub>2</sub> )	0021041-93-0				X			B			
2413	Ethanol, 2,2',2''-nitrilotris-, phosphate (1:1) (salt)	0021071-31-8				X			B			
2414	Benzoic acid, p-(dimethylamino)-, 2-ethylhexyl ester	0021245-02-3				X	X		A		2.4	
2415	Acetoacetic acid, 2-hydroxyethyl ester methacrylate	0021282-97-3	X						B			
2416	Solvent Red 149	0021295-57-8		X					B			
2417	Oxirane, 2,3-dimethyl-, trans-	0021490-63-1	X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2418	Acrylic acid, tetradecyl ester	0021643-42-5	X			X			B			
2419	Aluminium hydroxide	0021645-51-2				X		A				
2420	Lauric acid, compd. with morpholine (1:1)	0021778-29-0				X			B			
2421	Benzenesulfonic acid, 2,5-dihydroxy-, mono potassium salt	0021799-87-1	X						B			
2422	Sulfamic acid, monolithium salt	0021856-68-8	X						B			
2423	Phosphonic acid, [ethylenebis(nitrilodimethylene)]tetra-, sodium salt	0022036-77-7				X			B			
2424	Phosphonic acid *[[bis[2-bis(phosphonomethyl)amino]ethyl]amino]methyl]-, sodium salt	0022042-96-2	X						B			
2425	Stearic acid, 2-ethylhexyl ester	0022047-49-0				X		A				
2426	Pigment Yellow 81	0022094-93-5		X			21127		B			
2427	Hexanoic acid, 2-ethyl-, copper salt	0022221-10-9				X			B			
2428	2-Ethylhexanoic acid, zirconium salt	0022464-99-9				X			B			
2429	Octanoic acid, cerium(3+) salt	0022487-78-1				X			B			
2430	1,2-Propyleneglycol dilaurate	0022788-19-8				X		A				
2431	Citric acid, zirconium salt	0022830-18-8				X			B			
2432	1,6-Hexamethylene-bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionamide)	0023128-74-7				X		A		45		
2433	1,3-Propanediol, 2,2'-[oxybis(methylene)]bis[2-ethyl-	0023235-61-2	X						B			
2434	Calciate(2-), [[N,N'-1,2-ethanediy]bis[N-(carboxymethyl)glycinato]] (4-) -N,N',O,O',ON,ON]-, disodium, hydrate, (OC-6-21)	0023411-34-9				X			B			
2435	Benzenesulfonamide,3,3'-[(9,10-dihydro-9,10-dioxo-1,4-anthracenediy]diimino]bis[N-cyclohexyl-2,4,6-trimethyl-	0023552-74-1				X			B			
2436	4-Ethoxybenzoic acid, ethyl ester	0023676-09-7				X		A		3.6		
2437	2-Butenedioic acid (Z)-, diammonium salt	0023705-99-9				X			B			
2438	Pigment Yellow 130	0023739-66-4		X			117699		B			
2439	Pigment Yellow 188	0023792-68-9		X			21094		B			
2440	N-butyltris(2-ethylhexanoate)tin	0023850-94-4				X			B			
2441	2-Ethoxy-2'-ethyloxanilide	0023949-66-8				X		A		30		
2442	Pyridine, p-toluenesulfonate	0024057-28-1	X						B			
2443	Diethylenetriamine, 1,1-diethyl-	0024426-16-2	X						B			
2444	Acrylic acid, diester with 2,2-bis(4-hydroxy phenyl)propane bis(2-hydroxyethyl) ether	0024447-78-7	X						B			
2445	Carbonochloridic acid, 2-ethylhexyl ester	0024468-13-1	X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2446	Stannane, bis[(2-ethyl-1-oxohexyl)oxy]dioctyl-	0024577-34-2				X			B			
2447	Cerium-2-ethylhexanoate	0024593-34-8				X			B			
2448	Acrylic acid, 2-methyl-, 2-(phosphonoxy)ethyl ester	0024599-21-1	X						B			
2449	Hydracrylic acid, acrylate	0024615-84-7	X						B			
2450	2-Propenoic acid, 2-methyl-, 3-(chlorodimethylsilyl)propyl ester	0024636-31-5	X						B			
2451	2,2-Dimethoxy-2-phenylacetophenone	0024650-42-8				X	X		B			
2452	Butanamide, N,N'-1,4-phenylenebis[3-oxo-	0024731-73-5				X			B			
2453	Aluminium, bis(2-butanolato)(ethyl 3-oxobutanoato-O1',O3)-, (T-4)-	0024772-51-8				X			B			
2454	Formic acid, compd. with 2,2',2''-nitrotriethanol (1:1)	0024794-58-9				X			B			
2455	Tripropyleneglycol	0024800-44-0			X				A			
2456	Isocyanic acid, 3-(triethoxysilyl)propyl ester	0024801-88-5				X			B			
2457	Poly[[imino(1-oxo-1,12-dodecanediyl)]	0024937-16-4				X			B			
2458	Ethylene-vinyl acetate copolymer wax	0024937-78-8				X			A			
2459	Polyester of adipic acid with 1,3-butanediol	0024937-93-7				X			A			
2460	Polyethyleneglycol adipate	0024938-37-2				X			B			
2461	2-Oxepanone, homopolymer	0024980-41-4				X			B			
2462	Butanedioic acid, methylene-, polymer with ethyl 2-propenoate and methyl 2-methyl-2-propenoate	0024980-96-9				X			B			
2463	2-Propenamide, polymer with ethenylbenzene	0024981-13-3	X						B			
2464	Vinyltoluene	0025013-15-4	X						B			
2465	tert-Butyl-4-hydroxyanisole	0025013-16-5				X			A	30		
2466	Pyridine, 2-ethenyl-, homopolymer	0025014-15-7				X			B			
2467	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-propenoate and methyl 2-methyl-2-propenoate	0025035-69-2				X			B			
2468	Formaldehyde, polymer with 6-phenyl-1,3,5-triazine-2,4-diamine and 1,3,5-triazine-2,4,6-triamine	0025035-72-7				X			B			
2469	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-propenoate and ethenylbenzene	0025036-16-2				X			B			
2470	2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane - 2,2-bis(4-hydroxyphenyl)propane bis(2,3-epoxy-propyl) ether, copolymer	0025036-25-3				X			B			
2471	Acrylic acid, butyl ester, polymer with ethenylbenzene and 2-propenamide	0025037-33-6				X			B			
2472	1,2,3-Propanetriol, polymer with (chloromethyl)oxirane	0025038-04-4				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2473	Poly(oxy-1,2-ethanediyl)oxycarbonyl-1,4-phenylenecarbonyl)	0025038-59-9				X			B			
2474	Azacyclotridecan-2-one, homopolymer	0025038-74-8				X			B			
2475	1,2-Benzenedicarboxylic acid, di-2-propenyl ester, homopolymer	0025053-15-0	X						B			
2476	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethene	0025053-53-6				X			B			
2477	Cyclohexanone-formaldehyde, copolymer	0025054-06-2				X			B			
2478	2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane-epichlorohydrin copolymer	0025068-38-6				X		A				
2479	Acrylic acid, sodium salt, polymer with 2-propenamide	0025085-02-3				X			B			
2480	acrylic acid, polymer with ethenylbenzene and 2-ethylhexyl 2-propenoate	0025085-19-2				X			B			
2481	Acrylic acid - styrene, copolymer	0025085-34-1				X			B			
2482	Acrylic acid, polymer with 1,3-butadiene and ethenylbenzene	0025085-39-6				X			B			
2483	Formaldehyde, polymer with 4-(1,1-dimethylethyl)phenol	0025085-50-1				X			B			
2484	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with methyl 2-methyl-2-propenoate	0025086-15-1				X			B			
2485	Acetic acid ethenyl ester, polymer with chloroethene and ethenol	0025086-48-0				X			B			
2486	Vinyl acetate-vinylpyrrolidone, copolymer	0025086-89-9				X		A				
2487	Acetic acid, mercapto-, isooctyl ester	0025103-09-7	X						B			
2488	Isooctanoic acid	0025103-52-0	X			X			B			
2489	tert-Dodecanethiol	0025103-58-6				X			B			
2490	Hexanedioic acid, polymer with 1,4-butanediol	0025103-87-1	X						B			
2491	Poly(vinyl ethyl ether)	0025104-37-4				X			B			
2492	2-Propen-1-ol, polymer with ethenylbenzene	0025119-62-4	X						B			
2493	Acrylic acid, polymer with butyl 2-propenoate	0025119-83-9				X			B			
2494	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethyl 2-propenoate and methyl 2-methyl-2-propenoate	0025133-97-5				X			B			
2495	Acrylic acid, acrylic acid 2-ethylhexyl ester, copolymer	0025134-51-4				X		A		0.05	22	SML expressed as acrylic acid, 2-ethylhexyl ester
2496	Acrylic acid - ethyl acrylate - methyl methacrylate, copolymer	0025135-39-1				X			B			
2497	Pentaerythritol dioleate	0025151-96-6				X		A		0.05		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down
2498	Acrylic acid, 2-ethylhexyl ester, polymer with ethenylbenzene	0025153-46-2				X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
2499	Nonylphenol	0025154-52-3	X			X			B		
2500	Isobutyl vinyl ether - vinyl chloride, copolymer	0025154-85-2				X			B		
2501	Dimethylol urea	0025155-29-7				X			B		
2503	Pigment Yellow 150	0025157-64-6		X			12764		B		
2504	Benzenesulfonic acid, oxybis[dodecyl-, disodium salt	0025167-32-2				X			B		
2505	Butene	0025167-67-3	X						B		
2506	Diisobutene	0025167-70-8	X						B		
2507	Triethyleneglycol dihexanoate	0025176-75-4				X			B		
2508	Direct Red 81	0025188-42-5		X			28160		B		
2509	Poly(1,4-butyleneglycol)	0025190-06-1	X						B		
2510	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], $\alpha$ -(1-oxooctadecyl)- $\omega$ -hydroxy-	0025190-52-7				X			B		
2511	Hexanedioic acid, polymer with 1,6-hexanediol	0025212-06-0	X						B		
2512	Acrylic acid, polymer with ethylene, ammonium salt	0025212-83-3				X			B		
2513	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethyl 2-propenoate	0025212-88-8				X			B		
2514	Acetic acid ethenyl ester, polymer with ethenol	0025213-24-5				X			B		
2515	Acrylic acid, 2-methyl-, butyl ester, polymer with ethenylbenzene	0025213-39-2				X			B		
2516	Hexanedioic acid, polymer with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol and 1,6-hexanediol	0025214-14-6	X						B		
2517	Hexanedioic acid, polymer with 1,2-ethanediol and 2,2'-oxybis[ethanol]	0025214-18-0	X						B		
2518	Pyridine, 4-ethenyl-, homopolymer	0025232-41-1				X			B		
2519	1,3,5-Triazine-1,3,5(2H,4H,6H)-triethanol, $\alpha,\alpha',\alpha''$ -trimethyl-	0025254-50-6				X			B		
2520	Hexene	0025264-93-1	X						B		
2521	Dipropyleneglycol	0025265-71-8	X	X	X			A			
2522	Isobutyric acid, monoester with 2,2,4-trimethyl-1,3-pentanediol	0025265-77-4	X	X					B		
2523	Tetrapropylenebenzene	0025265-78-5		X					B		
2524	Acrylic acid, polymer with methyl 2-propenoate	0025302-81-2				X			B		
2526	Naphthalenesulfonic acid, dinonyl-	0025322-17-2				X			B		
2527	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with 2-propenoic acid	0025322-25-2				X			B		
2528	Polyethyleneglycol	0025322-68-3	X	X	X			A			
2529	Polypropyleneglycol	0025322-69-4	X	X	X			A			
2530	Isodecanol	0025339-17-7	X						B		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2531	Benzene, diethyl-	0025340-17-4			X			B				
2532	Phenol, polymer with 2,6,6-trimethylbicyclo[3.1.1]hept-2-ene	0025359-84-6			X			B				
2533	Formaldehyde-1-naphthol copolymer	0025359-91-5			X		A		0.05			
2534	Stearic acid, ester with lactic acid bimol. ester, sodium salt	0025383-99-7			X		A				E481	
2535	Glycerol diacetate	0025395-31-7			X		A					
2536	Formaldehyde, polymer with 1-phenylethanone	0025398-55-4			X			B				
2537	Dibutyl-naphthalenesulphonic acid, sodium salt	0025417-20-3			X			B				
2538	Phosphorous acid, triisodecyl ester	0025448-25-3			X		A					
2539	Glycerol monooleate	0025496-72-4			X		A					
2540	Tripropyleneglycol monomethyl ether	0025498-49-1		X			A		0.05			
2541	Copper, [hydrogen phthalocyaninesulfonato(2-)]-, mono-ammonium salt	0025512-09-8			X			B				
2542	Triisooctylamine	0025549-16-0			X			B				
2543	1,2-Cyclohexanedicarboxylic anhydride, methyl-	0025550-51-0	X					B				
2544	Phosphorous acid, diisodecyl phenyl ester	0025550-98-5			X			B				
2545	Acrylic acid, monoester with 1,2-propanediol	0025584-83-2	X					B				
2546	Acrylic acid, polymer with ethenylbenzene and ethyl 2-propenoate	0025585-77-7			X			B				
2547	Acrylic acid, polymer with butyl 2-propenoate and ethenylbenzene	0025586-20-3			X			B				
2548	Acrylic acid, polymer with butyl 2-propenoate, ethenylbenzene and 2-propenamide	0025586-24-7			X			B				
2549	acrylic acid, polymer with butyl 2-propenoate, ethenylbenzene and 2-propenenitrile	0025586-25-8			X			B				
2550	Polyglycerol	0025618-55-7			X		A					
2551	Glycerol dioleate	0025637-84-7			X		A					
2552	Naphthalenesulfonic acid, butyl-, sodium salt	0025638-17-9	X					B				
2553	Phenol, bis(1-phenylethyl)-	0025640-70-4	X					B				
2554	Phenol, tris(1-phenylethyl)-	0025640-71-5			X			B				
2555	Methanesulfonamide *N-[2-[(4-amino-3-methylphenyl)ethylamino]ethyl]-, sulfate (2:3)	0025646-71-3	X					B				
2556	Ethanol, 2-[(4-amino-3-methylphenyl)ethylamino]-, sulfate (1:1)(salt)	0025646-77-9	X					B				
2557	2,5-Furandione, polymer with 1-propene	0025722-45-6			X			B				
2558	1,1,1-Trimethylolpropane, propoxylated	0025723-16-4	X					B				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2559	Maleic anhydride-styrene, copolymer, sodium salt	0025736-61-2				X		A				The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 0,05 % (w/w)
2560	1,3-Isobenzofurandione, 3a,4,7,7a-tetrahydro-, polymer with 1,2-ethanediol, 2,5-furandione and 2,2'-oxybis[ethanol]	0025749-47-7				X		B				
2561	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with ethenylbenzene and 2-ethylhexyl 2-propenoate	0025750-06-5				X		B				
2562	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with acrylic acid	0025751-21-7				X		B				
2563	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with butyl 2-propenoate and ethyl 2-propenoate	0025767-43-5				X		B				
2564	Acrylic acid, butyl ester, polymer with ethenylbenzene	0025767-47-9				X		B				
2565	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], $\alpha,\alpha',\alpha''$ -1,2,3-propanetriyltris[ $\omega$ -hydroxy-	0025791-96-2				X		B				
2566	Acetic acid ethenyl ester, polymer with oxirane	0025820-49-9				X		B				
2567	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with butyl 2-propenoate	0025852-37-3				X		B				
2568	Methacrylic acid, diester with polyethyleneglycol	0025852-47-5	X					B				
2569	Ferrate(4), hexakis(cyano-C)-ammonium iron(3+) (1:1:1),(OC-6-11)-	0025869-00-5				X		B				
2570	1,3-Benzenedicarboxylic acid, polymer with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol, 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol and hexanedioic acid	0025950-34-9	X					B				
2571	Food Red 17	0025956-17-6		X			16035	A				E129
2572	Phenol, 2-(2H-benzotriazol-2-yl)-4,6-di-tert-pentyl-	0025973-55-1				X		B				
2573	1,2-Ethanediamine, polymer with aziridine	0025987-06-8				X		B				
2574	Acrylic acid, polymer with acrylamide, sodium salt	0025987-30-8				X		B				
2575	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-propenoate, ethenylbenzene and methyl 2-methyl-2-propenoate	0025987-66-0				X		B				
2576	Benzene, 2,4-diisocyanato-1-methyl-, homopolymer	0026006-20-2	X					B				
2577	Poly[(1,4-diethenylbenzene)-co-(2-ethenylpyridine)]	0026010-57-1				X		B				
2578	Benzoic acid, compd. with morpholine (1:1)	0026021-56-7				X		B				
2579	Maleic anhydride, polymer with styrene, ammonium salt	0026022-09-3				X		B				
2580	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -[2-[(1-oxo-9-octadecenyl)amino]ethyl]- $\omega$ -hydroxy-, (Z)-	0026027-37-2				X		B				
2581	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -(4-nonylphenyl)- $\omega$ -hydroxy-	0026027-38-3				X		B				
2582	Boric acid, compd. with 2-aminoethanol (HBO <sub>3</sub> )	0026038-87-9				X		B				
2583	2-Propen-1-aminium, N,N-dimethyl-N-2-propenyl-, chloride, homopolymer	0026062-79-3				X		B				
2584	2-Butenedioic acid (Z)-, homopolymer	0026099-09-2				X		B				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2585	Acrylic acid, ammonium salt, polymer with 2-propenamamide	0026100-47-0				X			B			
2586	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], $\alpha$ -(oxiranylmethyl)- $\omega$ -(oxiranylmethoxy)-	0026142-30-3				X			B			
2587	2-Pyrrolidinone, 1-ethenyl-, polymer with 1-butene	0026160-96-3				X			B			
2588	4-Isothiazolin-3-one, 2-methyl-, hydrochloride	0026172-54-3				X			B			
2590	Acrylic acid, 2-methyl-, 2-(dimethylamino)ethyl ester, polymer with methyl 2-methyl-2-propenoate	0026222-42-4				X			B			
2591	Butane, epoxy-	0026249-20-7	X						B			
2592	Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with isopropylamine (1:1)	0026264-05-1				X			B			
2594	Sorbitan monopalmitate	0026266-57-9				X		A				
2595	Sorbitan trioleate	0026266-58-0				X		A				
2596	Dihydroabietyl alcohol	0026266-77-3				X			B			
2597	Carbonochloridic acid, hexadecyl ester	0026272-90-2	X						B			
2598	Maleic acid, polymer with methyl vinyl ether, sodium salt	0026300-19-6				X			B			
2599	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with butyl 2-propenoate and acrylic acid	0026300-51-6				X			B			
2600	Ethylene oxide-propylene oxide copolymer ether with ethylenediamine	0026316-40-5				X			B			
2601	Poly(isobutyl acrylate)	0026335-74-0				X			B			
2602	Acrylic acid, butyl ester, polymer with ethenylbenzene and N-(hydroxymethyl)-2-propenamamide	0026337-53-1				X			B			
2603	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethyl 2-propenoate and methyl 2-propenoate	0026338-06-7				X			B			
2604	Acrylic acid, butyl ester, polymer with 1-(ethenylloxy)-2-methylpropane	0026354-08-5				X			B			
2605	Acrylic acid, polymer with butyl 2-propenoate and ethene	0026355-78-2				X			B			
2606	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethene and ethenylacetate	0026375-31-5				X			B			
2607	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethene, potassium salt	0026376-80-7				X			B			
2608	Acrylic acid, ethyl ester, polymer with 2-ethylhexyl-2-propenoate	0026376-86-3				X			B			
2609	Mono-n-octyltin tris(isooctyl mercaptoacetate)	0026401-86-5				X		A		11		
2610	Di-n-octyltin bis(isooctyl mercaptoacetate)	0026401-97-8				X		A		10		
2611	Glycerol monohexanoate	0026402-23-3				X		A				
2612	Glycerol monoctanoate	0026402-26-6				X		A				
2613	1,2-Propyleneglycol monoricinoleate	0026402-31-3				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2614	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], $\alpha$ -(1-oxooctadecyl)- $\omega$ -[(1-oxooctadecyl)oxy]-	0026403-62-3				X			B			
2615	Dibutylthiostannoic acid polymer	0026427-07-6				X		A				Molecular unit = (C <sub>8</sub> H <sub>18</sub> S <sub>3</sub> Sn <sub>2</sub> ) <sub>n</sub> (n = 1,5-2)
2616	Benzene, 1,1'-methylenebis[isocyanato-	0026447-40-5	X						B			
2617	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -(2-ethylhexyl)- $\omega$ -hydroxy-	0026468-86-0				X			B			
2618	Benzene, 1,3-diisocyanatomethyl-	0026471-62-5	X					A				QM (T) = 1mg/kg in FP (e.a. NCO)
2619	Hexanedioic acid, polymer with 1,2-ethanediol and 1,2-propanediol	0026523-14-8	X						B			
2620	4-Isothiazolin-3-one, 5-chloro-2-methyl-, hydrochloride	0026530-03-0	X						B			
2621	4-Isothiazolin-3-one, 2-octyl-	0026530-20-1				X			B			
2623	Phosphorous acid, isodecyl diphenyl ester	0026544-23-0				X			B			
2624	Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with 2,2'-iminodiethanol(1:1)	0026545-53-9				X			B			
2625	2H-Azepin-2-one, hexahydro-, polymer with oxirane	0026569-63-1				X			B			
2626	Acrylic acid, diester with polyethyleneglycol	0026570-48-9		X	X				B			ECM
2627	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], $\alpha$ -(1-oxo-9-octadecenyl)- $\omega$ -[(1-oxo-9-octadecenyl)oxy]-,(Z,Z)-	0026571-49-3				X			B			
2628	1H-Imidazolium, 1-ethenyl-3-methyl-, methyl sulfate	0026591-72-0				X			B			
2629	Colour Former Red 3	0026628-47-7		X					B			
2630	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha,\alpha'$ -[(octadecylimino)di-2,1-ethanediyl]bis[ $\omega$ -hydroxy-	0026635-92-7				X			B			
2631	N,N-Bis(polyoxyethylene) oleylamine	0026635-93-8				X			B			
2632	Dimethyltin bis(isooctyl mercaptoacetate)	0026636-01-1				X		A			9	
2633	Propane, 1,1,1,2,2,3,3-heptafluoro-3-[(trifluoroethenyl)oxy]-, polymer with tetrafluoroethene	0026655-00-5				X			B			
2634	Sorbitan tristearate	0026658-19-5				X		A				
2635	Aziridine, polymer with oxirane	0026658-46-8				X			B			
2636	Polymer of methacrylic acid, ethylacrylate	0026659-71-2				X			B			
2637	Xanthylum, 9-[2-(ethoxycarbonyl)phenyl]-3,6-bis(ethylamino)-2,7-dimethyl-, ethyl sulfate (1:1)	0026694-69-9		X					B			
2638	Poly[1-(1-oxidopyridin-4-yl)ethylene]	0026715-00-4				X			B			
2639	Bis(2,4-di-tert-butylphenyl)pentaerythritol diphosphate	0026741-53-7				X		A		0.6		
2640	2,4-Toluene diisocyanate dimer	0026747-90-0	X					A			17	
2642	Maleic anhydride, telomer with cumene and styrene	0026762-29-8	X						B			
2644	Sorbitol monostearate	0026836-47-5				X		A				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2645	Acetic acid, [(butylstannylidyne)trithio]tri-, tris(2-ethylhexyl)ester	0026864-37-9				X			B			
2646	Isononanoic acid	0026896-18-4	X						B			
2647	Tricyclodecanedimethanol	0026896-48-0	X					A		0.05		
2648	Styrenesulphonic acid	0026914-43-2	X					A		0.05		
2649	Methacrylic acid, ester with methoxypolyethyleneglycol	0026915-72-0	X						B			
2650	Isooctanol	0026952-21-6	X						B			
2651	1,2-Benzenediamine, 3(or 4)-methyl-	0026966-75-6	X						B			
2652	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -hydro- $\omega$ -hydroxy-, potassium salt	0026982-08-1				X			B			
2653	Acrylic acid, 2-methyl-, 2-hydroxyethyl ester, polymer with butyl 2-propenoate, ethenylbenzene and acrylic acid	0026985-11-5				X			B			
2654	Propylphenol	0026998-80-1	X						B			
2655	Phosphoric acid, diisotridecyl ester	0027073-01-4				X			B			
2656	Acrylic acid, ethyl ester, polymer with N-(hydroxymethyl)-2-propenamide, 2-propenamide and 2-propenenitrile	0027082-48-0				X			B			
2657	Guanidine), N,N"-1,6-hexanediybis(N'-cyano-, polymer with 1,6-hexanediamine, hydrochloride	0027083-27-8				X			B			
2658	Mono-n-octyltin tris(2-ethylhexyl mercaptoacetate)	0027107-89-7				X		A			11	
2659	Dipropylene glycol dibenzoate	0027138-31-4				X			B			
2660	Dodecylbenzenesulphonic acid	0027176-87-0				X		A		30		
2661	Adipic acid, diisodecyl ester	0027178-16-1				X		A		0.05		
2662	Naphthalenesulfonic acid, dimethyl-, sodium salt	0027178-87-6				X			B			
2663	Phenol, (1,1,3,3-tetramethylbutyl)-	0027193-28-8	X						B			
2664	Dodecylphenol	0027193-86-8	X						B			
2665	1,2-Propylene glycol monolaurate	0027194-74-7				X		A				
2666	$\alpha$ -D-Glucopyranoside, $\beta$ -D-fructofuranosyl, dioctadecanoate	0027195-16-0				X			B			
2667	1-Propanesulfonic acid, 3,3'-dithiodi-, disodium salt	0027206-35-5				X			B			
2668	Diisobutyl naphthalenesulphonic acid, sodium salt	0027213-90-7				X			B			
2669	Glycerol monomyristate	0027214-38-6				X		A				
2670	Glycerol monolaurate	0027215-38-9				X		A				
2671	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -octyl- $\omega$ -hydroxy-	0027252-75-1				X			B			
2672	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -methyl- $\omega$ -(2-propenyloxy)-	0027252-80-8	X			X			B			
2673	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -acetyl- $\omega$ -2-propenyl-	0027252-87-5	X			X			B			
2674	1,2-Benzenedicarboxylic acid, diisotridecyl ester	0027253-26-5				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2675	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -2-propenyl- $\omega$ -hydroxy-	0027274-31-3				X			B			
2676	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with butyl 2-propenoate, ethenylbenzene and acrylic acid	0027306-39-4				X			B			
2677	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with ethenylbenzene, 2-ethylhexyl 2-propenoate and acrylic acid	0027306-43-0				X			B			
2678	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -methyl- $\omega$ -[3-[1,3,3,3-tetramethyl-1-[(trimethylsilyl)oxy]disiloxanyl]propyl]-	0027306-78-1				X			B			
2679	$\alpha$ -(Carboxymethyl)- $\omega$ -(dodecyloxy)poly(oxy-1,2-ethanediyl)	0027306-90-7				X			B			
2680	Acrylic acid, polymer with butyl acrylate, compd. with triethylamine	0027306-98-5				X			B			
2681	Triethanolamine dodecylbenzene sulfonate	0027323-41-7				X			B			
2682	Benzenesulfonic acid, 2,2'-([1,1'-biphenyl]-4,4'-diyldi-2,1-ethenediyl)bis-, disodium salt	0027344-41-8				X			B			
2683	Disperse Yellow 82	0027425-55-4	X				551200		B			
2684	Benzenesulfonic acid, vinyl-, sodium salt	0027457-28-9				X			B			
2685	Di-tert-dodecyl disulphide	0027458-90-8				X		A		0.05		
2686	Isotridecanol	0027458-92-0				X			B			
2687	Isooctadecanol	0027458-93-1			X				B			
2688	5,6-Dimethylheptane-1,6-diol	0027476-48-8				X			B			
2689	1,3,5-Tris(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione	0027676-62-6				X		A		5		
2690	1,2-Benzenedicarboxylic acid, mono[2-[(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl] ester	0027697-00-3	X						B			
2691	Poly(2-ethenyl-5-ethylpyridine	0027755-56-2				X			B			
2692	Phosphonic acid, [nitrilotris(methylene)]tri-, potassium salt	0027794-93-0	X						B			
2693	Methacrylic acid, monoester with 1,2-propanediol	0027813-02-1	X						B			
2694	Succinic acid, (tetrapropenyl)-	0027859-58-1				X			B			
2695	Solvent Yellow 98	0027870-92-4		X					B			
2696	9-Octadecenoic acid, 12-hydroxy-, [R-(Z)]-, homopolymer	0027925-02-6				X			B			
2697	Hexanedioic acid, polymer with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol	0027925-07-1	X						B			
2698	Phthalic acid, bis(methylcyclohexyl) ester	0027987-25-3				X			B			
2699	Phenol, polymer with formaldehyde, glycidyl ether	0028064-14-4				X			B			
2700	Benzenesulfonic acid, (1-methylethyl)-, potassium	0028085-69-0				X			B			
2701	Sodium [1R-( $\alpha$ , $\beta$ ,10 $\alpha$ )]-1,2,3,4,4a,9,10,10a-octahydro-7-isopropyl-1-dimethylphenanthren-1-carboxylate	0028161-39-9	X						B			
2702	Hexane, 1,6-diisocyanato-, homopolymer	0028182-81-2	X						B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
2703	2-Pyrrolidinone, 1-ethenyl-, polymer with 1-eicosene	0028211-18-9			X			B			
2704	Urea, polymer with acetaldehyde	0028211-77-0			X			B			
2705	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-methyl-2-propenoate and methyl 2-methyl-2-propenoate	0028262-63-7			X			B			
2706	ar-Cumenesulfonic acid, sodium salt	0028348-53-0			X			B			
2707	Direct Blue 218	0028407-37-6	X			24401		B			
2708	Acrylic acid, ethyl ester, polymer with N-(hydroxymethyl)-2-propenamamide and 2-propenamamide	0028433-25-2			X			B			
2709	Phenol, tributyl-	0028471-16-1			X			B			
2710	Benzenesulfonic acid, dodecyloxydi-, disodium salt	0028519-02-0			X			B			
2711	Cumenesulfonic acid .	0028631-63-2	X					B			
2712	Phthalocyanine, tris(diethylaminomethyl)-, copper deriv.	0028654-73-1		X				B			
2713	Mixture of (40% w/w) 2,2,4-trimethylhexane-1,6-diisocyanate and (60% w/w) 2,4,4-trimethylhexane-1,6-diisocyanate	0028679-16-5	X		X		A		17		
2714	Ethanaminium, N,N-bis(2-hydroxyethyl)-N-methyl-2-[(1-oxooctadecyl)oxy]-, methylsulfate (salt)	0028706-44-7			X			B			
2715	Succinic anhydride, octadecenyl-	0028777-98-2			X			B			
2716	Copper, [hydrogen phthalocyaninesulfonato(2-)]-	0028901-96-4			X			B			
2717	Trimethylolpropane trimethacrylate-methyl methacrylate copolymer	0028931-67-1			X		A				
2718	Acrylic acid, triester with polyethyleneglycol triether with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol	0028961-43-5		X	X		A	0.05		ECM	
2719	1,2-Propyleneglycol monopalmitate	0029013-28-3			X		A				
2720	Dibutyl fumarate, homopolymer	0029014-71-9			X			B			
2721	1H-Indene, methyl-	0029036-25-7	X					B			
2722	2,12-Dioxa-7-thia-3,11-disilatridecane, 3,3,11,11-tetramethoxy-	0029055-11-6			X			B			
2723	Sorbitan dioleate	0029116-98-1			X		A				
2724	Poly[N-(2,4,6-triisopropylphenyl)carbodiimide]	0029117-01-9			X			B			
2725	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-propenoate, ethenylbenzene and 2-propenenitrile	0029129-78-0			X			B			
2726	2-Butenedioic acid (Z)-, polymer with acrylic acid	0029132-58-9			X			B			
2727	Resorcinol, 2,4-bis(xylylazo)-	0029190-28-1			X			B			
2728	Gadoleic acid	0029204-02-2			X		A				
2729	Phosphonic acid, (1-hydroxyethylidene)di-, sodium salt	0029329-71-3			X			B			
2730	1H-Benzotriazole, 6(or 7)-methyl-	0029385-43-1	X		X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2731	Propanol, 1(or 2)-(1-methylethoxy)-	0029387-84-6			X				B			
2732	Propanol, 1(or 2)-butoxy-	0029387-86-8			X			A		0.05		
2733	1-Butanesulfonic acid, 1,1,2,2,3,3,4,4,4-nonafluoro-, potassium salt	0029420-49-3				X			B			
2734	Acrylic acid, butyl ester, polymer with N-(hydroxymethyl)-2-methyl-2-propenamide and 2-propenenitrile	0029434-28-4				X			B			
2735	Ammonium, tris(2-hydroxyethyl)methyl-, methyl sulfate	0029463-06-7				X			B			
2736	Basic Yellow 40	0029556-33-0		X					B			
2737	Acrylic acid, hexaester with dipentaerythritol	0029570-58-9			X				B		ECM	
2738	Acrylic acid, isooctyl ester	0029590-42-9	X						B			
2739	Propanoic acid, 3-(dodecylthio)-, 2,2-bis[[3-(dodecylthio)-1-oxopropoxy]methyl]-1,3-propanediyl ester	0029598-76-3				X			B			
2740	Octadecanoic acid, 12-hydroxy-, 2-ethylhexyl ester	0029710-25-6				X			B			
2741	2-Ethylhexyl epoxystearate	0029759-19-1				X			B			
2742	Phosphoric acid, diphenyl isodecyl ester	0029761-21-5				X			B			
2743	DL-Alanine, N-methyl-, monopotassium salt	0029782-73-8				X			B			
2744	Myristic acid, 2-ethylhexyl ester	0029806-75-5	X						B			
2745	Isononanoic acid, manganese salt	0029826-51-5				X			B			
2746	1,3-Propanediol, 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-, polymer with oxirane	0029860-47-7	X						B			
2747	1H-Benzotriazole, 4-methyl-	0029878-31-7				X			B			
2748	Polyglycerol ricinoleate	0029894-35-7				X			A			
2749	Dipropylene glycol monopropyl ether	0029911-27-1			X				B			
2750	Dipropylene glycol n-butyl ether	0029911-28-2			X				A	0.05		
2751	Pigment Yellow 120	0029920-31-8				X	11783		B			
2752	Benzene, 2,4-diisocyanato-1,3,5-tris(1-methylethyl)-, homopolymer	0029963-44-8				X			B			
2753	Methacrylic acid, isodecyl ester	0029964-84-9	X						B			
2754	Oxirane, 2-ethyl-2-methyl-	0030095-63-7	X						B			
2755	Pigment Yellow 138	0030125-47-4		X			56300	A				
2756	Propanol, 1(or 2)-propoxy-	0030136-13-1			X				B			
2757	Acrylic acid *3-[2,2-dimethyl-1-oxo-3-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]propoxy]-2,2-dimethylpropyl ester	0030145-51-8	X						B			
2758	Glycerol monobehenate	0030233-64-8				X			A			
2759	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethyl 2-propenoate and acrylic acid	0030351-73-6				X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
2760	Propanoic acid, 3-mercapto-, isooctyl ester	0030374-01-7	X					B			
2761	1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, polymer with methyloxirane and oxirane	0030374-35-7	X					B			
2762	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with ethyl 2-propenoate, N-(hydroxymethyl)-2-propenamide and 2-propenamide	0030394-81-1			X			B			
2763	Isostearic acid	0030399-84-9	X		X			B			
2764	Oxirane, 2,2'-[(1-methyl-1,2-ethanediyl)bis(oxyethylene)]bis-, homopolymer (9CI)	0030401-87-7			X			B			
2765	Benzamide, p-[(5-cyano-1,6-dihydro-2-hydroxy-1,4-dimethyl-6-oxo-3-pyridyl)azo]-N-(2-ethylhexyl)-	0030449-81-1			X			B			
2766	1,3-Propanediol, 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-, polymer with (chloromethyl)oxirane	0030499-70-8	X					B			
2767	Paraformaldehyde	0030525-89-4	X					B			
2768	Cyclohexanol, 4,4'-(1-methylethylidene)bis-, polymer with (chloromethyl)oxirane	0030583-72-3			X			B			
2769	1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, polymer with oxirane	0030599-15-6	X					B			
2770	9,12-Octadecadienoic acid (Z,Z)-, diester with 1,2,3-propanetriol	0030606-27-0	X					B			
2771	Acrylic acid, 2-methyl-, 2-(dimethylamino)ethyl ester, polymer with butyl 2-propenoate	0030606-45-2			X			B			
2772	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with ethyl 2-propenoate, N-(hydroxymethyl)-2-propenamide and acrylic acid	0030643-08-4			X			B			
2773	Phthalic acid, mono(2-hydroxyethyl) ester, acrylate	0030697-40-6	X					B			
2774	Hydroxy aluminium bis(2-ethylhexanoate)	0030745-55-2			X			B			
2775	Pentanol	0030899-19-5	X					B			
2776	Glycerol monolaurate diacetate	0030899-62-8			X		A		32		
2777	2,5-Furandione, polymer with ethene and 1-propene	0031069-12-2			X			B			
2778	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-propenoate and ethyl 2-propenoate	0031069-81-5			X			B			
2779	Naphthalenesulfonic acid, dimethyl-	0031091-50-6			X			B			
2780	Acrylic acid, 3-sulfopropyl ester, potassium salt	0031098-20-1			X			B			
2781	Acrylic acid, 2-methyl-, 3-sulfopropyl ester, potassium salt	0031098-21-2			X			B			
2782	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with butyl 2-propenoate and 2-ethylhexyl 2-propenoate	0031261-08-2			X			B			
2783	Pyridinium, 4-ethenyl-1-(3-sulfopropyl)-, inner salt, homopolymer	0031324-84-2			X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2784	D-Glucoside, butyl	0031387-97-0				X			B			
2785	Bicyclo[3.1.1]hept-2-ene, 2,6,6-trimethyl-, polymer with 6,6-dimethyl-2-methylenebicyclo[3.1.1]heptane	0031393-98-3				X			B			
2786	Isoheptane	0031394-54-4	X						B			
2787	2,5-Furandione, polymer with 1-tetradecene	0031473-53-7				X			B			
2788	Disperse Orange 25	0031482-56-1		X			11227		B			
2789	Tetraethylenepentamine, polymer with ethylene oxide	0031510-84-6				X			B			
2790	Glycerol monostearate	0031566-31-1	X					A				
2791	Ethanol, 2-[(2-aminoethyl)amino]-, polymer with methyloxirane	0031568-06-6				X			B			
2792	Phosphorous acid, tris(2,4-di-tert-butylphenyl) ester	0031570-04-4				X		A				
2793	Formaldehyde, polymer with 4-nonylphenol	0031605-35-3				X			B			
2794	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha,\alpha',\alpha''$ -1,2,3-propanetriyltris[ $\omega$ -hydroxy-	0031694-55-0				X			B			
2795	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -hexyl- $\omega$ -hydroxy-	0031726-34-8				X			B			
2796	Ammonium, ethyltris(2-hydroxyethyl)-, ethyl sulfate	0031774-90-0				X			B			
2797	Pigment Yellow 170	0031775-16-3		X			21104		B			
2798	Pigment Yellow 152	0031775-20-9		X			21111		B			
2799	Pigment Red 208	0031778-10-6		X			12514	A				
2800	Isododecane	0031807-55-3				X			B			
2801	Polyester of 1,4-butanediol with caprolactone	0031831-53-5				X		A			29, 30	The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 0,5 % (w/w)
2802	Phenol, 4,4'-isopropylidenedi-, polymer with ethylene oxide and styrene	0031832-73-2				X			B			
2803	Pigment Yellow 151	0031837-42-0		X			13980		B			
2804	Polyethyleneglycol-dibutyl ether	0031885-97-9				X			B			
2805	Aziridine, polymer with methyloxirane	0031974-35-3				X			B			
2806	Succinic anhydride, hexadecenyl-	0032072-96-1				X			B			
2807	Benzene, (1-methylethyl)-, monosulfo deriv., sodium salt	0032073-22-6				X			B			
2808	Citric acid, diethyl ester	0032074-56-9				X		A		0.05		
2809	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha,\alpha'$ -2-butyne-1,4-diylbis[ $\omega$ -hydroxy-	0032167-31-0				X			B			
2810	Poly(oxy-1,2-ethanediyl) $\alpha$ -(1,1-biphenyl)-2-yl- $\omega$ -hydroxy	0032171-23-6				X			B			
2811	Methacrylic acid, octadecyl ester	0032360-05-7	X						B			
2812	Acrylic acid, 2-methyl-, phosphinobis(oxy-2,1-ethanediyl)ester	0032435-46-4	X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2813	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha,\alpha'$ -[[1-methylethylidene]di-4,1-phenylene]bis[ $\omega$ -hydroxy-	0032492-61-8				X			B			
2814	Ethylene glycol bis[3,3-bis(3-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)butyrate]	0032509-66-3				X		A		6		
2815	Solvent Black 34	0032517-36-5		X					B			
2816	Dibenzylidene sorbitol	0032647-67-9				X		A				
2817	Vinyl chloride-Vinyl acetate-Fumaric acid copolymer	0032650-26-3				X		A				
2818	Dipropyleneglycolmonobenzoate	0032686-95-6	X						B			
2819	N,N'-Bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionyl)hydrazide	0032687-78-8				X		A		15		
2820	2,4-Xylenol, 6,6'-isobutylidenedi-	0033145-10-7				X			B			
2821	Solvent Red 8	0033270-70-1		X			12715		B			
2822	Di-n-octyltin bis(isooctyl maleate)	0033568-99-9				X		A			10	
2823	1,2-Propyleneglycol dipalmitate	0033587-20-1				X		A				
2824	Adipic acid, diisononyl ester	0033703-08-1				X			B	0.05		
2825	1-Decene, polymer with sulfur dioxide	0033990-98-6				X			B			
2826	3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxyhydrocinnamic acid, triester with 1,3,5-tris(2-hydroxyethyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione	0034137-09-2				X			B			
2827	9-Octadecenoic acid (Z)-, compd. with (Z)-N-9-octadecenyl-1,3-propanediamine (2:1)	0034140-91-5				X			B			
2828	Propanol, 1(or 2)-(2-methylpropoxy)-	0034150-35-1			X				B			
2829	Neodecanoic acid, bismuth(3+) salt	0034364-26-6				X			B			
2830	Green DCF	0034372-72-0		X					B			
2831	N-Hydroxy-N-methylethanolamine	0034375-28-5				X			B			
2832	Oleic acid, tetraester with decaglycerol	0034424-98-1				X			B			
2833	1-Butanesulfonamide, 1,1,2,2,3,3,4,4,4,4-nonafluoro-N-(2-hydroxyethyl)-N-methyl-	0034454-97-2				X			B			
2834	Dipropyleneglycol monomethyl ether	0034590-94-8			X	X		A		0.05		
2835	Morpholine, phosphate (3:1)	0034668-73-0				X			B			
2836	2-Ethoxy-5-tert-butyl-2'-ethyloxalic acid bisanilide	0035001-52-6				X			B			
2837	1,6-Hexamethylene-bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate)	0035074-77-2				X		A		6		
2838	N,N'-Tetraalkyl-alkylene diamine, propoxylated	0035132-93-5				X			B			
2839	1,2-Ethanediamine *N-(2-aminoethyl)-N'-[3-(trimethoxysilyl)propyl]-	0035141-30-1				X			B			
2840	Acrylic acid, polymer with ethenylbenzene, ammonium salt	0035209-54-2				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2841	Benzoic acid, 4-hydroxy-, propyl ester, sodium salt	0035285-69-9			X			B				
2842	Acrylic acid, polymer with 1,3-butadiene, ethenylbenzene and 2-propenamide	0035325-80-5			X			B				
2843	2-Oxepanone, polymer with 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediol	0035484-93-6			X			B				
2844	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -2-naphthalenyl- $\omega$ -hydroxy-	0035545-57-4			X			B				
2845	Pigment Yellow 175	0035636-63-6	X			11784		B				
2846	1,3-Bis(3-octadecylureido)propane	0035674-65-8			X		A		0.05			
2847	Pentanedinitrile, 2-bromo-2-(bromomethyl)-	0035691-65-7			X		A		1			
2848	2-H-1-Benzopyran-2-one, 2-(benzoxazolyl)-7-(diethylamino)	0035773-42-3	X					B				
2849	Disperse Yellow 232	0035773-43-4	X			55165		B				
2850	Phosphoric acid, dibutyl ester, vanadium salt	0035837-53-7			X			B				
2851	Pigment Brown 23	0035869-64-8	X			20060	A					
2852	Propanol, 1(or 2)-(2-butoxymethylethoxy)-	0035884-42-5		X				B				
2853	6H-Dibenz[c,e][1,2]oxaphosphorin, 6-oxide	0035948-25-5			X			B				
2854	1,1-Bis(2-hydroxy-3,5-di-tert-butylphenyl)ethane	0035958-30-6			X		A		5			
2855	4-Piperidinamine, N-butyl-2,2,6,6-tetramethyl-	0036177-92-1			X			B				
2856	Propane, 1-chloro-3-methoxy-	0036215-07-3	X					B				
2857	Octadecanoic acid, 12-hydroxy-, (+)-	0036377-33-0			X			B				
2858	1,2-Benzenedicarboxylic acid, 1,2-bis[[tetradecahydro-1,4a-dimethyl-7-(1-methylethyl)-1-phenanthrenyl]methyl] ester	0036388-36-0			X			B				
2859	Benzamide, 2-hydroxy-N-1H-1,2,4-triazol-3-yl-	0036411-52-6			X			B				
2860	Bisphenol A-epichlorohydrin-methacrylic acid copolymer	0036425-15-7		X				B			ECM	
2861	Phenol, 2-(2H-benzotriazol-2-yl)-4-(1,1-dimethylethyl)-6-(1-methylpropyl)-	0036437-37-3			X			B				
2862	Triethyleneglycol bis[3-(3-tert-butyl-4-hydroxy-5-methylphenyl) propionate]	0036443-68-2			X		A		9			
2863	Trimellitic acid, triisodecyl ester	0036631-30-8			X			B				
2864	1-Hexadecanol	0036653-82-4	X				A					
2865	Carbamic acid, octadecyl-, ethenyl ester, homopolymer	0036671-85-9			X			B				
2866	Titanium, bis[[2,2',2''-nitritotris[ethanolato]](1-)-N,O]bis(2-propanolato)-	0036673-16-2			X			B				
2867	Hexanoyl chloride, 3,5,5-trimethyl-	0036727-29-4	X					B				
2868	Docosanoic acid, 12-hydroxyoctadecyl ester	0036781-83-6			X			B				
2869	Titanium, bis(2,4-pentanedionato-O,O')(1,3-propanediolato-O,O')-	0036870-02-7			X			B				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2870	Benzenamine, ar-nonyl-N-(nonylphenyl)-	0036878-20-3	X						B			
2871	Pigment Yellow 139	0036888-99-0		X			56298	A				
2872	2-Oxepanone, polymer with 2,2'-oxybis[ethanol]	0036890-68-3			X				B			
2873	Pigment Red 266	0036968-27-1		X			12474		B			
2874	1,2-Propanediol, 1-benzoate	0037086-84-3	X						B			
2875	9,12-Octadecadienoic acid (Z,Z)-, dimer, polymer with N-(2-aminoethyl)-1,2-ethanediamine	0037189-83-6			X				B			
2876	Maleic anhydride, polymer with 2,4,4-trimethylpentene, sodium salt	0037199-81-8			X				B			
2877	Polyethyleneglycol isononylphenyl ether	0037205-87-1			X				B			
2878	Ethylcarboxymethylcellulose	0037205-99-5			X			A				
2879	Methylcarboxymethylcellulose	0037206-01-2			X			A				
2880	Solvent Yellow 25	0037219-73-1		X					B			
2882	Solvent Blue 45	0037229-23-5		X					B			
2883	Nepheline syenite	0037244-96-5			X			A				
2884	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monodecyl ether	0037251-67-5			X				B			
2885	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], $\alpha$ -hydro- $\omega$ -hydroxy-, polymer with 2,4-diisocyanato-1-methylbenzene	0037273-56-6			X				B			
2886	Acrylic acid, 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediyl ester	0037275-47-1	X						B			
2887	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, phosphate	0037280-82-3			X				B			
2888	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 2,2',2''-nitrioltris (ethanol) (3:1)	0037280-83-4			X				B			
2889	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -(methylphenyl)- $\omega$ -hydroxy-	0037281-57-5			X				B			
2890	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], $\alpha$ -(1-oxo-9-octadecenyl)- $\omega$ -butoxy-, (Z)-	0037281-78-0			X				B			
2892	Silicic acid, magnesium-sodium-fluoride salt	0037296-97-2			X			A		0.15		SML expressed as fluoride. Only to be used in layers of multi-layer materials not coming into direct contact with food.
2893	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with 1,3-diisocyanatomethylbenzene and $\alpha$ -hydro- $\omega$ -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)]	0037302-70-8			X				B			
2894	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monoocetyl ether	0037311-02-7			X				B			
2895	Hydroxymethylcellulose	0037353-59-6			X			A				
2896	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], $\alpha, \alpha'$ -[(1-methylethylidene)di-4,1-phenylene]bis[ $\omega$ -hydroxy-	0037353-75-6			X				B			
2898	Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with 2-amino-2-methyl-1-propanol (1:1)	0037475-84-6			X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2899	1H-Imidazole-1-ethanol, 4,5-dihydro-2-nonyl-	0037478-68-5			X			B				
2900	2-Oxepanone, polymer with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol	0037625-56-2			X			B				
2901	Acrylic acid-bisphenol A-epichlorohydrin copolymer	0037625-93-7		X	X			B			ECM	
2902	1,3,5-Triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione, compd. with 1,3,5-triazine-2,4,6-triamine (1:1)	0037640-57-6			X			B				
2903	3-Cyclohexene-1-carboxaldehyde, 4-(4-methyl-3-pentenyl)-	0037677-14-8			X			B				
2904	1,2,4-Butanetricarboxylic acid, 2-phosphono-	0037971-36-1			X		A		5			
2905	2-Propyn-1-ol, compd. with methyloxirane	0038172-91-7			X			B				
2906	Phenol, 4,4'-(1-methylethylidene)bis-, polymer with 5-amino-1,3,3-trimethylcyclohexanemethanamine and (chloromethyl)oxirane	0038294-64-3			X			B				
2907	Methacrylic acid, [(1,1-dimethylethyl)amino]ethyl ester, polymer with methyl 2-methyl-2-propenoate, methacrylic acid and 1,7,7-trimethylbicyclo[2.2.1]hept-2-yl-2-methyl-2-propenoate	0038414-49-2			X			B				
2908	Acrylic acid, polymer with ethene, compd. with 2-(dimethylamino)ethanol	0038531-18-9			X			B				
2909	Hexanoic acid, 2-ethyl-, compd. with 2,2',2''-nitrioltris[ethanol](1:1)	0038584-87-1			X			B				
2910	Potassium [1R-(1 $\alpha$ ,4 $\alpha$ $\beta$ ,10 $\alpha$ )]-1,2,3,4,4 $\alpha$ ,9,10,10 $\alpha$ -octahydro-7-isopropyl-1,4 $\alpha$ -dimethylphenanthren-1-carboxylate	0038592-41-5	X					B				
2911	Tetrakis(2,4-di-tert-butyl-phenyl)-4,4'-biphenylene diphosphonite	0038613-77-3			X		A		18			
2912	1,3,5-Triazine-2,4-diamine *6-[2-(2-methyl-1H-imidazol-1-yl)ethyl]-	0038668-46-1	X					B				
2913	2-Propanol, 1,1'-[(4-methylphenyl)imino]bis-	0038668-48-3			X			B				
2914	Zinc(2+), tetraammine-, (T-4)-, carbonate (1:1)	0038714-47-5			X			B				
2915	Pigment Red 209	0038720-66-0		X		73905		B				
2916	1,3-Benzenedicarboxylic acid, polymer with hexanedioic acid and 1,6-hexanediol	0038783-61-8	X					B				
2917	Aspartic acid, N-(3-carboxy-1-oxo-3-sulfopropyl)-N-octadecyl-tetrasodium salt	0038916-42-6			X			B				
2918	Neodecanoic acid, zirconium salt	0039049-04-2			X			B				
2919	3-Pyridinecarbonitrile, 1-butyl-1,2-dihydro-6-hydroxy-4-methyl-2-oxo-	0039108-47-9	X					B				
2920	Benzenesulfonamide, ar-methyl-, polymer with formaldehyde and 1,3,5-triazine-2,4,6-triamine	0039277-28-6			X			B				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2921	Benzene, 1,1'-methylenebis[isocyanato-, homopolymer	0039310-05-9	X						B			
2922	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-hydro-ω-hydroxy-, polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane	0039318-45-1			X				B			
2924	Polypropyleneglycol 2-aminopropyl ether, ether with 1,1,1-trimethylolpropane	0039423-51-3	X						B			
2925	Oxirane, (chloromethyl)-, polymer with α-hydro-ω-hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl)	0039443-66-8			X				B			
2926	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-hydro-ω-hydroxy-, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane]	0039444-87-6			X				B			
2927	Ethanol, 2-butoxy-, phosphate	0039454-62-1			X				B			
2928	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-dodecyl-ω-hydroxy-, phosphate	0039464-66-9			X				B			
2929	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-9-octadecenyl-ω-hydroxy-, (Z)-, phosphate	0039464-69-2			X				B			
2930	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-phenyl-ω-hydroxy-phosphate	0039464-70-5			X				B			
2931	Phosphoric acid, octadecyl esters	0039471-52-8			X			A		0.05		
2932	DL-Aspartic acid, monosodium salt	0039557-43-2			X				B			
2933	Methacrylic acid, ester with ethoxytriethyleneglycol	0039670-09-2	X						B			
2934	Hexanedioic acid, polymer with 3-methyl-1,5-pentanediol	0039751-34-3	X						B			
2935	Bisphenol F diglycidyl ether	0039817-09-9	X						B			
2936	Butanedioic acid, sulfo-, C-(2-ethylhexyl) ester, monosodium salt	0039881-83-9			X				B			
2937	Acrylic acid, 2-methyl-, 2-[(1,1-dimethylethyl)amino]ethylester, polymer with 2-methylpropyl 2-methyl-2-propenoate	0040008-96-6			X				B			
2938	Oleyl-1,3-propylenediamine dioleate	0040027-38-1			X				B			
2940	Tris(2-hydroxyethyl) isocyanurate triacrylate	0040220-08-4			X				B			ECM
2941	Neodecanoyl chloride	0040292-82-8	X						B			
2942	1,1'-Biphenyl, 4,4'-bis[2-(2-methoxyphenyl)ethenyl]-	0040470-68-6			X				B			
2943	Butanedioic acid, hydroxy-, sodium salt, (+-)-	0040520-93-2			X				B			
2944	Hexanedioic acid, polymer with 1,2-ethanediol, 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol and 1,3-isobenzofurandione	0040526-34-9			X				B			
2945	Acrylic acid, polymer with ethenylbenzene, 2-ethylhexyl 2-propenoate and 2-propenenitrile	0040530-01-6			X				B			
2946	1,3,5-Tris(4-tert-butyl-3-hydroxy-2,6-dimethylbenzyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione	0040601-76-1			X			A		6		
2947	Pigment Red 214	0040618-31-3		X			200660	A				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2948	Pigment Orange 61	0040716-47-0		X			11265	A				
2949	1,4-Benzenedisulfonic acid,2,2'-[1,2-ethenediylbis(3-sulfo-4,1-phenylene)imino[6-(diethylamino)-1,3,5-triazine-4,2-diyl]imino]]bis-, hexasodium salt	0041098-56-0	X						B			
2950	Thiodiethanol bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxy phenyl) propionate)	0041484-35-9				X		A		2.4		
2951	Poly(3-([2-(methacryloyloxy)ethyl](dimethyl)ammonio)propane-1-sulfonate)	0041488-70-4				X			B			
2952	Acrylic acid, polymer with ethene and methyl 2-propenoate	0041525-41-1				X			B			
2953	Bis(1,2,2,6,6-pentamethyl-4-piperidyl)sebacate	0041556-26-7				X			B			
2954	1,3,5-Triazine-2,4,6-triamine, phosphate	0041583-09-9				X			B			
2955	Poly(oxy-1,2-ethanediy), $\alpha,\alpha'$ -[(1-methylethylidene)di-4,1-phenylene]bis[ $\omega$ -[(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)oxy]-	0041637-38-1	X			X			B			
2956	Isooctadecanoic acid, isooctadecyl ester	0041669-30-1				X			B			
2957	Acid Yellow 129, Na salt	0041741-86-0		X					B		Na salt	
2958	1H-Indene *2,3-dihydro-1,3-dimethyl-1-(2-methyl-2-phenylpropyl)-3-phenyl-	0041906-71-2	X						B			
2959	Carbonochloridic acid, 4-(1,1-dimethylethyl)cyclohexyl ester	0042125-46-2	X						B			
2960	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with butyl2-propenoate, 2-ethylhexyl 2-propenoate and acrylic acid	0042398-14-1				X			B			
2961	Zinc 3,5-di(tert-butyl)salicylate	0042405-40-3				X			B			
2962	Phenol, 4,4'-methylenebis-, polymer with (chloromethyl)oxirane	0042423-25-6				X			B			
2963	Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with 1-amino-2-propanol(1:1)	0042504-46-1	X						B			
2964	Dicyclopentadienedimethanol diacrylate	0042594-17-2			X				B		ECM	
2965	Copper (phthalimidomethyl)phthalocyanine	0042739-64-0				X			B			
2966	9,10-Anthracenedione, 1-[(4-dodecylphenyl)amino]-	0042887-26-3				X			B			
2967	Acrylic acid,(1-methyl-1,2-ethanediy)bis[oxy(methyl-2,1-ethanediy)] ester	0042978-66-5	X		X				B		ECM	
2968	Pigment Red 247	0043035-18-3		X			15915		B			
2969	Aziridine, homopolymer, acetate	0043134-20-9				X			B			
2970	Acrylic acid, ester with trimethylethanolammonium chloride	0044992-01-0	X					A		0.05		
2971	1-Propanaminium, N,N,N-trimethyl-3-[(1-oxo-2-propenyl)amino]-, chloride	0045021-77-0				X			B			
2972	Methacrylic acid-, 2-(2-ethoxyethoxy)ethyl ester	0045127-97-7				X			B			
2973	2-Octyldecanol	0045235-48-1			X				B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
2974	Methacrylic acid, arachidyl ester	0045294-18-6	X					B			
2975	9,12-Octadecadienoic acid (Z,Z)-, 2-ethylhexyl ester	0045298-00-8			X			B			
2976	1-Octadecanaminium, N-methyl-N-octadecyl-N-(3-sulfopropyl)-,hydroxide, inner salt	0045319-57-1			X			B			
2977	Methacrylic acid, 2-(3-oxazolidinyl)ethyl ester	0046235-93-2			X			B			
2978	Methacrylic acid, 4-tert-butylcyclohexyl ester	0046729-07-1	X					B			
2979	Benzenemethanaminium,N,N-dimethyl-N-[2-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl]-, chloride	0046830-22-2			X		A	0.05			
2980	Benzenemethanaminium *N,N-dimethyl-N-[2-[(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl]-, chloride	0046917-07-1			X			B			
2981	Acrylic acid, eicosyl ester	0048076-38-6			X			B			
2982	Acrylic acid, 2-phenoxyethyl ester	0048145-04-6		X				B		ECM	
2983	Mixture of : Phenoxyethylacrylate; Methyl-2-benzoylbenzoate; 2-Benzyl-2-(dimethylamino)-4-morpholino butyropheneone; Ethyl-4-Dimethylaminobenzoate	0048145-04-6				X		B			
2984	Propanoic acid, 3-mercapto-, 2-ethylhexyl ester	0050448-95-8			X			B			
2985	Polyethyleneglycol ether of trimethylolpropane	0050586-59-9			X			B			
2986	1H-Indazole, 3-chloro-6-nitro-	0050593-68-5			X			B			
2987	Reactive Yellow 2	0050662-99-2	X			18972		B			
2988	1,3,5-Triazine-2,4-diamine-6-[2-(2-undecyl-1H-imidazol-1-yl)ethyl]-	0050729-75-4			X			B			
2989	Benzaldehyde, 2-hydroxy-5-nonyl-, oxime	0050849-47-3			X			B			
2990	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], $\alpha$ -(1-oxo-2-propenyl)- $\omega$ -hydroxy-	0050858-51-0			X			B			
2991	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monoisotridecyl ether	0050861-66-0			X			B			
2992	Direct Yellow 86	0050925-42-3		X		29325		B			
2993	Solvent Red 7	0050926-68-6		X				B			
2994	Butanedioic acid, mono[2-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl] ester	0050940-49-3			X			B			
2995	Acrylic acid, dicyclopentadienyl ester	0050976-02-8	X				A	0.05		QMA = 0.05 mg/6 dm <sup>2</sup>	
2996	2,2,2',2'-Tetrakis(hydroxymethyl)-3,3'-oxydipropan-1-ol polymer with propylene oxide	0050977-32-7			X			B			
2997	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], $\alpha$ -phosphono- $\omega$ -hydroxy-	0051024-29-4			X			B			
2998	Hexanoic acid, 2-ethyl-, trianhydride with boric acid (HBO <sub>3</sub> )	0051136-86-8			X			B			
2999	N,N'-Ethane-1,2-diylbis(decanamide)	0051139-08-3			X			B			
3000	Oxazolidine, 4,4-dimethyl-	0051200-87-4			X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3001	Acrylic acid, butyl ester, polymer with ethenylbenzene and ethyl 2-propenoate	0051243-47-1				X			B			
3002	Pigment Yellow 42	0051274-00-1		X			77492	A				
3003	Methacrylamidopropyltrimethylammonium chloride	0051410-72-1	X						B			
3004	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -(4-nonylphenyl)- $\omega$ -hydroxy-phosphate	0051609-41-7				X			B			
3005	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, octadecanoate	0051668-30-5				X			B			
3006	Pentaerythritol ethoxylate tetraacrylate	0051728-26-8	X		X				B			ECM
3007	Octadecanamide, N,N-1,2-ethanediyl bis-12-hydroxygenated castor oil	0051796-19-1				X			B			
3008	Polyethyleneglycol nonylphenyl phosphate	0051811-79-1				X			B			
3009	Polyethyleneglycol monodecyl phosphate	0052019-36-0				X			B			
3010	2-(4-Dodecylphenyl)indole	0052047-59-3				X		A		0.06		
3011	Solvent Violet 8	0052080-58-7		X			42535:1		B			
3012	Propanol, 1(or 2)-ethoxy-	0052125-53-8				X			B			
3013	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monohexyl ether	0052232-09-4				X			B			
3014	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, methyl 2-propenyl ether	0052232-27-6	X			X			B			
3015	Pigment Red 242	0052238-92-3		X			20067	A				
3016	Acrylic acid, polymer with 2,5-furandione, sodium salt	0052255-49-9				X			B			
3017	Solvent Orange 62	0052256-37-8		X			12714		B			
3018	Butanedioic acid, (tetrapropenyl)-, monoester with 1,2-propanediol	0052305-09-6				X			B			
3019	Urea, N,N'-bis[3-(dimethylamino)propyl]-	0052338-87-1				X			B			
3020	Solvent Red 196	0052372-36-8		X					B			
3021	2,3-Anthracenedicarbonitrile, 1-amino-4-(ethylamino)-9,10-dihydro-9,10-dioxo-	0052373-93-0				X			B			
3022	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane] and 2-oxepanone	0052404-33-8				X			B			
3023	Ethanol, 2-(dimethylamino)-, titanium(4+) salt	0052406-71-0				X			B			
3024	Acrylic acid *1,4-butanediylbis[oxy(2-hydroxy-3,1-propanediyl)] ester	0052408-42-1	X						B			
3025	Glycerol propoxylated, esters with acrylic acid	0052408-84-1	X		X			A		0.05		ECM
3026	Nonanedioic acid, dipotassium salt	0052457-54-2				X			B			
3027	2,5-Furandione, telomer with ethenylbenzene and (1-methylethyl) benzene, sodium salt	0052500-92-2				X			B			
3028	Aziridine, polymer with methyloxirane and oxirane	0052501-07-2				X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3029	Sorbitol tetraoleate	0052551-46-9			X			B			
3030	1-Propanesulfonic acid, 2-hydroxy-3-(2-propenyloxy)-, monosodium salt	0052556-42-0	X					B			
3031	1-Propanaminium, N,N-dimethyl-N-[3-[(1-oxododecyl)amino]propyl]-3-sulfo-, hydroxide, inner salt	0052562-28-4			X			B			
3032	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol (3:1)	0052624-57-4			X			B			
3033	Acrylic acid, 2-methyl-, 2-hydroxyethyl ester, phosphate	0052628-03-2	X					B			
3034	Sulfamic acid, compd. with morpholine (1:1)	0052636-67-6			X			B			
3036	1-Piperidineethanol, 4-hydroxy-2,2,6,6-tetramethyl-	0052722-86-8			X			B			
3037	Acetic acid, hydroxy-, 1,2-ethanediyl ester	0052767-61-0			X			B			
3038	Basic Yellow 131	0052821-24-6	X					B			
3039	Sebacic acid, bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl) ester	0052829-07-9			X			B			
3040	Acrylic acid, polymer with ethenylbenzene and (1-methylethenyl)benzene	0052831-04-6			X			B			
3041	Pigment Orange 62	0052846-56-7	X			11775		B			
3042	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with N,N,N',N',N'',N''-hexakis(methoxymethyl)-1,3,5-triazine-2,4,6-triamine	0052858-75-0			X			B			
3043	Phosphoric acid, isotridecyl ester	0052933-07-0			X			B			
3044	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -[ar-(Phenylmethyl)[1,1'-biphenyl]-yl]- $\omega$ - hydroxy-	0053040-67-8			X			B			
3045	1-Hexanol, 3,4,5-trimethyl-	0053151-79-4			X			B			
3046	1,2-Benzenedicarboxylic acid, bis(2-propylheptyl) ester	0053306-54-0			X			B			
3047	Acrylic acid, 2-methyl-, 2-(sulfooxy)ethyl ester, ammonium salt	0053621-34-4	X					B			
3048	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 1,2-propanediol (2:1)	0053637-25-5			X			B			
3049	Polyethyleneglycol ether of sorbitol	0053694-15-8			X			B			
3050	Solvent Red 109	0053802-03-2		X				B			
3051	2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane-epichlorohydrin copolymer diacrylate	0053814-24-7	X					B			
3052	Polypropyleneglycol trimethylolpropane ether triacrylate	0053879-54-2		X	X			B		ECM	
3053	Pentaerythritol propoxylate tetraacrylate	0053879-55-3		X				B		ECM	
3054	Cyclohexane, 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethyl-, homopolymer	0053880-05-0			X			B			
3055	Trimellitic acid, triisononyl ester	0053894-23-8			X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3056	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -[bis(1-methylpropyl)phenyl]- $\omega$ -hydroxy-	0053964-94-6			X			B			
3057	2-Cyclohexene-1-octanoic acid, 5(or 6)-carboxy-4-hexyl-	0053980-88-4	X					B			
3058	Sorbitan tripalmitate	0054140-20-4			X		A				
3059	Bis(2-hydroxyphenyl)methane bis(2,3-epoxypropyl) ether	0054208-63-8	X				A	ND		DL = 0.01	
3060	Methacrylic acid, sulphopropyl ester	0054276-35-6	X				A	0.05			
3061	Octyl-D-glucopyranoside	0054549-23-4			X		B				
3062	1,2,4,5-Benzenetetracarboxylic acid, compd. with 4,5-dihydro-2-phenyl-1H-imidazole (1:1)	0054553-90-1			X		B				
3063	Perboric acid (HBO(O <sub>2</sub> )), calcium salt (2:1)	0054630-47-6	X		X		B				
3064	Pigment Red 255	0054660-00-3		X		561050	B				
3065	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono[1,1'-biphenyl]-4-yl ether	0054692-77-2			X		B				
3066	2-Ethoxy-1-methylethyl acetate	0054839-24-6		X			A		39	Content of 2-Ethoxypropanol (CAS: 19089-47-5) and 1-Ethoxy-2-methylethyl acetate not more than 3 % (expressed as the sum of the substances)	
3067	Oxirane,2,2'-[(1-methylethylidene)bis(4,1-phenyleneoxymethylene)]bis-, homopolymer, 2-propenoate	0054847-34-6	X		X		A				
3068	Monomethyltin tris(isooctyl mercaptoacetate)	0054849-38-6			X		A		9		
3069	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethyl 2-propenoate and 2-propenyl 2-methyl-2-propenoate	0055088-65-8			X		B				
3070	Oxirane,2,2'-[(1-methylethylidene)bis(4,1-phenyleneoxymethylene)]bis-, homopolymer, di-2-propenoate	0055127-80-5			X		B				
3071	Sulphonic acid, diisotridecyl ester, sodium salt	0055184-72-0			X		B	0.05			
3072	Octadecanoic acid, 1-methylpropyl ester	0055195-02-3			X		B				
3073	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -sulfo- $\omega$ -((1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenoxy)-, sodium salt (1:1)	0055348-40-8			X		B				
3074	3-Iodo-2-propynyl butyl carbamate	0055406-53-6			X		A	9			
3075	Pigment Red 57:3	0055491-44-6		X		15850:3	B				
3076	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -hydro- $\omega$ -hydroxy-, polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, bis(octadecylcarbamate)	0055585-10-9			X		B				
3077	Stibenzyl-2H-triazole	0055585-28-9			X		B				
3078	Poly(1,2-propanediol adipate)	0055799-38-7			X		B				
3079	4,4'-Isopropylidenediphenol, oligomeric reaction products with 1-chloro-2,3-epoxypropane esters with acrylic acid	0055818-57-0	X	X			A	0.05		ECM	

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3080	Ethylene oxide - formaldehyde - nonylphenol, copolymer	0055845-06-2			X			B			
3081	Tripropyleneglycol monobutyl ether	0055934-93-5		X				B			
3082	2-Propyne-1-sulfonic acid, sodium salt	0055947-46-1			X			B			
3083	Poly(ethylene propylene)glycol dibehenate	0055963-27-4			X			B			
3084	3(2H)-Isothiazolone, 5-chloro-2-methyl-, mixt. with 2-methyl-3(2H)-isothiazolone	0055965-84-9			X		A	0.15			
3085	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monoacetate, 2-propenylether	0056090-69-8			X			B			
3086	Aluminium, (2-ethylhexanoato-O)oxo-	0056237-73-1			X			B			
3087	Aluminium, (2-ethylhexanoato-O)oxo-, homopolymer	0056237-74-2			X			B			
3088	Acrylic acid, (1-methylethylidene)bis(4,1-phenyleneoxy-2,1-ethanedioxy-2,1-ethanediyl) ester	0056361-55-8	X					B			
3089	Pigment Red 213	0056396-10-2		X		12290		B			
3090	Methacrylic acid-, polymer with methyl 2-methyl-2-propenoate and octadecyl 2-methyl-2-propenoate	0056443-89-1			X			B			
3091	1-Butanol, 3-methoxy-3-methyl-	0056539-66-3			X			B			
3092	Bicyclo[2.2.1]heptanedimethanamine	0056602-77-8	X					B			
3093	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -(1-oxo-2-propenyl)- $\omega$ -phenoxy-	0056641-05-5			X			B			
3094	Carbonochloridic acid, tetradecyl ester	0056677-60-2	X					B			
3095	Poly(oxymethylene), $\alpha$ -(1H,3H,5H-oxazolo[3,4-c]oxazol-7a(7H)-ylmethyl)- $\omega$ -hydroxy-	0056709-13-8			X			B			
3096	Ethanaminium, N,N,N-triethyl-, salt with 1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,8-heptadecafluoro-1-octanesulfonicacid (1:1)	0056773-42-3			X			B			
3097	Hexanoic acid, 2-ethyl-, cerium(3+) salt	0056797-01-4			X			B			
3098	1,2-Cyclohexanedicarboxylic acid, mono[2-[(1-oxo-2-propen-1-yl)oxy]ethyl] ester	0057043-35-3			X			B			
3099	1-Aziridinepropanoic acid *2-[[3-(1-aziridinyl)-1-oxopropoxy]methyl]-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediyl ester	0057116-45-7			X			B			
3100	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -(1-oxo-9-octadecenyl)- $\omega$ -hydroxy-, ether withD-glucitol (6:1), (all-Z)-	0057171-56-9			X			B			
3101	Solvent Brown 44	0057206-81-2		X				B			
3102	Sodium bis[1-[[2-hydroxy-3-nitro-5-tert-pentylphenyl]azo]-2-naphtholato(2-)] chromate(1-)	0057206-83-4		X				B			
3103	Zirconium carbonate hydroxide oxide, (Zr <sub>2</sub> (CO <sub>3</sub> )(OH) <sub>2</sub> O <sub>2</sub> )	0057219-64-4			X			B			
3104	Pigment Blue 29	0057455-37-5		X		77007	A				
3105	Dipropyleneglycol diacrylate	0057472-68-1		X	X			B		ECM	

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3106	Terephthalic acid, diester with 2,2'-methylenebis(4-methyl-6-tert-butylphenol)	0057569-40-1				X		A				
3107	Monomethyltin tris(ethylhexyl mercaptoacetate)	0057583-34-3				X		A			9	
3108	Dimethyltin bis(ethylhexyl mercaptoacetate)	0057583-35-4				X		A			9	
3109	Phosphoric acid, 1,3-phenylene tetraphenyl ester	0057583-54-7				X			B			
3110	9-Octadecenoic acid, 2-ethyl-2-[[[(1-oxo-9-octadecenyl)oxy]methyl]-1,3-propanediyl ester (Z,Z,Z)-	0057675-44-2				X			B			
3111	Methacrylic acid, polymer with ethene, ammonium salt	0057755-22-3				X			B			
3112	Benzoic acid, 4-[[[(methylphenylamino)methylene]amino]-, ethyl ester	0057834-33-0				X			B			
3113	Naphthalenesulfonic acid, dinonyl-, calcium salt	0057855-77-3				X			B			
3114	1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, polymer with 2-(chloromethyl)oxirane, 2-propenoate	0057903-73-8	X						B			
3115	Methacrylic acid-, methyl ester, polymer with methyl-2-propenoate and acrylic acid, sodium salt	0057917-06-3				X			B			
3116	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-propenoate and methyl 2-methyl-2-propenoate, compound with 2-(dimethylamino)ethanol	0058085-90-8				X			B			
3117	Poly(12-hydroxystearic acid) stearate	0058128-22-6				X		A		5		
3118	Silanetriol, (3-aminopropyl)-	0058160-99-9				X			B			
3119	1,2-Benzisothiazol-3(2H)-one, sodium salt	0058249-25-5	X						B			
3120	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -(2,3-dihydroxypropyl)- $\omega$ -hydroxy-, boron complex (2:1)	0058369-24-7				X			B			
3121	Adipic acid, benzyl 2-ethylhexyl ester	0058394-64-2				X			B			
3122	Octanoic acid, strontium salt (2:1)	0058429-86-0				X			B			
3123	Stearoylbenzoylmethane	0058446-52-9				X		A				
3124	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -sulfo- $\omega$ -(4-octylphenoxy)-, sodium salt (1:1)	0058853-83-1				X			B			
3125	Ethanol, 2,2',2''-nitrotris-, compd. With $\alpha$ -phenyl- $\omega$ -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl) phosphate	0058920-39-1				X			B			
3126	Poly(4-vinylpyridine N-oxide)	0058984-27-3				X			B			
3127	2-Propanoic acid, 2-((ethyl(pentadecafluoroheptyl)sulfonyl)amino)ethyl ester	0059071-10-2				X			B			
3128	Hexanoic acid, 2-ethyl-, octadecyl ester	0059130-70-0				X			B			
3129	[[2,2',2''-[29H,31H-Phthalocyaninetriyl]tris(methylene)]tris[1H-isindole-1,3(2H)-dionato]](2-)-N29,N30,N31,N32]copper	0059160-79-1		X					B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3130	Sodium [1-[(2-hydroxy-4-nitrophenyl)azo]-2-naphtholato(2-)] [1-[(2-hydroxy-5-nitrophenyl)azo]-2-naphtholato(2-)]chromate(1-)	0059307-49-2		X					B			
3131	Pigment Red 187	0059487-23-9		X			12486		B			
3132	Methanol, (1h,3h,5h-oxazol[3,4-c]oxazol-7a(7h)-ylmethoxy)-	0059720-42-2				X			B			
3133	Bicyclo[3.1.1]heptane-3-carboxaldehyde, 2,6,6-trimethyl-	0060113-43-1	X						B			
3134	Acrylic acid, telomer with 2-mercaptoethanol	0060162-04-1				X			B			
3135	1H-1,2,4-Triazole,1-[[2-(2,4-dichlorophenyl)-4-propyl-1,3-dioxolan-2-yl]methyl]-	0060207-90-1				X			B			
3136	Naphthalenedisulfonic acid, dinonyl-	0060223-95-2				X			B			
3137	Neodecanoic acid, vanadium salt	0060451-07-2				X			B			
3138	2-Butenedioic acid (Z)-, polymer with acrylic acid, sodium salt	0060472-42-6				X			B			
3139	Methacrylic acid, polymer with methyl 2-methyl-2-propenoate, ammonium salt	0060474-81-9				X			B			
3140	Dipentaerythritol pentaacrylate	0060506-81-2			X				B			ECM
3141	Iodonium, bis(4-methylphenyl)-, hexafluorophosphate(1-)	0060565-88-0				X	X		B			
3142	Silica, vitreous (coatings)	0060676-86-0				X			B			
3143	Polyethyleneglycol 2,6,8-trimethyl-4-nonyl ether	0060828-78-6				X			B			
3144	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -(phenylmethyl)- $\omega$ -[[1,1,3,3-tetramethylbutyl]phenoxy]-	0060864-33-7				X			B			
3145	Solvent Yellow 83:1	0061116-27-6		X					B			
3146	Solvent Brown 43	0061116-28-7		X					B			
3147	Acrylic acid, 2-tert-butyl-6-(3-tert-butyl-2-hydroxy-5-methylbenzyl)-4-methylphenyl ester	0061167-58-6				X		A		6		
3148	1,6-Hexanediamine, N,N'-bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl)-	0061260-55-7				X			B			
3149	N,N'-Bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl)hexamethylenediamine-1,2-dibromoethane, copolymer	0061269-61-2				X		A		2.4		
3150	Bis(4-tert-butylphenyl) iodonium hexafluorophosphate	0061358-25-6					X		B			
3151	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, dimethyl ether	0061419-46-3				X			B			
3152	5H-Tetrazole-5-thione, 1-[2-(dimethylamino)ethyl]-1,2-dihydro-	0061607-68-9	X						B			
3153	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -[1,3-dimethyl-1-(2-methylpropyl)hexyl]- $\omega$ -hydroxy-	0061702-78-1				X			B			
3154	Solvent Blue 64	0061703-12-6		X					B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3155	Solvent Blue 44	0061725-69-7		X					B			
3156	Solvent Brown 28	0061725-72-2		X					B			
3157	Solvent Brown 37	0061725-74-4		X					B			
3158	Solvent Brown 42	0061725-75-5		X					B			
3159	Solvent Orange 11	0061725-76-6		X					B			
3160	Solvent Red 35	0061725-78-8		X			16260		B			
3161	Solvent Red 89	0061725-81-3		X					B			
3162	Solvent Violet 2	0061725-86-8		X			16055		B			
3163	Solvent Violet 24	0061725-87-9		X					B			
3164	Solvent Yellow 48	0061725-88-0		X					B			
3165	Poly(ethylene propylene)glycol tridecyl ether	0061725-89-1			X			A		0.05		
3166	Sorbitan tetrastearate	0061752-68-9			X			A				
3167	2-Ethylhexanoic acid, rare earth salts	0061788-37-2			X				B			
3168	Phenol, styrenated	0061788-44-1			X				B			
3169	Amines, hydrogenated tallow alkyl	0061788-45-2			X				B			
3170	Coco alkyl amines	0061788-46-3	X						B			
3171	Fatty acids, coco	0061788-47-4	X					A				
3172	Amines, dicoco alkylmethyl	0061788-62-3			X				B			
3173	Quaternary ammonium compounds, (hydrogenated tallowalkyl)trimethyl, chlorides	0061788-78-1			X				B			
3174	Polyethyleneglycol ester of hydrogenated castor oil	0061788-85-0			X			A				
3175	Acids, fatty, unsaturated (C18), dimers, non hydrogenated, distilled and non-distilled	0061788-89-4	X		X			A			18	
3177	Amines, (hydrogenated tallow alkyl)dimethyl	0061788-95-2			X				B			
3178	Tall oil fatty acids, epoxidised, 2-ethylhexyl esters	0061789-01-3	X						B			
3179	(Coco alkyl)trimethylammonium chloride	0061789-18-2			X				B			
3180	Coconut oil fatty acid amide	0061789-19-3			X				B			
3181	Fatty acids, coco, sulfoethyl esters, sodium salts	0061789-32-0			X				B			
3182	1-Propanaminium, 3-amino-N-(carboxymethyl)-N,N-dimethyl-, N-cocoacyl derivs., hydroxides, inner salts	0061789-40-0			X				B			
3183	Naphthenic acids, cobalt salts	0061789-51-3			X			A		0.05		
3184	Dimethyl(cocoalkyl)benzylammonium chloride	0061789-71-7			X				B			
3185	Quaternary ammonium compounds, benzylbis(hydrogenated tallowalkyl) methyl, chlorides	0061789-73-9			X				B			
3186	Amines, dicoco alkyl	0061789-76-2			X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3187	Quaternary ammonium compounds, dicoco alkyldimethyl, chlorides	0061789-77-3	X						B			
3188	Amines, bis(hydrogenated tallow alkyl)	0061789-79-5			X				B			
3189	Bis(hydrogenated tallow alkyl)dimethylammonium chloride	0061789-80-8			X				B			
3190	Tallow	0061789-97-7			X			A				
3191	Fatty acids, tall oil	0061790-12-3	X		X			A				
3192	Amines, soya alkyl	0061790-18-9			X				B			
3193	Naphthenic acids, rare earth salts	0061790-20-3			X				B			
3194	Amides, tallow, hydrogenated (>95 %)	0061790-31-6			X				B			
3195	Tallow alkyl amines	0061790-33-8			X				B			
3196	Fatty acids, tallow, hydrogenated	0061790-38-3			X			A				
3197	Castor oil fatty acids, hydrogenated	0061790-39-4	X					A				
3198	Rosin alkyl amines	0061790-47-4	X						B			
3199	Diatomaceous earth	0061790-53-2			X			A				
3200	Fatty acids, tall oil, compds. with N-tallowalkyltrimethylenediamines	0061790-55-4			X				B			
3201	Amines, coco alkyl, acetates	0061790-57-6			X				B			
3202	Amines, hydrogenated tallow alkyl, acetates	0061790-59-8			X				B			
3203	Resin acids and rosin acids, compds. with triethanolamine	0061790-65-6	X		X				B			
3204	Fatty acids, tall oil, compds. with diethanolamine	0061790-66-7			X				B			
3205	Fatty acids, tall oil, reaction products with diethylenetriamine	0061790-69-0			X				B			
3206	Lanolin, ethoxylated	0061790-81-6			X				B			
3207	Polyethyleneglycol ethers of N-(tallow alkyl) trimethylenediamines	0061790-85-0			X				B			
3208	Fatty acids, tall oil, hexaesters with sorbitol, ethoxylated	0061790-90-7			X				B			
3209	Fatty acids, tall oil, ethoxylated	0061791-00-2	X		X				B			
3210	Fatty acids, tall oil, diesters with polyethyleneglycol	0061791-01-3			X				B			
3211	Fatty acids, coco, sesquiesters with polyethyleneglycol	0061791-04-6			X				B			
3212	Quaternary ammonium compounds, coco alkyl-bis(hydroxyethyl)methyl, ethoxylated, chlorides	0061791-10-4			X				B			
3213	Polyethyleneglycol ester of castor oil	0061791-12-6			X			A		42		
3214	Alcohols, coco, ethoxylated	0061791-13-7			X				B			
3215	Amines, coco alkyl, ethoxylated	0061791-14-8			X				B			
3216	Amines, coco alkyl, ethoxylated, acetates (salts)	0061791-15-9			X				B			
3217	Amines, soya alkyl, ethoxylated	0061791-24-0			X				B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3218	Amines, tallow alkyl, ethoxylated, carboxylated	0061791-25-1			X			B			
3219	Amines, tallow alkyl, ethoxylated	0061791-26-2			X			B			
3220	Fatty acids, coco, ethoxylated	0061791-29-5			X			B			
3221	Fatty acids, tall oil, sesquiesters with polyethyleneglycol	0061791-30-8			X			B			
3223	N-Methyl-N-(2-sulphoethyl)cocoacylamines, sodium salt	0061791-42-2			X			B			
3225	Fatty acids, tall oil, monoesters with sorbitan	0061791-48-8			X			B			
3226	Amines, N-tallow alkyltrimethylenedi-, oleates	0061791-53-5			X			B			
3227	Amines, N-tallow alkyltrimethylenedi-, acetates	0061791-54-6			X			B			
3228	N-(Tallow alkyl)trimethylenediamine	0061791-55-7	X					B			
3229	Amines, N-tallow alkylidipropylenetri-	0061791-57-9			X			B			
3230	N-Cocoalkyltrimethylenediamines	0061791-63-7			X			B			
3231	Dodecanamide, N-[3-(dimethylamino)propyl]-, N-oxide	0061792-31-2	X					B			
3232	Solvent Orange 25	0061813-62-5		X				B			
3233	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, octyl ether	0061827-84-7			X			B			
3234	Pigment Red 188	0061847-48-1		X		12467		B			
3235	Solvent Black 29	0061901-87-9		X				B			
3236	Solvent Brown 35	0061901-89-1		X				B			
3237	Solvent Orange 41	0061901-91-5		X				B			
3238	Solvent Red 91	0061901-92-6		X				B			
3239	Solvent Red 92	0061901-93-7		X				B			
3240	Solvent Yellow 62	0061901-95-9		X				B			
3241	Solvent Black 35	0061931-53-1		X		12195		B			
3242	Solvent Yellow 88	0061931-55-3		X				B			
3243	Solvent Yellow 32	0061931-84-8		X		48045		B			
3244	Pigment Red 210	0061932-63-6		X		12477		B			
3245	Reactive Red 120	0061951-82-4		X		25810		B			
3246	Pigment Red 185	0061951-98-2		X		12516		B			
3247	Direct Yellow 132	0061968-26-1		X				B			
3248	Solvent Orange 59	0061969-46-8		X				B			
3249	Solvent Red 127	0061969-48-0		X				B			
3250	Solvent Yellow 89	0061969-51-5		X				B			
3251	Octadecanamide, N,N-dibutyl-10-(sulfoxy)-, sodium salt	0062093-93-0			X			B			
3252	Isooctadecanoic acid, 2,2-bis[[[1-oxoisooctadecyl)oxy]methyl]-1,3-propanediyl ester	0062125-22-8			X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3253	1, 3-Bis[(2-ethylhexyl)oxy]propane-2-sodium sulphate	0062174-79-2			X			B			
3254	Sorbitan monobehenate	0062568-11-0			X		A				
3255	2-Anthracenecarbonitrile, 1-amino-4-(ethylamino)-9,10-dihydro-9,10-dioxo-	0062570-50-7	X					B			
3256	4,6-Dimethyl-2,4,6-triphenyl-1-heptene	0062604-62-0	X					B			
3257	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, butanedioate	0062683-37-8			X			B			
3258	2-Propanol, 1,1'-(tridecylimino)bis-	0062889-66-1			X			B			
3259	Pigment Red 81:5	0063022-06-0	X			45160:4		B			
3260	Ethanaminium, N-[9-(2-carboxyphenyl)-6-(diethylamino)-3H-xanthen-3-ylidene]-N-ethyl-, molybdate phosphate	0063022-09-3			X			B			
3261	Morpholine, phosphate	0063079-67-4			X			B			
3262	Siloxanes and silicones, dimethyl, Me Ph	0063148-52-7			X			B			
3263	Siloxanes and silicones, Me 3,3,3-trifluoropropyl	0063148-56-1			X			B			
3264	Siloxanes and silicones, Me hydrogen	0063148-57-2			X			B			
3265	Siloxanes and silicones, Me Ph	0063148-58-3			X			B			
3266	Polydimethylsiloxane	0063148-62-9	X		X		A			Viscosity at 25 °C not less than 100 cSt (100 x 10 <sup>-6</sup> m <sup>2</sup> /s)	
3268	Polyesters of polyhydric alcohols	0063148-69-6			X			B			
3269	Acrylic acid, butyl ester, polymer with ethyl 2-propenoate, N-(hydroxymethyl)-2-propenamide and 2-propenamide	0063149-91-7			X			B			
3270	Oxiraneoctanoic acid, 3-octyl-, isooctyl ester	0063181-89-5			X			B			
3271	Acrylic acid, 2-[[[(butylamino)carbonyl]oxy]ethyl ester	0063225-53-6		X				B		ECM	
3272	Aromatic hydrocarbons	0063231-51-6		X				B			
3273	Paraffin wax and hydrocarbon waxes, microcrystalline	0063231-60-7			X		A				
3274	2-Pyrrolidinone, 1-ethenylhexadecyl-, homopolymer	0063231-81-2			X			B			
3275	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monopentadecyl ether	0063303-01-5			X			B			
3277	Alcohols, C12-15	0063393-82-8			X			B			
3278	Coumarone-indene resins	0063393-89-5			X			B			
3279	Bis(2-carbobutoxyethyl)tin-bis(isooctyl mercaptoacetate)	0063397-60-4			X		A		18		
3280	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α-butyl-ω-(2-propen-1-yloxy)-	0063415-74-7	X		X			B			
3281	(2-Carbobutoxyethyl)tin-tris(isooctyl mercaptoacetate)	0063438-80-2			X		A		30		
3282	Paraffins, chlorinated	0063449-39-8			X			B			
3283	Quaternary ammonium compounds, benzyl-C8-18-alkyldimethyl, chlorides	0063449-41-2			X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3284	2-Propanol, 1,1'-[[3-(dimethylamino)propyl]imino]bis-	0063469-23-8	X						B			
3285	Naphthalenedisulfonic acid, diisononyl-, compd. with 4,4-dimethyloxazolidine (1:2)	0063568-32-1			X				B			
3286	Naphthalenedisulfonic acid, diisononyl-, compd. with 1,1'-iminobis[2-propanol] (1:2)	0063568-35-4			X				B			
3287	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, pentadecyl ether	0063658-45-7			X				B			
3288	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, 2-propenyl ether	0063661-33-6	X						B			
3289	Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with 4-(phenylazo)-1,3-benzenediamine (1:1)	0063681-54-9			X				B			
3290	Benzenepropanoic acid, $\beta,\beta'$ -dithiobis-	0063684-32-2	X						B			
3291	Lactic acid, isopropyl ester	0063697-00-7			X			A				
3292	Formaldehyde, polymer with $\alpha$ -(4-nonylphenyl)- $\omega$ -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl)	0063727-43-5			X				B			
3293	Aluminium barium magnesium oxide	0063774-55-0			X				B			
3294	Sepiolite (Mg <sub>2</sub> H <sub>2</sub> (SiO <sub>3</sub> ) <sub>3</sub> .xH <sub>2</sub> O)	0063800-37-3			X				B			
3295	Propanedioic acid *[[3,5-bis(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxyphenyl methyl]butyl-,bis(1,2,2,6,6-pentamethyl-4-piperidinyl) ester	0063843-89-0			X				B			
3296	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono-2-naphthalenyl ether	0063950-87-8			X				B			
3297	1,2,3,4-Butanetetracarboxylic acid, tetrakis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl) ester	0064022-61-3			X				B			
3298	Lithium magnesium sodium fluoride silicate	0064060-48-6			X				B			
3300	Castor oil, dehydrated	0064147-40-6	X		X			A				
3301	Reactive Red 43	0064181-81-3		X					B			
3302	Acrylic acid, 3-methyl-1,5-pentanedyl ester	0064194-22-5			X				B			ECM
3303	Propanoic acid, 3-(dodecylthio)-, oxybis(2,1-ethanediyloxy-2,1-ethanediyl) ester	0064253-30-1			X				B			
3304	1-Aziridinepropanoic acid, 2-methyl-,2-ethyl-2-[[3-(2-methyl-1-aziridinyl)-1-oxopropoxy]methyl]-1,3-propanediyl ester	0064265-57-2			X				B			
3305	7-Oxa-3,20-diazadispiro[5.1.11.2]heneicosan-21-one, 2,2,4,4-tetramethyl-	0064338-16-5			X				B			
3306	3(2H)-Isothiazolone, 4,5-dichloro-2-octyl-	0064359-81-5			X			A		5		
3307	Rosin, hydrogenated, ester with pentaerythritol	0064365-17-9			X			A				
3308	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono(2-ethylhexyl) ether	0064366-70-7			X				B			
3309	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha,\alpha'$ -[[1-methylethylidene]di-4,1-phenylene]bis[ $\omega$ -[[1-oxo-2-propenyl]oxy]-	0064401-02-1	X		X	X			B			ECM

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3310	Acrylic acid, methylenebis[4,1-phenyleneoxy(2-hydroxy-3,1-propanediyl)] ester	0064448-68-6	X						B			
3311	Acid Blue 317	0064611-73-0		X					B			
3312	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha,\alpha'$ -[(methyl-9-octadecenyliminio)di-2,1-ethanediyl]bis[ $\omega$ -hydroxy-, (Z)-, methyl sulfate (salt)]	0064611-81-0				X			B			
3313	1H-Benzotriazole, 4(or 5)-methyl-, sodium salt	0064665-57-2	X						B			
3315	Petroleum distillate straight-run middle	0064741-44-2			X				B			
3327	Extracts, residual oil solvent (petroleum)	0064742-10-5				X			B			
3331	Petroleum hydrocarbon resins	0064742-16-1				X			B			
3332	Hydrocarbon waxes, petroleum, acid-treated	0064742-26-3				X			B			
3333	Hydrocarbon waxes, clay-treated microcryst. (petroleum)	0064742-42-3				X			B			
3335	Distillates (petroleum), hydrotreated light	0064742-47-8			X				B			
3344	Hydrocarbon waxes, hydrotreated microcryst. (petroleum)	0064742-60-5				X			B			
3352	Gas oils, hydrodesulfurised heavy vacuum (petroleum)	0064742-86-5				X			B			
3353	Aliphatic petroleum solvent (Naphtha)	0064742-88-7			X				B			
3355	Asphalt, oxidised (petroleum)	0064742-93-4				X			B			
3356	Solvent naphtha (petroleum), heavy aromatic	0064742-94-5			X				B			
3358	Solvent naphtha (petroleum), heavy aliphatic	0064742-96-7				X			B			
3359	Hydrocarbon waxes, oxidised (petroleum)	0064743-00-6				X			B			
3360	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, compds. with polyethylenepolyamine-tall oil fatty acid reaction products	0064754-99-0	X						B			
3361	Paraffins, normal C>10 (petroleum)	0064771-71-7				X			B			
3362	Paraffins normal C5-C20	0064771-72-8			X				B			
3363	Sodium 2-pyridin-4-ylethanesulfonate	0064794-52-1				X			B			
3364	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], $\alpha,\alpha',\alpha''$ -1,2,3-propanetriyltris[ $\omega$ -(2-aminomethylethoxy)-	0064852-22-8				X			B			
3365	Tall oil, ethoxylated	0065071-95-6				X		A				
3366	1,3-Benzenediol, 2,4-bis[(4-dodecylphenyl)azo]-	0065087-00-5				X			B			
3367	Solvent Red 229	0065138-66-1		X					B			
3368	3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzylphosphonic acid, monoethyl ester, calcium salt	0065140-91-2				X		A		6		
3369	Methylum, tris[4-(dimethylamino)phenyl]-, salt with 3-[[4-(phenylamino)phenyl]azo]benzenesulfonic acid (1:1)	0065294-17-9				X			B			
3370	2-Butenedioic acid (Z)-, ammonium salt, polymer with 2,4,4-trimethyl-1-pentene	0065379-31-9				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3371	Decanoic acid, ester with 1,2,3-propanetriol octanoate	0065381-09-1			X			B				
3372	1-(2-Hydroxyethyl)-4-hydroxy-2,2,6,6-tetramethyl piperidine-succinic acid, dimethylester, copolymer	0065447-77-0			X		A		30			
3373	1-Hexanol, 4,4,5-trimethyl-	0065502-61-6			X			B				
3374	Poly(difluoromethylene), $\alpha$ -(2-((2-carboxyethyl)thio)ethyl) $\omega$ -fluoro- lithium salt	0065530-69-0			X			B				
3375	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -hydro- $\omega$ -hydroxy-, ether with $\alpha$ -fluoro- $\omega$ -(2-hydroxyethyl)poly(difluoromethylene)(1:1)	0065545-80-4			X			B				
3376	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, bis(2-aminopropyl) ether	0065605-36-9	X					B				
3377	Benzoic acid, 4-[[[(ethylphenylamino)methylene]amino]-, ethyl ester	0065816-20-8			X			B				
3378	1,2-Propanedione, 1-phenyl-, 2-[O-(ethoxycarbonyl)oxime]	0065894-76-0			X	X		B				
3379	1,2-Benzenedicarboxylic acid, 3(or 4)-sulfo-, 1-[1-methyl-2-[(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl] ester, polymer with butyl 2-methyl-2-propenoate, butyl-2-propenoate, methyl-2-methyl-2-propenoate and methacrylic acid	0065899-91-4			X			B				
3380	Acrylic acid, 2-[(3a,4,5,6,7,7a-hexahydro-4,7-methano-1H-inden-6-yl)oxy]ethyl ester	0065983-31-5		X	X			B			ECM	
3381	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -methyl- $\omega$ -[3-(trimethoxysilyl)propoxy]-	0065994-07-2			X			B				
3382	Pulp, cellulose	0065996-61-4	X					B				
3383	Starch, oxidised	0065996-62-5			X		A					
3384	Terpenes and terpenoids, turpentine-oil, $\alpha$ -pinene fraction	0065996-96-5	X		X			B				
3385	Terpenes and terpenoids, turpentine-oil, $\beta$ -pinene fraction	0065996-97-6	X		X			B				
3386	Terpenes and terpenoids, limonene fraction	0065996-98-7	X	X	X			B				
3387	Turpentine, oil, limonene fraction, Terpenes and terpenoids	0065996-99-8	X		X			B				
3388	Terpenes and terpenoids, turpentine-oil, terpinolene fraction	0065997-00-4			X			B				
3389	Rosin, fumarated	0065997-04-8	X		X			B				
3390	Rosin, oligomers-	0065997-05-9	X		X			B				
3391	Rosin, hydrogenated	0065997-06-0	X		X		A					
3392	Rosin, polymer with formaldehyde	0065997-07-1			X			B				
3393	Rosin, fumarated, polymer with pentaerythritol	0065997-11-7			X			B				
3394	Resin acids and rosin acids, hydrogenated, esters with glycerol	0065997-13-9			X		A					
3395	Glass	0065997-17-3			X		A					
3396	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -phosphono- $\omega$ -(methylphenoxy)-, dipotassium salt	0066057-30-5			X			B				

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3397	Cyclohexanol, 4-(5,5,6-trimethylbicyclo[2.2.1]hept-2-yl)-	0066068-84-6				X			B		
3398	Linseed oil, polymer with pentaerythritol and phthalic anhydride.	0066070-64-2				X			B		
3399	Soybean oil, polymer with isophthalic acid and pentaerythritol	0066071-86-1				X			B		
3400	3,3'-Methylenebis(5-methyloxazolidine)	0066204-44-2				X			B		
3401	Benzenesulfonic acid, methyl-, compd. with 4,4-dimethyloxazolidine(1:1)	0066375-36-8				X			B		
3402	China clay, calcinated	0066402-68-4				X			B		
3403	Alcohols, C12-13, ethoxylated	0066455-14-9	X			X			B		
3404	Alcohols, C10-14, ethoxylated	0066455-15-0				X			B		
3405	Alcohols, C9-11	0066455-17-2	X						B		
3406	Alkyl(C12-C14)dimethylβines	0066455-29-6				X			B		
3407	Hexanedioic acid, polymer with 1,2-propanediol, dodecanoate	0066456-53-9				X			B		
3408	Acrylic acid, (5-ethyl-1,3-dioxan-5-yl)methyl ester	0066492-51-1			X				B		ECM
3409	Silane, chlorododecyl dimethyl-	0066604-31-7	X						B		
3410	1-Hexanol, 3,4,4-trimethyl-	0066793-73-5				X			B		
3411	[N-Methacryloyloxyethyl-N,N-dimethyl-N-carboxymethylammonium chloride, sodium salt -octadecyl methacrylate-ethyl methacrylate-cyclohexyl methacrylate-N-vinyl-2-pyrrolidone, copolymers	0066822-60-4				X		A			
3412	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with α-hydro-ω-hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)] and 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane]	0066848-65-5				X			B		
3413	Hexanoic acid, 2-ethyl-, 1-methylethyl ester	0067024-46-8				X			B		
3414	Pigment Black 31	0067075-37-0		X			71132		B		
3415	Poly(ethylene propylene)glycol dioleate	0067167-17-3				X			B		
3416	Alcohols, C10-12 ethoxylated	0067254-71-1	X						B		
3417	Rubber, synthetic, acrylic	0067254-76-6				X			B		
3418	Benzoic acid, 4-(dimethylamino)-, 2-butoxyethyl ester	0067362-76-9				X	X		B		
3419	Phenol, octyl-	0067554-50-1	X						B		
3420	Glycine, N-ethyl-N-[(nonafluorobutyl)sulfonyl]-, potassium salt	0067584-51-4				X			B		
3421	Glycine, N-ethyl-N-[(decafluoropentyl)sulfonyl]-, potassium salt	0067584-52-5				X			B		
3422	Glycine, N-ethyl-N-[(tridecafluorohexyl)sulfonyl]-, potassium salt	0067584-53-6				X			B		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3423	Acrylic acid, 2-[methyl[(nonafluorobutyl)sulfonyl]amino]ethyl ester	0067584-55-8				X			B			
3424	Glycine, N-ethyl-N-[(pentadecafluoroheptyl)sulfonyl]-, potassium salt	0067584-62-7				X			B			
3425	Mono-n-dodecyltin tris(isooctyl mercaptoacetate)	0067649-65-4				X		A			25	
3426	Bis(trimethylsiloxy)methyl(propylhydroxide, ethoxylated)silane	0067674-67-3				X			B			
3427	Rosin, polymer with formaldehyde and phenol	0067700-45-2				X			B			
3428	Linseed oil, polymer with isophthalic acid and trimethylol propane	0067700-81-6				X			B			
3429	Fatty acids, tall oil, polymers with pentaerythritol and phthalic anhydride	0067700-92-9				X			B			
3430	Alcohols, C8-18 and C18-unsatd.	0067700-96-3	X						B			
3431	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, compds. with triethanolamine	0067701-18-2				X			B			
3432	Linseed oil, polymd.	0067746-08-1	X						B			
3433	Alcohols, C12-18	0067762-25-8			X				B			
3434	Alcohols, C16-18	0067762-27-0	X						B			
3435	Alcohols, C14-18	0067762-30-5	X						B			
3436	Coconut oil, ethoxylated	0067762-35-0				X			B			
3437	Alcohols, C10-16	0067762-41-8	X						B			
3438	Fatty acids, tall oil, butyl esters, sulfured	0067762-56-5			X				B			
3439	2,5-Pyrrolidinedione, 1-[2-[[2-[[2-[(2-aminoethyl)amino]ethyl]amino]ethyl]amino]ethyl]-, monopolisobutenyl derivs.	0067762-72-5				X			B			
3440	2,5-Furandione, dihydro-, monopolisobutylene derivs.	0067762-77-0				X			B			
3441	2,5-Furandione, dihydro-, monopolisobutenyl derivs., reaction products with triethanolamine	0067762-80-5				X			B			
3442	Siloxanes and silicones, dimethyl, Me phenethyl	0067762-82-7				X			B			
3443	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyloctadecyl	0067762-83-8				X			B			
3444	Siloxanes and silicones, dimethyl, Me2-(7-oxabicyclo[4.1.0]hept-3-yl)ethyl	0067762-95-2				X			B			
3445	Silsesquioxanes, Me Ph	0067763-03-5				X			B			
3446	Alkyl(C10-C13)benzene	0067774-74-7				X			B			
3447	Fatty acids, tall oil, reaction products with triethanolamine	0067784-78-5				X			B			
3448	Fatty acids, soya, esters with propylene glycol	0067784-79-6				X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3449	Fatty acids, tall oil, esters with polyethylene-polypropyleneglycol monododecyl ether	0067784-84-3			X			B			
3450	Fatty acids, tall oil, ethoxylated propoxylated	0067784-86-5			X			B			
3451	Benzenesulfonic acid *2,2'-(1,2-ethenediyl)bis[5-[4-[bis(2-hydroxypropyl)amino]-6-[(4-sulfophenyl)amino]-1,3,5-triazin-2-yl]amino]-, tetrasodium salt	0067786-25-8			X			B			
3452	Pigment Orange 46	0067801-01-8		X		15602		B		Ba and Na salts	
3453	Hexanoic acid, 2-ethyl-, lanthanum(3+) salt	0067816-09-5			X			B			
3454	3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzoic acid, hexadecyl ester	0067845-93-6			X		A				
3455	Zincate(2-), [[N,N'-1,2-ethanediy]bis[N-(carboxymethyl)glycinato]](4-)-N,N',O,O',ON,ON]-, diammonium(OC-6-21)-	0067859-51-2			X			B			
3456	Hexanoic acid, 2-ethyl-, bismuth(3+) salt	0067874-71-9			X			B			
3457	1-Propanol, 2-(dimethylamino)-2-methyl-, (Z)-2-butenedioate (1:1)(salt)	0067874-85-5			X			B			
3458	Dihydroabietic acid, methyl ester	0067893-02-1			X			B			
3459	Poly(oxy-1,2-ethanediy), $\alpha$ -[2,4-bis(1,1-dimethylpropyl)phenyl]- $\omega$ -hydroxy-	0067906-07-4			X			B			
3460	2-Naphthalenesulfonic acid *8-[[4-[[4-(acetylamino)phenyl]azo]-6-sulfo-1-naphthalenyl]azo]-5-[[2-hydroxy-6-sulfo-1-naphthalenyl]azo]-, trisodium salt	0067906-48-3	X					B			
3461	Acrylic acid, 1,6-hexanediyl ester, polymer with 2-aminoethanol	0067906-98-3			X	X		B			
3462	1-Octadecanaminium, N-ethyl-N,N-dioctadecyl-, ethyl sulfate	0067907-06-6			X			B			
3463	Oxirane, ethyl-, polymer with oxirane, monodecyl ether	0067922-59-2			X			B			
3464	Siloxanes and silicones, dimethyl,[[[(3-aminopropyl)silyldiyl]tris(oxy)]tris-	0067923-10-8			X			B			
3465	Methacrylic acid-, methyl ester, polymer with ethyl-2-propenoate, methyl 2-propenoate and acrylic acid	0067923-67-5			X			B			
3466	Ethanesulfonic acid, 2-[2-[2-(octylphenoxy)ethoxy]ethoxy]-, sodium salt	0067923-87-9			X			B			
3467	Phenol, 4-(1,1-dimethylethyl)-, polymer with (chloromethyl)oxirane and 4,4'-(1-methylethylidene)bis[phenol]	0067924-34-9			X			B			
3468	Methanaminium, N-[4-[bis[4-(dimethylamino)phenyl]methylene]-2,5-cyclohexadien-1-ylidene]-N-methyl-, tetracosam- $\mu$ -oxododecaoxo[ $\mu$ 12-[phosphato(3-)-O:O:O:O:O:O:O:O:O:O:O:O:O:O:O:O]]dodecamolybdate(3-)(3:1)	0067953-39-3		X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3469	Direct Yellow 118	0067969-87-3		X			29042		B			
3470	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 2,2'-oxybis[ethanol] (2:1), butyl ether, potassium salt	0067989-15-5			X				B			
3471	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 2,2'-oxybis[ethanol] (2:1), butyl ether	0067989-16-6			X				B			
3472	Pigment Violet 3:4	0067989-22-4		X			42535:6		B			
3474	9-Octadecenoic acid (Z)-, ester with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol	0067989-24-6	X						B			
3475	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with ethylenediamine, hexamethylenediamine and propionic acid	0067989-30-4	X						B			
3476	Alcohols, C11-15-secondary	0067989-40-6			X				B			
3477	Pigment Red 269	0067990-05-0		X			12466		B			
3478	1,3,5-Triazine-2,4,6-triamine, polymer with formaldehyde, methylated	0068002-20-0			X				B			
3479	1,3,5-Triazine-2,4,6-triamine, polymer with formaldehyde, isobutylated	0068002-21-1			X				B			
3480	Acrylic acid, polymer with 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, (chloromethyl)oxirane and 4,4'-(1-methylethylidene)bis[phenol], reaction products with diethylamine	0068002-33-5			X	X			B			
3481	Acrylic acid, 2-ethyl-2-[[[(1-oxo-2-propenyl)oxy]methyl]-1,3-propanediyl ester, reaction products with diethylamine	0068002-34-6			X	X			B			
3482	Phenol, 4,4'-(1-methylethylidene)bis-, polymer with (chloromethyl)oxirane, reaction products with 2-methyl-1H-imidazole	0068002-42-6			X				B			
3483	Quaternary ammonium compounds, coco alkyltrimethyl, Me sulfates	0068002-60-8			X				B			
3484	Fatty acids, tall oil, esters with neopentylglycol	0068002-76-6			X				B			
3485	Fatty acids, C14-18 and C16-18 unsatd., triesters with trimethylolpropane	0068002-79-9			X				B			
3486	Alcohols, C16-18 and C18 unsaturated	0068002-94-8	X						B			
3487	Alcohols, C16-18, ethoxylated propoxylated	0068002-96-0			X				B			
3488	Polyethyleneglycol ethers of C10-C16 alcohols	0068002-97-1			X				B			
3489	Fatty acids, tall oil, polymers with glycerol, phthalic anhydride and rosin	0068015-39-4	X						B			
3490	Manganate(2-), [[N,N'-1,2-ethanediybis[N-(carboxymethyl)glycinato]](4-)-N,N',O,O',ON,ON']-, dipotassium	0068015-77-0			X				B			
3491	1-Decene, homopolymer, hydrogenated	0068037-01-4			X			A			E907	

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3492	Benzene, diethenyl-, polymer with ethenylbenzene, sulfonated	0068037-26-3				X			B		
3493	Copper phthalocyanine, sulphonated	0068037-36-5				X			B		
3494	Siloxanes and silicones, di-Me, Me hydrogen	0068037-59-2	X			X			B		
3495	Siloxanes and silicones, dimethyl, Me hydrogen, polymers with polyethylene-polypropylene glycol monoacetate allyl ether	0068037-64-9				X			B		
3496	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Me silsesquioxanes	0068037-74-1				X			B		
3497	Siloxanes and silicones, ethyl methyl, methyl 2-phenylpropyl	0068037-77-4				X			B		
3498	Siloxanes and silicones, dimethyl, hexadecylmethyl, methyl octadecyl	0068037-78-5				X			B		
3499	Silsesquioxanes, Ph Pr	0068037-90-1				X			B		
3500	Amines, C16-22-alkyl	0068037-92-3				X			B		
3501	Castor oil, dehydrated, polymd.	0068038-02-8	X			X			B		
3502	Fatty acids, tall oil, polymers with pentaerythritol, phthalicanhydride and rosin	0068038-31-3				X			B		
3503	Rosin, maleated, polymer with glycerol	0068038-41-5				X			B		
3504	1,3-Pentandiol, 2,2,4-trimethyl-, dibenzoate	0068052-23-3				X			B		
3505	Phenol, 4,4'-(1-methylethylidene)bis-, polymer with(chloromethyl)oxirane, dodecanoate 2-propenoate	0068071-07-8				X			B		
3506	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -hydro- $\omega$ -hydroxy-, mono-C12-15-alkyl ethers, phosphate .mono-C12-15-alkyl ethers, phosphates	0068071-35-2				X			B		
3507	Acrylic acid, ester with C12-16-alkyl glycidyl ether	0068071-40-9	X						B		
3508	Polyethyleneglycol hydrogenated tallow amine ethylsulphate	0068071-98-7				X			B		
3509	Soybean oil, polymer with TDI and trimethylolpropane	0068072-28-6				X			B		
3510	Oxiranemethanol, polymer with nonylphenol	0068072-38-8				X			B		
3511	Benzenesulfonic acid, mono-C10-16-alkyl derivs., sodium salts	0068081-81-2				X			B		
3512	Alkyl(C10-C16)-2,3-epoxypropyl ethers	0068081-84-5	X						B		
3513	Sulfuric acid, mono-C10-16-alkyl esters, ammonium salts	0068081-96-9	X						B		
3514	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with tall oil fatty acids and triethylenetetramine .	0068082-29-1	X						B		
3515	Rosin, maleated, polymer with p-tert-butylphenol, formaldehyde and pentaerythritol	0068082-96-2				X			B		
3516	Siloxanes and silicones, dimethyl, vinyl group-terminated	0068083-19-2				X			B		

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3517	Pigment Blue 1, phosphomolybdate	0068083-42-1		X					B		
3518	Ethanol, 2,2',2"-nitrotris-, compd. with $\alpha$ -butyl- $\omega$ -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl) phosphate	0068084-34-4				X			B		
3519	Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with 4,4-dimethyloxazolidine (1:1)	0068084-53-7				X			B		
3520	Tall oil, compd. with triethanolamine	0068092-29-5				X			B		
3521	Propanol, [(1-methyl-1,2-ethanediyl)bis(oxy)]bis-, polymer with 1,1'-methylenebis[isocyanatobenzene] and oxy-bis[propanol]	0068092-58-0	X						B		
3522	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha, \alpha'$ -[(cyclohexylimino)di-2,1-ethanediyl]bis[ $\omega$ -hydroxy-	0068110-39-4				X			B		
3523	Soybean oil, polymd.	0068122-64-5	X						B		
3524	Adipic acid-pentaerythritol oleate, copolymer	0068130-33-6				X			B		
3525	Polyethyleneglycol alkyl(C8-C10) ether phosphate	0068130-47-2				X			B		
3526	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -hydro- $\omega$ -hydroxy-, ether with benzylated biphenylol . $\alpha$ -[1,1'-biphenyl]yl- $\omega$ -hydroxy-, benzylated	0068130-72-3				X			B		
3527	Aziridine, homopolymer, ethoxylated	0068130-99-4				X			B		
3528	Hydrocarbon oils, proces	0068131-05-5				X			B		
3529	Syrups, hydrolyzed starch, dehydrated	0068131-37-3	X						B		
3530	Alcohols, C12-15, ethoxylated	0068131-39-5				X			B		
3531	Alcohols, C11-15-secondary, ethoxylated	0068131-40-8	X			X			B		
3532	Polyethylenepolyamines	0068131-73-7				X			B		
3533	Distillates, petroleum, steam-cracked, polymd.	0068131-77-1				X			B		
3534	Distillates, petroleum, steam-cracked, polymers with acid-treated coal solvent naphtha and phenol .	0068131-80-6				X			B		
3535	Distillates (petroleum), steam-cracked, polymers with ethylene-manuf.-by-product dicyclopentadiene-conc. alkenes	0068131-87-3				X			B		
3536	Naphtha, petroleum, light steam-cracked, debenzenised, polymers	0068131-99-7	X						B		
3537	1,2-Ethanediamine, N-(2-aminoethyl)-, 4-methylbenzenesulfonate	0068133-57-3				X			B		
3538	Pigment Yellow 154	0068134-22-5		X			11781		B		
3539	Linseed oil, polymer with isophthalic acid, pentaerythritol and tall oil	0068139-23-1				X			B		
3540	1-Propanaminium, N-(3-aminopropyl)-2-hydroxy-N,N-dimethyl-3-sulfo-, N-coco acyl derivs., hydroxides, inner salts	0068139-30-0				X			B		

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3541	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with ethylenediamine and tall oil fatty acids	0068139-80-0	X						B		
3542	Fatty acids, tall oil, maleated	0068139-89-9			X				B		
3543	Fatty acids, coco, diesters with polyethyleneglycol	0068139-91-3			X			A			
3544	Coconut oil fatty acid monoethanolamide	0068140-00-1			X				B		
3545	Coconut oil fatty acid N-[3-(dimethylamino)propionamide]	0068140-01-2			X				B		
3546	Rosin, maleated, polymer with p-tert-butylphenol, formaldehyde, glycerol and pentaerythritol	0068140-03-4	X						B		
3547	Ethanol, 2,2',2"-nitrotris-, tris(dihydrogen phosphate) ester	0068140-45-4			X				B		
3548	Rosin, fumarated, polymer with ethylene glycol and pentaerythritol	0068152-57-8			X				B		
3549	Rosin, maleated, polymer with formaldehyde, nonylphenol and pentaerythritol	0068152-62-5	X						B		
3550	Rosin, polymer with bisphenol A, formaldehyde and glycerol	0068152-70-5			X				B		
3551	Resin acids and rosin acids, strontium salts	0068152-78-3	X						B		
3552	Paraffin waxes and hydrocarbon waxes, oxidised	0068153-22-0			X				B		
3553	Quaternary ammonium compounds, benzylbis(hydrogenated tallowalkyl)methyl, chlorides, compds. with bentonite	0068153-30-0			X				B		
3554	Quaternary ammonium compounds, (hydrogenated tallowalkyl)trimethyl, chlorides, compds. with bentonite .alkyl)trimethyl, salts with bentonite	0068153-34-4			X				B		
3555	Resin acids and rosin acids, esters with diethylene glycol	0068153-38-8	X		X				B		
3556	Glycerides, C14-18 mono- and di-, ethoxylated	0068153-76-4			X				B		
3557	Amines, N-tallow alkyltrimethylenedi-, dioleates	0068153-99-1			X				B		
3558	Fatty acids, C14-18 and C16-18-unsatd., ethoxylated propoxylated.	0068154-27-8			X				B		
3559	Fatty acids, C14-18, ethoxylated propoxylated	0068154-31-4			X				B		
3560	Fatty acids, coco, monoesters with sorbitan	0068154-36-9	X						B		
3561	Alcohols, C14-18, ethoxylated	0068154-96-1	X						B		
3562	Alcohols, C10-12, ethoxylated propoxylated	0068154-97-2			X				B		
3563	Alcohols, C8-10, ethers with polyethylene-polypropylene glycolmonobenzyl ether	0068154-99-4			X				B		
3564	Alcohols, C14-18 and C16-18-unsatd.	0068155-00-0	X						B		
3565	Alcohols, C16 and C18-unsatd., ethoxylated	0068155-01-1	X						B		
3566	Amides, C12-18, N,N-bis(hydroxyethyl)	0068155-06-6			X				B		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3567	Amides, tall oil fatty, N,N-bis(hydroxyethyl)	0068155-20-4				X			B			
3568	Amides, vegetable-oil, N,N-bis(hydroxyethyl)	0068155-26-0				X			B			
3569	Cuprate(2-), [29H,31H-phthalocyaninedisulfonato(4-)-N29,N30,N31,N32]-,dihydrogen, compd. with 2-ethyl-N-(2-ethylhexyl)-1-hexanamine (1:2)	0068155-92-0				X			B			
3570	Dimethylacidpyrophosphate	0068155-93-1				X			B			
3571	Sulfonium, diphenyl[(phenylthio)phenyl]-, hexafluorophosphate(1-) (1:1)	0068156-13-8					X		B			
3572	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], $\alpha,\alpha',\alpha'',\alpha'''$ -[1,2-ethanediylbis[nitrilobis(methyl-2,1-ethanediyl)]]tetrakis[ $\omega$ -hydroxy-, potassium salt	0068170-34-3				X			B			
3573	Resin acids and rosin acids, methyl esters	0068186-14-1				X			B			
3574	1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, 2-ethylhexyl ester	0068186-31-2				X		A		0.05		
3575	1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, ester with 1,2-propanediolphosphate	0068186-81-2	X						B			
3576	Pigment Green 50	0068186-85-6		X			77377		B			
3577	Manganese, 2-ethylhexanoate tall oil fatty acids complexes	0068187-38-2				X			B			
3578	Castor oil, sulfated, sodium salt	0068187-76-8	X						B			
3579	Castor oil, sulphated, ammonium salt	0068187-77-9				X			B			
3580	Castor oil, oxidised	0068187-84-8	X						B			
3581	Fatty acids, tall oil, esters with ethylene glycol	0068187-85-9				X			B			
3582	Alcohols, C32-36-branched	0068187-86-0	X						B			
3583	Paraffin oils, chlorosulphonated, saponified	0068188-18-1				X			B			
3584	Castor oil, butyl esters	0068201-33-2				X			B			
3585	Octadecanoic acid, branched and linear	0068201-37-6	X			X			B			
3586	Glycerides, coco mono- and di-, ethoxylated	0068201-46-7				X			B			
3587	Betaines, coco alkyl dimethyl(3-sulfopropyl)	0068201-55-8				X			B			
3588	Resin acids and rosin acids, fumarated, sodium salts	0068201-59-2				X			B			
3589	Resin acids and rosin acids, maleated, sodium salts	0068201-60-5	X			X			B			
3590	Alcohols, C12-18, ethoxylated	0068213-23-0	X			X			B			
3591	Hexanoic acid, 3,5,5-trimethyl-, iron salt	0068213-78-5				X			B			
3592	2,5,8,11-Tetramethyl-6-dodecyne-5,8-diol	0068227-33-8	X			X		A		35		
3593	Pigment Red 147	0068227-78-1		X			12433		B			
3594	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, dodecyl ether	0068238-81-3				X			B			
3595	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, hexyl ether	0068238-82-4				X			B			
3596	Pigment Red 220	0068259-05-2		X			20055	A				

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3597	1-Propanol, 2-amino-2-methyl-, 4-methylbenzenesulfonate (salt)	0068298-05-5	X						B		
3598	2-Propanoic acid, 2-C5((ethyl(undecafluoropentyl)sulfonyl)amino)ethyl ester	0068298-06-6				X			B		
3599	Aziridine, homopolymer, reaction products with epichlorohydrin	0068307-89-1				X			B		
3600	Phosphoric acid, mono- and di-C6-10-alkyl esters	0068307-94-8	X						B		
3601	Fatty acids, C6-19-branched, iron salts	0068308-20-3				X			B		
3602	Montan wax, acids, octadecyl esters	0068308-30-5				X			B		
3603	Shellac, ammonium salt	0068308-35-0				X			B		
3604	Fatty acids, soya	0068308-53-2	X			X			A		
3605	Quaternary ammonium compounds, coco alkylethyldimethyl-, Etsulfates	0068308-64-5	X						B		
3606	Quaternary ammonium compounds, ethyldimethylsoya alkyl-, Et sulfates	0068308-67-8				X			B		
3607	Coconut oil, polymer with glycerol, isophthalic acid, terephthalic acid and trimethylolpropane	0068308-86-1				X			B		
3608	Glycerides, tall-oil	0068309-32-0				X			B		
3609	Zirconate(2-), bis[carbonato(2-)-O]dihydroxy-, diammonium	0068309-95-5				X			B		
3610	1,3-Benzenediol, 4-[(2,4-dimethylphenyl)azo]-2-[(4-dodecylphenyl)azo]-	0068310-04-3				X			B		
3611	Pigment Red 81:3	0068310-07-6		X			45161:2		B		
3612	1,5-Pentanedisulfonic acid, 1,5-dihydroxy-, dipotassium salt	0068310-08-7	X						B		
3613	Rosin, maleated, polymer with pentaerythritol	0068333-69-7	X						B		
3614	Alcohols, C14-16	0068333-80-2				X			B		
3615	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, 2-ethylhexyl esters	0068334-05-4				X			B		
3616	Terpenes and terpenoids, limonene fraction, distn. residues	0068334-40-7	X			X			B		
3617	Ethanaminium, N-[4-[[4-(diethylamino)phenyl]phenylmethylene]-2,5-cyclohexadien-1-ylidene]-N-ethyl-,hexatriacontaoxo[phosphato(3-)]dodecamolybdate(3-) (3:1)	0068334-64-5				X			B		
3618	Benzenesulfonamide, ar-methyl-, polymer with formaldehyde and tetrahydroimidazo[4,5-d]imidazole-2,5(1H,3H)-dione	0068379-09-9				X			B		
3619	Quaternary ammonium compounds, benzyl-C14-18-alkyldimethyl, chlorides	0068390-98-7				X			B		
3620	Dimethylalkyl(C12-C18)benzylammonium chloride	0068391-01-5				X			B		
3621	Alcohols, C8-14, γ-ω-perfluoro	0068391-08-2	X						B		

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3622	4-Morpholinepropanesulfonic acid, $\beta$ -hydroxy-	0068399-77-9			X			B			
3623	Silanetriol, (3-aminopropyl)-, homopolymer	0068400-07-7			X			B			
3624	1-Propanone, 1-[4-(1,1-dimethylethyl)phenyl]-2-hydroxy-2-methyl-	0068400-54-4			X	X		B			
3625	1,3-Butanediol, polymer with $\alpha$ -butyl- $\omega$ -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)] and 1,3-diisocyanatomethylbenzene	0068400-67-9			X			B			
3626	Fatty acids, C6-19-branched, calcium salts	0068409-80-3			X			B			
3627	Acids, fatty, C6-19-branched, cobalt(II) salts	0068409-81-4			X			B			
3628	Distillates, petroleum, steam-cracked, polymers with light steam-cracked petroleum naphtha	0068410-16-2			X			B			
3629	Polyaminoamid	0068410-23-1			X			B			
3630	Copper, [29H,31H-phthalocyaninato(2-)-N29,N30,N31,N32]-, [[3-(dimethylamino)propyl]amino]sulfonyl derivs.	0068411-04-1			X			B			
3631	Copper, [29H,31H-phthalocyaninato(2-)-N29,N30,N31,N32]-, (dimethylamino)methyl derivs.	0068411-05-2			X			B			
3632	Copper, [29H,31H-phthalocyaninato(2-)-N29,N30,N31,N32]-, (1,3-dihydro-1,3-dioxo-2H-isoindol-2-yl)methyl derivs.	0068411-06-3			X			B			
3633	Butanal, reaction products with aniline	0068411-20-1	X					B			
3635	Benzenesulfonic acid, C10-13-alkyl derivs., compds. with triethanolamine	0068411-31-4			X			B			
3636	Benzenamine, N-phenyl-, reaction products with 2,4,4-trimethylpentene	0068411-46-1			X			B			
3637	2-Imidazolidinone, 4,5-dihydroxy-1,3-bis(hydroxymethyl)-, methylated	0068411-81-4			X			B			
3638	Hexadecanoic acid, C12-14-alkyl esters	0068411-91-6			X			B			
3639	Starch, hydrolysed	0068412-29-3			X		A				
3640	Silicic acid, tetraethyl ester, hydrolyzed (H4SiO4)	0068412-37-3			X			B			
3641	Acrylic acid, reaction products with pentaerythritol and TDI	0068412-43-1	X					B			
3642	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -(nonylphenyl)- $\omega$ -hydroxy-, branched, phosphates	0068412-53-3			X			B			
3643	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -(nonylphenyl)- $\omega$ -hydroxy-, branched	0068412-54-4			X			B			
3644	Fatty acids, tall oil, polymers with pentaerythritol, phthalicanhydride, rosin and soybean oil	0068413-11-6			X			B			
3645	Quaternary ammonium compounds, benzyl-C12-16-alkyldimethyl, chlorides	0068424-85-1	X					B			
3646	Rosin, maleated, polymer with formaldehyde, pentaerythritol and phenol	0068425-03-6	X					B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3647	Syrups, hydrolysed starch, hydrogenated	0068425-17-2	X			X		A				In compliance with the purity criteria for maltitol syrup E 965 as laid down in Commission Directive 2008/60/EC
3648	Coconut oil fatty acid monoethanolamide, ethoxylated	0068425-44-5				X			B			
3649	Amides, soya, N,N-bis(hydroxyethyl)	0068425-47-8	X						B			
3650	Amines, tall oil alkyl, dimers	0068425-53-6	X						B			
3651	Solvent Yellow 135	0068427-35-0		X					B			
3652	Solvent Yellow 172	0068427-35-0		X					B			
3653	Alcohols (C6-C12) ethoxylated	0068439-45-2			X				B			
3654	Alcohols (C9-C11) ethoxylated	0068439-46-3			X				B			
3655	Polyethyleneglycol (EO = 2-6) monoalkyl (C16-C18) ether	0068439-49-6			X	X		A		0.05		The composition of this mixture is as follows: — polyethyleneglycol (EO = 2-6)monoalkyl (C16-C18 ) ether (approximately 28 %), — fatty alcohols (C16-C18 ) (approximately 48 %), — ethyleneglycol monoalkyl (C16-C18 ) ether (approximately 24 %).
3656	Alcohols (C12-C14) ethoxylated	0068439-50-9			X				B			
3657	Alcohols, C12-14, ethoxylated propoxylated .	0068439-51-0				X			B			
3658	$\alpha$ -Alkene(C14-C16)sulphonic acid, sodium salt	0068439-57-6				X			B			
3659	Amines, N-(C14-18 and C16-18-unsatd. alkyl)trimethylenedi-	0068439-73-6				X			B			
3660	Castor oil, polymd., oxidised	0068439-93-0				X			B			
3661	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Me Ph silsesquioxanes	0068440-81-3				X			B			
3662	Siloxanes and silicones, dimethyl, rearrangement products with potassium	0068440-87-9				X			B			
3663	Siloxanes and silicones, Me octyl	0068440-90-4				X			B			
3664	Polyethylene waxes, oxidised	0068441-17-8				X		A		60		
3665	1,3-Butadiene, homopolymer, oligomeric	0068441-52-1				X			B			
3666	Cellulose, 2-hydroxyethyl methyl ether, reaction products with glyoxal	0068441-63-4	X						B			
3667	Decanoic acid, mixed esters with octanoic acid and penterythritol	0068441-68-9				X			B			
3668	Formaldehyde, polymer with 1-phenylethanone, hydrogenated .	0068441-83-8				X			B			
3669	Reaction products of oleic acid, 2-mercaptoethyl ester, with dichlorodimethyltin, sodium sulphide and trichloromethyltin	0068442-12-6				X		A			9	
3670	Polypropylene, chlorinated	0068442-33-1				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3671	Acetaldehyde, reaction products with formaldehyde, by-products from	0068442-60-4	X						B			
3672	Phthalic acid, n-hexadecyl-, n-octadecyl ester	0068442-70-6			X				B			
3673	Calcium, carbonate dimethylhexanoate complexes	0068442-82-0			X				B			
3674	Cellulose, regenerated	0068442-85-3			X			A				
3675	Manganese, borate neodecanoate complexes	0068442-99-9			X				B			
3676	Neodecanoic acid, cobalt, borate complexes	0068457-13-6			X				B			
3677	Linseed oil, polymer with isophthalic acid, phthalic anhydride and trimethylolpropane	0068458-35-5			X				B			
3678	Polyphosphoric acids, esters with polyethyleneglycol decyl ether.	0068458-48-0			X				B			
3679	Resin acids and rosin acids, polymd., esters with glycerol	0068475-37-6			X			A			E445	
3680	Feldspars, Feldspar-group minerals	0068476-25-5			X				B			
3681	Glycerides, montan-wax	0068476-38-0			X			A				
3683	Paraffin waxes and hydrocarbon waxes, oxidised, calcium salts	0068476-81-3			X				B			
3686	Distillates, cracked stripped steam-cracked petroleum distillates, C8-10 fraction (petroleum)	0068477-39-4	X						B			
3687	Distillates, cracked stripped steam-cracked petroleum distillates, C10-12 fraction (petroleum)	0068477-40-7	X						B			
3688	Distillates, steam-cracked, C8-12 fraction (petroleum)	0068477-54-3	X						B			
3689	Naphtha, petroleum, light steam-cracked arom., piperylene conc., polymd.	0068478-07-9			X				B			
3690	Naphtha, petroleum, light steam-cracked, C5-fraction, oligomer conc.	0068478-08-0	X						B			
3691	Naphtha, light steam-cracked, debenzenised, C8-16-cycloalkadiene conc. (petroleum)	0068478-10-4	X						B			
3692	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha,\alpha'$ -(iminodi-2,1-ethanediyl)bis[ $\omega$ -hydroxy-,N-[3-(branched decyloxy)propyl]] derivs.	0068478-95-5			X				B			
3693	Acrylic acid, telomer with sodium hydrogen sulfite, sodium salt	0068479-09-4			X				B			
3694	Silane, chloro Me derivs.	0068479-14-1	X						B			
3695	Silane, chloro Ph derivs.	0068479-15-2	X						B			
3696	Polyethyleneglycol ethers of C12-C14 alcohols, phosphates	0068511-37-5			X				B			
3697	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono(diethylamino)alkylether	0068511-96-6			X				B			
3698	Benzene, (tetrapropenyl) derivs.	0068512-02-7			X				B			
3699	Calcium, carbonate tall oil fatty acids complexes	0068512-12-9			X				B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3700	Phenol, methylstyrenated	0068512-30-1	X			X		B			
3701	Lignosulphonic acid, sodium salt, sulphomethylated	0068512-34-5				X		B			
3702	Lignin, alkali, reaction products with formaldehyde and sodiumbisulfite	0068512-35-6				X		B			
3703	Naphthenic acids, cerium (4+) salts	0068514-63-6				X		B			
3704	Rosin, polymer with isophthalic acid and pentaerythritol	0068515-02-6				X		B			
3705	Benzene, mono-C12-14-alkyl derivs., fractionation bottoms, heavy ends	0068515-34-4				X		B			
3706	1,2-Benzenedicarboxylic acid, benzyl C7-9-branched and linear alkyl esters	0068515-40-2				X		B			
3710	Phthalic acid, diesters with primary saturated C8-C10 branched alcohols, more than 60% C9	0068515-48-0				X		A		26, 32	
3711	Phthalic acid, diesters with primary, saturated C9-C11 alcohols more than 90 % C10	0068515-49-1				X		A		26, 32	
3712	1,2-Benzenedicarboxylic acid, di-C6-10-alkyl esters	0068515-51-5				X		B			
3713	D-Glucose, decyl octyl ethers, oligomeric	0068515-73-1				X		B			
3714	Adipic acid, dialkyl esters (C7-C9)	0068515-75-3				X		A	0.05		
3715	Phosphoric acid, alkyl(C3-C9) esters	0068515-98-0				X		B			
3716	Castor oil, ethoxylated, monoester with disodium sulfobutenedioate	0068516-05-2				X		B			
3717	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, reaction products with hexakis(methoxymethyl)melamine	0068516-08-5	X					B			
3719	Pigment Yellow 155	0068516-73-4		X			200310	A			
3720	Pigment Brown 41	0068516-75-6		X				B			
3721	Alkenes, C9-11, C10-rich	0068526-56-7	X					B			
3722	Alkenes, C10-12, C11-rich	0068526-57-8	X					B			
3723	Amides, from C18-unsatd. fatty acids dimers and diethanolamine	0068526-59-0				X		B			
3724	Alcohols, C7-9-iso-, C8-rich	0068526-83-0	X					B			
3725	Alcohols, C8-10-iso-, C9-rich	0068526-84-1	X					B			
3726	Alcohols, C9-11-iso-, C10-rich	0068526-85-2	X					B			
3727	Alcohols, C11-C14-iso-, C13-rich	0068526-86-3			X			B			
3728	Dodecene, hydroformylation products, high-boiling	0068526-91-0				X		B			
3729	Alkenes, C>10 $\alpha$ -, polymd	0068527-08-2				X		B			
3730	Naphtha, light steam-cracked, debenzenised (petroleum)	0068527-26-4	X					B			
3731	Isooctadecanoic acid, 2-ethyl-2-[[1-(1-oxoisooctadecyl)oxy]methyl]-1,3-propanediyl ester	0068541-50-4				X		B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3732	Acrylic acid, 2-methyl-, 1,2,2,6,6-pentamethyl-4-piperidinyl ester	0068548-08-3	X					B			
3733	Fatty alcohols (C8-C18)	0068551-07-5		X				B			
3734	Alcohols, C9-11-branched	0068551-08-6	X					B			
3735	Alcohols, C7-9-branched	0068551-09-7	X					B			
3736	1-Propene, hydroformylation products, high-boiling	0068551-11-1			X			B			
3737	Polyethyleneglycol ethers of C12-C16 secondary alcohols	0068551-12-2			X			B			
3738	Poly(ethylene propylene)glycol ethers of C12-C15 alcohols	0068551-13-3			X			B			
3739	Alkanes, C10-13-iso-	0068551-17-7			X			B			
3740	Alkanes, C13-16-iso-	0068551-20-2			X			B			
3741	Alkenes, C20-24 $\alpha$ -, polymers with maleic anhydride	0068551-24-6			X			B			
3742	Fatty acids, C6-19-branched, calcium salts, overbased	0068551-41-7			X			B			
3743	Fatty acids, C6-19-branched, manganese salts	0068551-42-8			X			B			
3744	Fatty acids, C6-19-branched, zinc salts	0068551-44-0			X			B			
3745	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with diethylene glycol	0068552-01-2			X			B			
3746	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with ethylenediamine, hexamethylenediamine and tall oil fatty acids	0068552-06-7	X					B			
3747	Resin acids and rosin acids, Me esters, polymers with maleated rosin and pentaerythritol	0068554-23-4			X			B			
3748	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes and polypropyleneglycol monobutyl ether	0068554-64-3			X			B			
3749	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes and polyethylene-polypropyleneglycol monobutyl ether	0068554-65-4			X			B			
3750	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes, ethoxy-terminated	0068554-66-5			X			B			
3751	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes, hydroxy-terminated	0068554-67-6			X			B			
3752	Methylsilsesquioxane	0068554-70-1			X		A			Residual monomer in methylsilsesquioxane: < 1 mg methyltrimethoxysilane/kg of methylsilsesquioxane	
3753	Urea, N,N'-bis[3-(dimethylamino)propyl]-, polymer with 1,1'-oxybis[2-chloroethane]	0068555-36-2			X			B			
3754	Phenol, 4-(1,1-dimethylpropyl)-, polymer with sulfur chloride (S <sub>2</sub> Cl <sub>2</sub> )	0068555-98-6			X			B			
3755	Cyclotetrasiloxane, octamethyl-, reaction products with silica	0068583-49-3			X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3756	Decanoic acid, mixed diesters with octanoic acid and propyleneglycol	0068583-51-7				X			B		
3757	Triethyleneglycol, mixed diesters with decanoic acid and octanoic acid	0068583-52-8				X			B		
3758	Food Red 17:1	0068583-95-9		X			16035:1		B		
3759	Benzenesulfonic acid, C10-16-alkyl derivs	0068584-22-5				X			B		
3760	Benzenesulfonic acid, C10-16-alkyl derivs., compds. with isopropylamine (2-propanamine)	0068584-24-7				X			B		
3761	Silicic acid, sodium salt, hydrolysis products with chlorotri-methylsilane and dichloroethenylmethylsilane	0068584-83-8				X			B		
3762	2-Oxepanone, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane] and 2,2'-oxybis[ethanol], 2-hydroxyethyl acrylate-blocked	0068585-11-5	X			X			B		
3763	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono-C6-10-alkyl ethers, isooctyl phosphates	0068585-13-7				X			B		
3764	Platinate(2-), hexachloro-, (OC-6-11)-, dihydrogen, reaction products with 2,4,6,8-tetraethenyl-2,4,6,8-tetramethylcyclotetrasiloxane	0068585-32-0				X			B		
3765	Titanate(2-), bis[P,P-dioctyldiphosphato(2-)-O",O""][hydroxyacetato(2-)-O1,O2]-, dihydrogen, branched and linear	0068585-64-8				X			B		
3766	Titanate(3-), tris[P,P-dioctyldiphosphato(2-)-O",O""](2-propanolato)-, trihydrogen, branched and linear (CCS) . (IDS) .	0068585-78-4				X			B		
3767	Titanium, ethoxybis(2,4-pentanedionato-O,O')(2-propanolato)-	0068586-02-7				X			B		
3768	Boric acid (HBO3), compd. with 2-aminoethanol (1:1)	0068586-07-2				X			B		
3769	Alcohols, C6-12	0068603-15-6	X						B		
3770	Alcohols ethoxylated propoxylated	0068603-25-8			X				B		
3771	Acids, aliph., monocarb. (C16-C18), compounds with diethanolamine	0068603-38-3				X			B		
3772	Amides, coco, N,N-bis(hydroxyethyl)	0068603-42-9				X			B		
3773	Amines, C12-14-tert-alkyl, ethoxylated propoxylated	0068603-58-7				X			B		
3774	Amines, N-(hydrogenated tallow alkyl)trimethylenedi-	0068603-64-5				X			B		
3775	Carboxylic acids, di-, C4-6	0068603-87-2	X			X			B		
3776	Castor oil, hydrogenated, polymer with ethylenediamine, 12-hydroxyoctadecanoic acid and sebacic acid	0068604-06-8				X			B		
3777	Castor oil, sulphurised	0068604-22-8				X			B		

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3778	Acids, fatty C16-18 and C18-unsatd., methyl esters, distn. residues	0068604-41-1			X			B			
3779	Safflower oil, polymd.	0068607-59-0	X					B			
3780	Siloxanes and silicones, 3-(acetyloxy)propyl Me, dimethyl	0068607-69-2			X			B			
3781	Soaps, stocks, acidulated	0068607-87-4	X					B			
3782	Sulfonic acids, alkane, sodium salts	0068608-15-1	X					B			
3783	Sulfonic acids, petroleum, sodium salts	0068608-26-4	X					B			
3785	2,5-Furandione, reaction products with polypropylene, chlorinated	0068609-36-9			X			B			
3786	1,6-Hexanediol, distn. intermediates	0068609-64-3	X					B			
3787	1-Hexanol, 2-ethyl-, manuf. of, by-products from, distn. residues	0068609-68-7			X			B			
3788	Oxirane, mono[(C8-10-alkyloxy)methyl] derivs	0068609-96-1	X					B			
3789	Alkyl (C12-C14)glycidyl ether	0068609-97-2		X				B		ECM	
3790	p-Cresol-dicyclopentadiene-isobutylene, copolymer	0068610-51-5			X		A		5		
3792	Silane, trimethoxy[3-(oxiranylmethoxy)propyl]-, hydrolyzed	0068611-45-0			X			B			
3793	Urea, reaction products with formaldehyde	0068611-64-3			X			B			
3794	Zinc sulfide (ZnS), copper chloride-doped	0068611-70-1			X			B			
3795	Zinc sulfide (ZnS), silver chloride-doped	0068611-71-2			X			B			
3797	Fatty acids, tall oil, esters with triethanolamine	0068647-55-2			X			B			
3798	Terpenes and terpenoids, orange-oil	0068647-72-3			X			B			
3799	Acids, fatty, unsaturated (C18), dimers, compounds with coco alkylamines	0068647-95-0			X			B			
3800	Fatty acids, tall oil, diesters with polypropylene glycol	0068648-12-4			X			B			
3801	Rosin, dimerised, calcium salt	0068648-50-0			X			B			
3802	Resin acids and rosin acids, hydrogenated, esters with diethyleneglycol	0068648-51-1	X					B			
3803	Resin acids and rosin acids, hydrogenated, esters with triethyleneglycol	0068648-53-3	X					B			
3804	Acetic acid ethenyl ester, polymer with ethenol, cyclic acetal with butanal	0068648-78-2			X		A			Other name: Vinyl acetal, polymers, butyrals [63148-65-2]	
3805	Alkylbenzenes	0068648-86-2		X				B			
3806	3-Aminobutyric acid, N-coco alkyl derivatives	0068649-05-8			X			B			
3807	Ethene, homopolymer, oxidised, calcium lithium zinc salt	0068649-15-0			X			B			
3808	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono-C10-16-alkyl ethers, phosphates	0068649-29-6			X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3809	Phosphorodithioic acid, O,O-di-C1-14-alkyl esters, zinc salts(2:1)	0068649-42-3			X			B			
3810	Paraffin waxes and hydrocarbon waxes, oxidised, lithium salts	0068649-48-9			X			B			
3811	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -sulfo- $\omega$ -(nonylphenoxy)-, branched, ammonium salt	0068649-55-8			X			B			
3812	Linseed oil, oxidised	0068649-95-6	X					B			
3813	Imidazolium compounds, 1-[2-(carboxymethoxy)ethyl]-1-(carboxymethyl)-4,5-dihydro-2-norcoco alkyl, inner salts, disodium salts	0068650-39-5			X			B			
3814	Amines, (1H-benzotriazol-1-ylmethyl)dicoco alkyl	0068650-81-7			X			B			
3815	Acids, fatty, unsaturated (C18), dimers, hydrogenated, distilled and non-distilled	0068783-41-5	X		X		A		18		
3816	Rosin, low-boiling fraction	0068783-82-4	X		X			B			
3817	2,5-Furandione, dihydro-, C15-20-alkenyl derivs.	0068784-12-3			X			B			
3818	Acrylic acid, polymer with 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, (chloromethyl)oxirane and 4,4'-(1-methylethylidene)bis[phenol], compd. with N-ethylethanamine	0068797-56-8			X	X		B			
3819	1H-Imidazole, polymer with (chloromethyl)oxirane	0068797-57-9			X			B			
3820	Pigment Yellow 115	0068814-04-0		X		47005:1		B			
3821	Amines, dimethyltallow alkyl	0068814-69-7			X			B			
3822	Fatty acids, tall oil, polymers with diethyleneglycol and maleic anhydride	0068814-80-2			X			B			
3823	Tall oil, polymd., oxidised	0068815-17-8			X			B			
3824	9-Octadecenoic acid (Z)-, reaction products with 2-[(2-aminoethyl)amino]ethanol	0068815-51-0			X			B			
3825	Anthracene, 9,10-diethoxy-	0068818-86-0			X			B			
3826	Naphthalenesulfonic acid, dinonyl-, compd. with 2-amino-2-methyl-1-propanol (1:1)	0068833-67-0			X			B			
3827	Nonanedioic acid, compd. with 2,2',2''-nitrilotris[ethanol]	0068833-70-5			X			B			
3828	N,N'-Bis[3-(trimethoxysilyl)propyl]-1,2-ethanediamine	0068845-16-9			X			B			
3829	Diatomaceous earth, soda ash flux-calcined	0068855-54-9			X		A				
3830	Alcohols, C12-16	0068855-56-1	X					B			
3831	Alkenes, C14-20 $\alpha$ -	0068855-60-7			X			B			
3832	Poly{1-[1-(carboxylatomethyl)pyridinium-4-yl]ethylene}	0068864-72-2			X			B			
3833	Amides, from C2-9 fatty acids and polyethylenimine	0068876-81-3			X			B			
3834	2-Butyne-1,4-diol, reaction products with epichlorohydrin	0068876-96-0			X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3835	Zinc sulfide (ZnS), manganese-doped	0068877-27-0			X			B			
3836	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono(nonylphenyl) ether, branched	0068891-11-2			X			B			
3837	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -(dinyphenyl)- $\omega$ -hydroxy-branched	0068891-21-4			X			B			
3838	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -sulfo- $\omega$ -(nonylphenoxy)-, branched, sodium salt	0068891-39-4			X			B			
3839	2,5-Furandione, dihydro-, polyisobutenyl derivs., reaction products with triethylenetetramine	0068908-69-0			X			B			
3840	Silanamine, 1,1,1-trimethyl-N-(trimethylsilyl)-, hydrolysis products with silica	0068909-20-6	X		X			B			
3841	Zirconium, acetate lactate oxo ammonium complexes	0068909-34-2			X			B			
3842	Amylopectin, acid-hydrolyzed	0068909-37-5	X					B			
3843	Ethanol, 2,2'-oxybis-, reaction products with ammonia, morpholinederivs. residues	0068909-77-3	X					B			
3844	Ethanol, 2-amino-, reaction products with ammonia, by-products from	0068910-05-4	X					B			
3845	Pigment Yellow 12+14	0068910-13-4		X				B		cross coupling	
3846	Fatty acids, tall oil, compds. with polyalkylenepolyamines	0068911-35-3			X			B			
3847	Alcohols, C18-32	0068911-61-5			X			B			
3848	Amines, N-tallow alkyltripropylene-tetra-	0068911-79-5			X			B			
3849	Quaternary ammonium compounds, bis(hydrogenated tallowalkyl)dimethyl, montmorillonites	0068911-87-5			X			B			
3850	Resin acids and rosin acids, maleated, ammonium salts	0068911-89-7	X					B			
3851	Pitch, vegetable-oil	0068917-42-0	X					B			
3852	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy-terminated, polymers with 4-(phenylamino)phenol	0068918-30-9			X			B			
3853	Hydrocarbons, C12-20, catalytic alkylation by-products	0068919-17-5			X			B			
3854	Glycerides, tallow mono- and di-, hydrogenated, ethoxylated propoxylated	0068920-05-8			X			B			
3855	Alcohols, C16-18 and C18-unsatd., ethoxylated	0068920-66-1			X			B			
3856	Alcohols, C9-11, propoxylated	0068920-69-4			X			B			
3857	Food Blue 2:1	0068921-42-6		X		42090:2		B			
3858	2-Hydroxy-3-pyridinium-1-ylpropane-1-sulfonate	0068928-53-0			X			B			
3859	Stannane, dimethylbis[(1-oxoneodecyl)oxy]-	0068928-76-7			X		A		0.05		
3860	1H-Imidazole-1-ethanol, 4,5-dihydro-, 2-C15-17-unsatd. alkylderivs.	0068937-01-9			X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3861	Phenol, isopropylated, phosphate (3:1)	0068937-41-7			X			B				
3862	Alcohols, C6-12, ethoxylated propoxylated	0068937-66-6			X			B				
3863	Fatty acids, C14-18 and C14-18-branched and linear	0068937-77-9			X			B				
3864	Fatty acids, C18-unsatd., trimers	0068937-90-6	X		X			B				
3865	Terpenes and terpenoids, turpentine-oil residues	0068938-00-1	X		X			B				
3866	Fatty acids, C9-13-neo-	0068938-07-8			X			B				
3867	Fatty acids, coco, hydrogenated	0068938-15-8	X				A					
3868	Polyalkyleneoxid mod. Polydimethylsiloxane	0068938-54-5			X			B				
3869	Bis(polyethyleneglycol)hydroxymethylphosphonate	0068951-50-8			X		A		0.6			
3870	Alcohols, C14-15, ethoxylated	0068951-67-7			X			B				
3871	Siloxanes and silicones, hexyl Me, Me 2-phenylpropyl	0068952-01-2			X			B				
3872	Castor oil, hydrogenated, polymer with 2,4-TDI	0068952-21-6			X			B				
3873	Fatty acids, linseed-oil, maleated	0068953-24-2	X					B				
3874	Fatty acids, tall oil, mixed esters with ethylene glycol and pentaerythritol	0068953-31-1			X			B				
3875	Quaternary ammonium compounds, bis(hydrogenated tall-alkyl)dimethyl, salts with attapulgit	0068953-57-1			X			B				
3876	Quaternary ammonium compounds, bis(hydrogenated tall-alkyl)dimethyl, salts with bentonite	0068953-58-2			X			B				
3877	Oxirane, reaction products with ammonia, distr. residues	0068953-70-8	X					B				
3878	1,4-Benzenediamine, N,N'-mixed Ph and tolyl derivs.	0068953-84-4			X			B				
3879	Boric acid, reaction products with diethanolamine	0068954-07-4			X			B				
3880	Phenol, 2-methyl-, methylstyrenated styrenated	0068954-72-3			X			B				
3881	Titanium, butyl alc. isopropyl alcohol complexes	0068955-22-6			X			B				
3882	Hydrocarbons, terpene process	0068956-56-9	X		X			B				
3883	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxyethyl Me, ethoxylated, polymers with hydroxyethyl acrylate and 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane	0068957-01-7			X			B				
3884	Siloxanes and silicones, dimethyl, methoxy Ph, polymers with Phsilsesquioxanes, methoxy-terminated	0068957-04-0			X			B				
3885	1-Heptanesulfonamide, N-ethyl-1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,7-penta-decafluoro-	0068957-62-0			X			B				
3886	Acrylic acid, monoester with 1,2-propanediol, polymer with (chloromethyl)oxirane, dihydro-2,5-furandione and 4,4'-(1-methylethylidene)bis[phenol]	0068958-77-0			X			B				

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3887	1,4-Benzenedisulfonic acid,2,2'-[1,2-ethenediylbis[(3-sulfo-4,1-phenylene)imino[6-[bis(2-hydroxyethyl)amino]-1,3,5-triazine-4,2-diyl]imino]]bis-, hexasodiumsalt	0068971-49-3	X						B		
3888	Pigment Blue 76	0068987-63-3		X			742520		B		
3889	Poly(ethylene propylene)glycol ethers of C6-C10 alcohols	0068987-81-5			X				B		
3890	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -(octylphenyl)- $\omega$ -hydroxy-, branched	0068987-90-6			X				B		
3891	Zirconium, dipropylene glycol iso-Bu alc. neodecanoate propionate cobalt complexes	0068988-10-3			X				B		
3892	Formaldehyde, polymer with oxirane and phenol, methyl ether	0068988-31-8			X				B		
3893	Silicic acid, sodium salt, reaction products with chlorotrimethylsilane and iso-Pr alc.	0068988-56-7			X				B		
3894	Butanoic acid, 4-amino-4-oxosulfo-, N-tallow alkyl derivs., disodium salts	0068988-69-2			X				B		
3895	9-Octadecenoic acid (Z)-, sulfonated	0068988-76-1	X						B		
3896	Alkyl(CI 0-CI 6)benzylidimethylammonium chloride	0068989-00-4			X				B		
3897	Quaternary ammonium compounds, coco alkyl bis(hydroxyethyl)-methyl, ethoxylated methyl sulphate	0068989-03-7			X				B		
3898	Alcohols, C8-13-iso-	0068989-27-5	X						B		
3899	Esters (C4-C13) of mono- and dicarboxylic acids	0068989-56-0		X					B		
3900	Resin acids and rosin acids, polymd., potassium salt	0068990-04-5			X				B		
3901	Distillates, arom., hydrotreated, dicyclopentadiene-rich (petroleum)	0068990-35-2	X						B		
3902	Fatty acids, vegetable-oil, reaction products with tetraethylene pentamine	0068991-84-4			X				B		
3903	Hexanedioic acid, polymer with 1,3-diisocyanatomethylbenzene, 1,2-ethanediol and 1,2-propanediol, 2-hydroxyethyl acrylate-blocked	0069011-31-0	X						B		
3904	Hexanedioic acid, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane] and 2,2'-oxybis[ethanol], 2-hydroxyethyl acrylate-blocked	0069011-33-2	X						B		
3905	Polyethyleneglycol octylphenyl ether, sodium sulphate, branched	0069011-84-3			X				B		
3906	Alcohols, C8-18, ethoxylated propoxylated	0069013-18-9			X				B		
3907	Alcohols, C8-22, ethoxylated	0069013-19-0	X						B		
3908	1-Tetradecanol phosphate	0069029-24-9			X				B		
3909	Formaldehyde, polymer with nonylphenol and oxirane, hydrogenulfobutanedioate monosodium salt	0069029-29-4			X				B		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3910	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -tridecyl- $\omega$ -hydroxy-,phosphate, ammonium salt	0069029-43-2				X			B			
3911	2-Oxepanone, polymer with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol	0069089-45-8				X			B			
3912	1,3-Butadiene, homopolymer, hydroxy-terminated	0069102-90-5				X			B			
3913	Bis(methylbenzylidene)sorbitol	0069158-41-4				X			A			
3914	Di-n-octyltin ethyleneglycol bis(mercaptoacetate)	0069226-44-4				X			A		10	
3915	Alcohols, C16-22, ethoxylated	0069227-20-9				X			B			
3916	Alcohols, C12-18, ethoxylated propoxylated	0069227-21-0	X						B			
3917	Alcohols, C10-16, ethoxylated propoxylated	0069227-22-1				X			B			
3918	Starch, carboxymethyl 2-hydroxypropyl ether, polymer with (chloromethyl)oxirane	0069331-40-4				X			B			
3919	Cyclosiloxanes, dimethyl	0069430-24-6				X			B			
3920	Hydrocarbons, C6-30	0069430-33-7	X						B			
3921	Hydrocarbons, C6-20, polymers, hydrogenated	0069430-35-9				X			B			
3922	Pigment Yellow 111	0069771-45-5		X			11745		B			
3923	Benzenepropanamide,N,N'-1,3-propanediylbis[3,5-bis(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxy-	0069851-61-2				X			B			
3924	Blue 63	0069898-40-4	X						B			
3925	Solvent Blue 70	0012237-24-0	X						B			
3926	Solvent Red 160	0069899-68-9	X						B			
3927	Ethanaminium, N-[4-[[4-(diethylamino)phenyl][4-(ethylamino)-1-naphthalenyl]methylene]-2,5-cyclohexadien-1-ylidene]-N-ethyl-,molybdatesilicate	0069980-72-9				X			B			
3928	Fluoropolyether dicarboxy derivative ammonium salt	0069991-62-4				X		A		0.05		
3929	Methacrylic acid-, 3-hydroxybutyl ester	0070103-32-1				X			B			
3930	Bentonite, acid-leached	0070131-50-9				X			B			
3931	Siloxanes and silicones, di-Me, hydroxy-terminated	0070131-67-8	X			X			B			
3932	Polyethyleneglycol-30 dipolyhydroxystearate	0070142-34-6				X			A			
3933	Reactive Orange 12	0070161-14-7	X						B			
3934	Glycine, N-(hydroxymethyl)-, monosodium salt	0070161-44-3				X			B			
3935	Reactive Red 24	0070210-20-7	X				18208		B			
3936	Reactive Orange 5	0070210-21-8	X				18279		B			
3937	Reactive Red 45	0070210-46-7	X				18209		B			
3939	1-Heptanesulfonic acid,1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,7-pentadecafluoro-, compd. with 2,2'-iminobis[ethanol] (1:1)	0070225-15-9				X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3940	1-Hexanesulfonic acid, 1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,6-tridecafluoro-, compd. with 2,2'-iminobis[ethanol] (1:1)	0070225-16-0				X			B		
3941	1-Pentanesulfonic acid, 1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,5-undecafluoro-, compd. With 2,2'-iminobis[ethanol] (1:1)	0070225-17-1				X			B		
3942	1-Butanesulfonic acid, 1,1,2,2,3,3,4,4,4-nonafluoro-, compd. with 2,2'-iminobis[ethanol] (1:1)	0070225-18-2				X			B		
3943	1,2,4-Butanetricarboxylic acid, 2-phosphono-, ammonium salt	0070233-62-4				X			B		
3944	1,2-Ethanediamine, N-[3-(diethoxymethylsilyl)propyl]-	0070240-34-5				X			B		
3945	Benzenesulfonic acid, 4-[(1,3-dioxobutyl)amino]-, potassium salt	0070321-85-6				X			B		
3946	2-[2-Hydroxy-3,5-bis(1,1-dimethylbenzyl)phenyl]benzotriazole	0070321-86-7				X		A		1.5	
3947	2,2'-Oxamidobis[ethyl-3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate]	0070331-94-1				X		A			
3948	1,3-Propanedione, 1-[4-(1,1-dimethylethyl)phenyl]-3-(4-methoxyphenyl)-	0070356-09-1				X			B		
3949	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -hydro- $\omega$ -hydroxy-, ether with 1,3-benzenediol	0070356-25-1				X			B		
3950	2-H-1-Benzopyran-4-carbonitrile, 3-(2-benzothiazolyl)-7-(diethylamino)-2-oxo-	0070546-25-7	X						B		
3951	Polyethyleneglycol 2,4,6-tris(1-phenylethyl)phenyl ether	0070559-25-0				X			B		
3952	Reactive Orange 13	0070616-89-6	X				18270		B		
3953	1,6-Hexanediamine, N,N'-bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl)-, polymer with 2,4,6-trichloro-1,3,5-triazine and 2,4,4-trimethyl-2-pentanamine	0070624-18-9				X			B		
3955	Alcohols, C16-20-branched	0070693-04-8	X		X				B		
3956	Cyanamide, reaction products with carbon dioxide, ethylene oxide and octadecylamine	0070693-20-8				X			B		
3957	Tetraethyleneglycol diheptanoate	0070729-68-9				X			B		
3958	9,10-Anthracenedione, 1,4-diamino-, N,N'-mixed iso-Pr. and methyl derivs.	0070750-25-3				X			B		
3959	Quaternary ammonium compounds, coco alkyl-bis(hydroxyethyl)methyl, chlorides	0070750-47-9				X			B		
3960	Terpenes and terpenoids, turpentine-oil, $\alpha$ -pinene fraction, oligomers	0070750-57-1	X			X			B		
3961	Terpenes and terpenoids, turpentine oil, $\beta$ -pinene fraction polymerised	0070750-58-2				X			B		

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3962	1-Octadecanaminium, N,N-dimethyl-N-octadecyl-,(Sp-4-2)-[29H,31H-phthalocyanine-2-sulfonato(3-)-N29,N30,N31,N32]cuprate(1-)	0070750-63-9	X			X			B		
3963	Hexanedioic acid, polymer with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol,2-hydroxyethyl 2-propenoate and5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane	0070766-56-2	X						B		
3964	Benzenesulfonic acid, 2(or 4)-methyl-	0070788-37-3	X						B		
3965	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-hydro-ω-hydroxy-, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane], 1-decanol-blocked.	0070879-50-4				X			B		
3966	Methacrylic acid-, polymers with Et acrylate andpolyethyleneglycol monomethacrylate C16-18-alkyl ethers .	0070879-60-6				X			B		
3967	Octadecanoic acid, 12-hydroxy-, homopolymer, reaction products with N,N-dimethyl-1,3-propanediamine, dimethyl sulfate-quaternised	0070879-66-2				X			B		
3968	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydrogen-terminated	0070900-21-9	X			X			B		
3969	Fatty acids, tall-oil, esters with dipentaerythritol	0070913-98-3				X			B		
3970	Dimethyl, methyl(polyethylene oxide acetat-capped)siloxane	0070914-12-4				X			B		
3971	Benzenesulfonic acid, 4-(diethylamino)-, sodium salt	0070916-35-7				X			B		
3972	Alcohols, tallow, propoxylated	0070955-07-6				X			B		
3973	Hexanoic acid, 3,5,5-trimethyl-, 2-ethylhexyl ester	0070969-70-9				X			B		
3974	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with ethylenediamine and propionic acid	0070983-77-6	X						B		
3975	D-Glucopyranuronic acid, polymer with 6-deoxy-L-mannopyranose and D-glucopyranose, acetate, calcium potassium salt	0071010-52-1				X			B		
3976	Quaternary ammonium compounds, benzyl(hydrogenated tallow alkyl)dimethyl, chlorides, compounds with bentonite	0071011-24-0				X			B		
3977	Quaternary ammonium compounds, benzyl(hydrogenated tallow alkyl)dimethyl, bis(hydrogenated tallow alkyl)dimethylammonium salt with bentonite	0071011-25-1				X			B		
3978	Quaternary ammonium compounds, benzyl(hydrogenated tallow alkyl)dimethyl, chlorides, compounds with hectorite	0071011-26-2				X			B		
3979	Quaternary ammonium compounds, bis(hydrogenated tallow alkyl)dimethyl, chlorides, compounds with hectorite	0071011-27-3	X			X			B		
3980	Sodium 3-morpholin-4-ylpropane-1-sulfonate	0071119-22-7				X			B		
3981	Pentanedioic acid, bis(2-methylpropyl) ester	0071195-64-7	X						B		
3982	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-hydro-ω-hydroxy-, ester with boric acid (HBO3), methyl ether	0071243-41-9				X			B		
3983	Beeswax, synthetic	0071243-51-1				X			B		

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3984	Paraffin waxes and hydrocarbon waxes, microcryst., oxidised, potassium salts	0071243-66-8			X			B			
3985	Resin acids and rosin acids, fumarated, decyl esters	0071243-68-0			X			B			
3986	Hydrocarbons, C9-unsatd., polymd.	0071302-83-5			X			B			
3987	Hydrocarbons, C9-unsatd., polymers with phenol	0071302-91-5			X			B			
3988	Sulfonium, diphenyl[4-(phenylthio)phenyl]-, (OC-6-11)-hexafluoroantimonate(1-) (1:1)	0071449-78-0			X	X		B			
3989	Poly(ethylene glycol) bis(p-dimethylaminobenzoate)	0071512-90-8			X	X		B			
3990	Hexanedioic acid, polymer with 1,2-ethanediol and 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, 2-hydroxyethyl acrylate-blocked	0071549-84-3	X					B			
3991	Cobaltate(1-), bis[2-[(2-hydroxy-5-nitrophenyl)azo]-3-oxo-N-phenylbutanamidato(2-)]-, sodium	0071566-26-2			X			B			
3992	Pigment Red 221	0071566-54-6		X			20065	B			
3993	Xanthylium, 9-(2-carboxyphenyl)-3,6-bis(diethylamino)-,bis[3-[(4,5-dihydro-3-methyl-5-oxo-1-phenyl-1H-pyrazol-4-yl)azo]-4-hydroxy-N-[3-(1-methylethoxy)propyl]benzenesulfonamidato(2-)]cobaltate(1-)	0071566-55-7			X			B			
3994	Alcohols, C>14	0071750-71-5	X		X			B			
3995	Siloxanes and silicones, 3-[(2-aminoethyl)amino]propyl Me, dimethyl	0071750-79-3			X			B			
3997	Iodonium, bis(4-dodecylphenyl)-, (OC-6-11)-hexafluoroantimonate(1-) (1:1)	0071786-70-4			X	X		B			
3998	Octadecanoic acid, reaction products with tetraethylene-pentamine. .	0071799-54-7			X			B			
3999	Fatty acids, C16-18 and C18-unsatd., dimerised	0071808-39-4	X		X			B			
4000	Solvent Red 130	0071839-77-5		X				B			
4001	Cobaltate(1-),bis[2,4-dihydro-4-[(2-hydroxy-5-nitrophenyl)azo]-5-methyl-1-phenyl-3H-pyrazol-3-onato(2-)]-, sodium	0071839-88-8			X			B			
4002	1-Propanone, 2-methyl-1-[(4-methylthio)phenyl]-2-(4-morpholinyl)-	0071868-10-5	X			X		B			
4003	Pigment Yellow 127	0071872-67-8		X			21102	B			
4004	Solvent Brown 58	0071872-85-0		X				B			
4005	Poly[6-[(1,1,3,3-tetramethylbutyl)amino]-1,3,5-triazine-2,4-diy]-[(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)-imino]hexamethylene[(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)imino]	0071878-19-8			X			A	3		

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4006	2,7-Naphthalenedisulfonic acid,4-hydroxy-5-[[4-(phenylamino)-5-sulfo-1-naphthalenyl]azo]-, compds. With N,N'-di(phenyl, tolyl and xylyl)guanidine (1:3)	0071888-82-9				X			B		
4007	Sorbitan isostearate	0071902-01-7				X			B		
4008	Acrylic acid, 2-[4-[1-[4-(2-hydroxyethoxy)phenyl]-1-methylethyl]phenoxy]ethyl ester	0072004-73-0	X						B		
4009	1,3,5-Triazin-2-amine, 4,6-dichloro-N-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)-	0072058-41-4				X			B		
4010	Pigment Orange 64	0072102-84-2		X			12760		A		
4011	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α-isotridecyl-ω-hydroxy-	0072108-90-8				X			B		
4012	Hexanedioic acid, polymer with 2-hydroxyethyl 2-propenoate, 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane and 2,2'-oxybis[ethanol]	0072121-94-9	X						B		
4013	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, 2-oxepanone and 2,2'-oxybis[ethanol]	0072162-39-1				X			B		
4014	Butanamide,2,2'-[(3,3'-dichloro[1,1'-biphenyl]-4,4'-diyl)bis(azo)]bis[3-oxo-,N,N'-bis(phenyl and 2,4-xylyl) derivs.	0072207-62-6				X			B		
4015	Acid Violet 48	0072243-90-4		X					B		
4016	Soybean, proteins, phthalated	0072245-15-9				X			A	0.05	
4017	Ethylacrylate-methacrylic acid-poly(ethyleglycol)-lauryl methacrylate ether, terpolymer	0072275-83-3				X			B		
4018	Silica gel, fluorinated	0072319-09-6				X			B		
4019	Alcohols, C9-16, ethers with polyethyleneglycol mono-Me ether	0072379-23-8				X			B		
4020	Lubricating oils, petroleum, C15-30, hydrotreated neutral oil-based	0072623-86-0				X			B		
4021	Lubricating oils, petroleum, C20-50, hydrotreated neutral oil-based	0072623-87-1	X						B		
4022	Direct Yellow 157	0072705-26-1		X			13965		B		
4023	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-phosphono-ω-hydroxy-, mono-C12-14-alkyl ethers, dipotassium salts	0072828-57-0				X			B		
4024	Reactive Red 24:1	0072829-25-5		X			18208:1		B		
4025	Naphthenic acids, zirconium salts	0072854-21-8				X			B		
4026	Alcohols, C16-18, ethoxylated, reaction products with 1,6-diisocyanatohexane	0072869-39-7				X			B		
4027	Hexanoic acid, 2-ethyl-, bismuth salt	0072877-97-5				X			B		
4028	Solvent Red 195	0072968-71-9		X					B		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4029	Castor oil, ethoxylated propoxylated	0072986-44-8				X			B			
4030	Xanthylum, 9-[2-(ethoxycarbonyl)phenyl]-3,6-bis(ethylamino)-2,7-dimethyl-,bis[2-hydroxy-5-nitro-3-[[2-oxo-1-[(phenylamino) carbonyl]propyl]azo]benzenesulfonato(3-)]chromate(3-) (3:1)	0072986-48-2				X			B			
4031	1H-Azepine-1-propanoic acid, hexahydro-, 2,2-bis[[[(1-oxo-2-propenyl)oxy]methyl]butyl ester	0073003-78-8				X	X		B			
4032	Polyester of adipic acid with 1,3-butanediol, 1,2-propanediol and 2-ethyl-1-hexanol	0073018-26-5				X			A		31, 32	
4033	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monoisooctadecyl ether	0073018-31-2				X			B			
4034	Formaldehyde, polymer with 2,2'-oxybis[ethanol] and 1,3,5-triazine-2,4,6-triamine, methylated	0073018-48-1				X			B			
4035	Acrylic acid, 2-methyl-, dodecyl ester, polymer with butyl2-propenoate	0073018-97-0				X			B			
4036	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -isotridecyl- $\omega$ -hydroxy-phosphate	0073038-25-2				X			B			
4037	Phosphoric acid, 2-ethylhexyl ester, compd. with 2,2'-iminobis[ethanol]	0073070-48-1				X			B			
4038	Fatty acids, montan-wax, 1-methyl-1,3-propanediyl esters	0073138-44-0				X			A			
4039	Acids, fatty, montan wax, esters with ethylene glycol	0073138-46-2				X			B			
4040	Fatty acids, tall oil, dimers	0073138-53-1	X			X			B			
4041	Resin acids and rosin acids	0073138-82-6	X			X			A			
4042	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Ph silsesquioxanes	0073138-88-2				X			B			
4043	Hexanoic acid, 2-ethyl-, praseodymium(3+) salt	0073227-22-2				X			B			
4044	Hexanoic acid, 2-ethyl-, neodymium(3+) salt	0073227-23-3				X			B			
4045	Benzenesulfonic acid, 4-chloro-2-[2-[2-hydroxy-3-[[[(2-methoxyphenyl)amino]carbonyl]-1-naphthalenyl]diazanyl]-5-methyl-, sodium salt (1:1)	0073263-37-3		X					B			
4046	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with $\alpha$ -hydro- $\omega$ -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)] and 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane	0073297-27-5				X			B			
4047	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with 2,4-diisocyanato-1-methylbenzene and $\alpha,\alpha',\alpha''$ -1,2,3-propanetriyltris[ $\omega$ -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)]]	0073297-28-6				X			B			
4048	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane and $\alpha,\alpha',\alpha''$ -1,2,3-propanetriyltris[ $\omega$ -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)]]	0073297-29-7				X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4049	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -[tris[1-(methylphenyl)ethyl]phenyl]- $\omega$ -hydroxy-	0073297-33-3				X			B		
4050	Basic Blue 81	0073309-46-3		X					B		
4051	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], $\alpha,\alpha',\alpha''$ -1,2,3-propanetriyltris[ $\omega$ -hydroxy-, mixed acrylates and adipates	0073378-73-1	X			X			B		
4052	Basic Violet 11:1	0073398-89-7		X					B		
4053	Copper phthalocyanine, sulphonated, compound with dodecylamine	0073455-75-1				X			B		
4054	Phenoxazin-5-ium, 3,7-bis(diethylamino)-, nitrate	0073570-52-2	X						B		
4055	2-Naphthalenecarboxylic acid, 3-hydroxy-4-[(4-methyl-2-sulfophenyl)azo]-, strontium salt (1:1)	0073612-29-0		X					B		
4056	Benzenesulfonic acid, 4-chloro-2-[(2-hydroxy-1-naphthalenyl)azo]-5-methyl-, barium salt(2:1)	0073612-34-7				X			B		
4057	Phenol, 2-(2H-benzotriazol-2-yl)-6-(1-methyl-1-phenylethyl)-4-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)- (9CI)	0073936-91-1				X			B		
4058	Decanoic acid, 2-ethylhexyl ester	0073947-30-5	X						B		
4059	Bis(4-diphenylsulphonium)phenylsulphide-bis(hexafluorophosphate)	0074227-35-3				X			B		
4060	Pigment Orange 67	0074336-59-7		X			12915		B		
4061	Pigment Red 251	0074336-60-0		X			12925		B		
4062	Pigment Yellow 181	0074441-05-7		X			11777		B		
4063	9,12-Octadecadienoic acid (Z,Z)-, polymer with acrylic acid and 1,3,5-tris(2-hydroxyethyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione	0074512-23-5	X						B		
4064	Hexanedioic acid polymer with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, 4-(1,1-dimethylethyl)benzoate	0074564-66-2				X			B		
4065	Lubricating oils	0074869-22-0				X			B		
4066	[N,N,N',N',N'',N''-Hexaethyl-29H,31H-phthalocyaninetrimethylaminato(2-)-N29,N30,N31,N32]copper tris(dodecylbenzenesulphonate)	0075247-18-6		X					B		
4067	Quino[2,3-b]acridine-2-sulfonic acid,5,7,12,14-tetrahydro-7,14-dioxo-, aluminium salt (3:1)	0075431-69-5				X			B		
4068	Diphenyl[(phenylthio)phenyl]sulfonium hexafluorophosphate	0075482-18-7				X			B		
4069	2-Butenedioic acid (Z)-, mono(1-methylethyl) ester, reaction products with maleic anhydride and polyethylene, ethoxylated propoxylated	0075535-30-7				X			B		
4071	Pigment Red 81:2	0075627-12-2		X			45161:1		B		
4072	Quino[2,3-b]acridine-7,14-dione,2-[(1,3-dihydro-1,3-dioxo-2H-isoindol-2-yl)methyl]-5,12-dihydro-	0075641-02-0				X			B		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4073	Siloxanes and silicones, 3-[[2-aminoethyl]amino]propyl Me, dimethyl,hydroxy-terminated	0075718-16-0			X				B			
4074	Phosphine oxide, diphenyl(2,4,6-trimethylbenzoyl)-	0075980-60-8	X			X		A		0.05		
4075	Pigment Yellow 185	0076199-85-4		X			56290		B			
4076	Pigment Violet 50	0076233-81-3		X			12322		B			
4077	Anthracene, 9,10-dibutoxy	0076275-14-4			X	X			B			
4078	1-Octanesulfonamide, 1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,8-heptadecafluoro-, compd. with N,N-diethylethanamine (1:1)	0076752-82-4			X				B			
4079	Pigment Yellow 180	0077804-81-0		X			21290	A				
4080	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 1,2,3-propanetriol (3:1), (Z)-9-octadecenoate	0078041-14-2			X				B			
4081	Sulfonium compounds, C11-14-alkylbis(hydroxyethyl), 2-hydroxyethylsulfates (salts)	0078169-20-7			X				B			
4082	1-Propanaminium, 3-hydroxy-N-(2-hydroxyethyl)-N,N-dimethyl-,chloride	0078182-00-0			X				B			
4083	Pigment Orange 72	0078245-94-0		X			211095		B			
4084	2,2,4,4-Tetramethyl-20-(2,3-epoxypropyl)-7-oxa-3,20-diazadispiro-[5.1.11.2]-heneicosan-21-one, polymer	0078301-43-6			X			A		5		
4085	Alcohols, C9-11-iso-, C10-rich, ethoxylated	0078330-20-8			X				B			
4086	Alcohols, C11-14-iso-, C13-rich, ethoxylated	0078330-21-9			X				B			
4087	Alcohols, C11-14-iso-, C13-rich, ethoxylated propoxylated	0078330-23-1	X						B			
4088	Acrylic acid, polymer with 2-methyl-2-[(1-oxo-2-propenyl)amino]-1-propanesulfonic acid and 2-propenamide	0078474-98-3			X				B			
4089	Hexanoic acid, 6-[[4-methylphenyl)sulfonyl]amino]-	0078521-39-8			X				B			
4090	Isooctadecanoyl chloride	0078851-23-7	X						B			
4091	4,4'-Bis[[1-[[[(2,4-dimethylphenyl)amino]carbonyl]-2-oxopropyl]azo]-1,1'-biphenyl-2,2'-disulphonic acid	0078952-69-9			X				B			
4092	Pigment Yellow 174	0078952-72-4		X			21098		B			
4093	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with 1,3-diisocyanatomethylbenzene, methyloxirane and oxirane	0079004-98-1			X				B			
4094	Bis(4-ethylbenzylidene)sorbitol	0079072-96-1			X			A				
4095	Octanoic acid, neodymium(3+) salt	0079321-04-3			X				B			
4096	Benzenesulfonic acid, 3,3'-[(9,10-dihydro-9,10-dioxo-1,4-anthracenediyl)diimino]bis[2,4,6-trimethyl-, compd. with 1,6-hexanediamine (1:1)	0079665-26-2			X				B			
4097	Phenoxazin-5-ium, 3,7-bis(diethylamino)-, acetate	0079916-07-7			X				B			
4098	Pigment Yellow 128	0079953-85-8		X			20037	A				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4099	Pigment Red 81:1	0080083-40-5		X			45160:3		B			
4100	Copper, [29H,31H-phthalocyaninato(2-)-N29,N30,N31,N32]-,aminosulfonyl sulfo derivs.	0080146-12-9				X			B			
4101	3-Hydroxybutanoic acid-3-hydroxypentanoic acid, copolymer	0080181-31-3	X					A				The substance is used as product obtained by bacterial fermentation
4102	Alcohols, C12-14	0080206-82-2				X			B			
4103	Bis(boron difluorodiphenylglyoximate)cobaltate(II)	0080290-99-9				X			B			
4104	1H-Benzotriazole-1-methanamine, N,N-bis(2-ethylhexyl)-	0080301-64-0				X			B			
4105	2,2',2'-Nitrilo[triethyl tris(3,3',5,5'-tetra-tert-butyl-1,1'-biphenyl-2,2'-diyl)phosphite]	0080410-33-9				X		A		5		SML expressed as sum of phosphite and phosphate
4106	Hydroxypolyester acrylate	0080413-52-1	X						B			
4107	Cellulose, hexadecyl 2-hydroxyethyl ether	0080455-45-4				X			B			
4108	Ethanol, 2,2'-[[[5-methyl-1H-benzotriazol-1-yl)methyl]imino]bis-	0080584-88-9				X			B			
4109	Ethanol, 2,2'-[[[4-methyl-1H-benzotriazol-1-yl)methyl]imino]bis-	0080584-89-0				X			B			
4110	1H-Benzotriazole-1-methanamine, N,N-bis(2-ethylhexyl)-4-methyl-	0080584-90-3	X			X			B			
4111	Hexanoic acid, 6,6',6''-(1,3,5-triazine-2,4,6-triyltriimino)tris-	0080584-91-4				X			B			
4112	Hexanoic acid, 6,6',6''-(1,3,5-triazine-2,4,6-triyltriimino)tris-,compd. with 2,2',2''-nitrilotris[ethanol] (1:3)	0080584-92-5				X			B			
4113	1H-Benzotriazole-1-methanamine, N,N-bis(2-ethylhexyl)-5-methyl-	0080595-74-0	X						B			
4114	Bis(2,6-di-tert-butyl-4-methylphenyl)pentaerythritol diphosphite	0080693-00-1				X		A		5		SML expressed as sum of phosphite and phosphate
4115	Propane, 1,2-bis(1,1-dimethylethoxy)-	0080762-96-5				X			B			
4116	Amines, C11-14-branched alkyl, monoethyl and diethyl phosphates	0080939-62-4				X			B			
4117	Hexanoic acid, 2-ethyl-, 1,1'-[2,2-dimethyl-1-(1-methylethyl)-1,3-propanediyl] ester	0081232-22-6				X			B			
4118	Cobaltate(1-), bis[2-[(2-hydroxy-4-nitrophenyl)azo]-3-oxo-N-phenylbutanamidato(2-)]-, sodium	0081361-02-6				X			B			
4119	Fatty acids, C9-11-branched, glycidyl esters	0081412-56-8				X			B			
4120	4-(Hydroxymethyl)benzophenone	0081449-01-6	X				X		B			
4121	Copper, [29H,31H-phthalocyaninato(2-)-N29,N30,N31,N32]-, [[3-(1-methylethoxy)propyl]amino]sulfonyl derivs.	0081457-65-0				X			B			
4122	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -sulfo- $\omega$ -(2-naphthalenyloxy)-, sodium salt	0081503-86-8				X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4123	α-[2,6-Bis(1-methylethyl) phenyl]-ω-[[[2,6-bis(1-methylethyl)phenyl]carbonimido]amino]poly[nitrilomethanetetraylnitril o[2,4,6-tris(1-methylethyl)-1,3-phenylene	0081972-48-7				X			B		
4124	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)],ω-[3-(diethylamino)-1-oxopropoxy]-ω',ω''-bis[(1-oxo-2-propenyl)oxy]-α,α',α''-1,2,3-propanetriyltris-	0082168-31-8				X			B		
4125	Pigment Yellow 194	0082199-12-0		X			11785		B		
4126	Pigment Blue 62	0082338-76-9		X			42595:4		B		
4127	Hexanedioic acid, polymer with 1,3-diisocyanatomethylbenzene and 2,2-dimethyl-1,3-propanediol, 2-hydroxyethyl acrylate-blocked	0082339-13-7	X						B		
4128	Hexanedioic acid, polymer with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol and 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, hydroxyethyl acrylate-blocked	0082339-15-9	X						B		
4129	Poly(oxy-1,4-butanediyl), α-hydro-ω-hydroxy-, polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, hydroxyethyl acrylate-blocked	0082339-25-1	X			X			B		
4130	1,3,8-Triazaspiro[4.5]decane-2,4-dione, 8-acetyl-3-dodecyl-7,7,9,9-tetramethyl-	0082537-67-5				X			B		
4131	Benzenesulfonic acid, 2,2'-(1,2-ethenediyl)bis[5-[(4-chloro-6-methoxy-1,3,5-triazin-2-yl)amino]-, disodium salt, reaction products with 2-aminoethanesulfonic acid monosodium salt and diethanolamine	0082640-05-9	X						B		
4132	2,4-Diethyl-9H-thioxanthen-9-on	0082799-44-8				X			B		
4133	1-Butanesulfonic acid, 4-[(4,5-dihydro-5-thioxo-1,3,4-thiadiazol-2-yl)thio]-, monosodium salt	0082911-32-8	X						B		
4134	Decanedioic acid, methyl 1,2,2,6,6-pentamethyl-4-piperidiny ester	0082919-37-7				X			B		
4135	Tris(trimethoxysilylpropyl)amine	0082984-64-3				X			B		
4136	1-Propanamine, 3-(trimethoxysilyl)-N-[3-(trimethoxysilyl)propyl]-	0082985-35-1				X			B		
4137	Benzenepropanoic acid, 3-(5-chloro-2H-benzotriazol-2-yl)-5-(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxy-, octyl ester	0083044-89-7				X			B		
4138	Benzenepropanoic acid, 3-(5-chloro-2H-benzotriazol-2-yl)-5-(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxy-, 2-ethylhexyl ester	0083044-90-0				X			B		
4139	Acrylic acid, 1,6-hexanediylbis[oxy(2-hydroxy-3,1-propanediyl)] ester	0083045-03-8	X						B		
4140	Rosin blends, reaction products with acrylic acid	0083137-13-7	X			X			B		
4141	Pigment Black 32	0083524-75-8		X			71133		B		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4142	Zirconium, C5-23-branched carboxylate naphthenate complexes	0083711-54-0			X			B				
4143	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, 2-aminopropyl methyl ether	0083713-01-3			X			B				
4144	2,3-Bis[(2-ethylhexyl)oxy]propane-1-sodium sulphate	0083721-45-3			X			B				
4145	Phenol, tris[1-(methylphenyl)ethyl]-	0083804-01-7			X			B				
4146	9H-Thioxanthene-2-carboxylic acid, 9-oxo-, ethyl ester	0083817-60-1				X		B				
4147	Aluminium, chloroethyl(2-propanolato)-	0083833-19-6			X			B				
4148	Methanone, [4-[(4-methylphenyl)thio]phenyl]phenyl-	0083846-85-9			X	X		B				
4149	4-Isopropyl thioxanthone	0083846-86-0				X		A	0.05			
4150	Solvent Black 48	0083929-92-4	X					B				
4151	1,2-Benzenedicarboxylic acid, di-C7-9-alkyl esters	0083968-18-7			X			B				
4152	Formaldehyde, reaction products with N,N-dimethylbenzenamine and N-methylbenzenamine, oxidised, hydrochlorides	0083968-28-9			X			B				
4153	Di-n-dodecyltin bis(isooctyl mercaptoacetate)	0084030-61-5			X			A		25		
4154	Propanoic acid, zirconium salt	0084057-80-7			X			B				
4155	Calcium, C4-10-fatty acid naphthenate complexes	0084066-82-0			X			B				
4156	Cobalt, C4-10-fatty acid naphthenate complexes	0084066-85-3			X			B				
4157	Zirconium, C5-23-branched carboxylate fatty acid C4 complexes	0084067-12-9			X			B				
4158	Acrylic acid, 4-(1,1-dimethylethyl)cyclohexyl ester	0084100-23-2	X					B				
4159	p,p'-((3,3'-Dichloro(1,1'-biphenyl)-4,4'-diyl)bis(azo(2-acetyl-1-oxoethylene)imino))bis(benzenesulphonic) acid, potassium salt	0084100-30-1		X				B				
4160	Alcohols, C12-14-secondary, ethoxylated	0084133-50-6			X			B				
4161	Titanium, [bis(2-ethylhexyl) phosphato-O"] [mono(2-ethylhexyl)phosphato(2-)-O',O"] (2-propanolato)-, (T-4)-	0084145-32-4			X			B				
4162	1,6-Hexanediol ethoxylate diacrylate	0084170-27-4		X	X			B			ECM	
4163	Ethoxylated neopentylglycol diacrylate	0084170-28-5	X					B				
4164	Acrylic acid, propoxylated neopentylglycol ester	0084170-74-1		X				B			ECM	
4165	Food Red 3:1	0084238-07-3	X				14720:1	B				
4166	Isononanoic acid, cobalt(2+) salt	0084255-52-7			X			B				
4167	Naphthenic acids, zinc salts, basic	0084418-50-8			X			B				
4168	Cobalt, naphthenate neodecanoate complexes	0084418-56-4			X			B				
4169	Phosphoric acid, mono- and bis(branched and linear pentyl) esters	0084418-71-3	X					B				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4170	Phosphinic acid, phenyl(2,4,6-trimethylbenzoyl)-, ethyl ester	0084434-11-7				X	X		B			
4171	N-(2-Aminoethyl)-β-alanine, sodium salt	0084434-12-8	X					A		0.05		
4172	Alcohols, C8-20	0084539-74-2	X						B			
4173	Alcohols, C10-14	0084539-75-3	X						B			
4174	Alcohols, C14-20	0084539-76-4	X						B			
4175	Alcohols, C16-20	0084539-77-5	X						B			
4176	Alcohols, C16 and C18-unsatd.	0084539-78-6	X						B			
4177	2-Butenoic acid, 4-oxo-4-(tridecylamino)-, (Z)-, branched	0084583-68-6				X			B			
4178	Pigment Orange 71	0084632-50-8		X			561200	A				
4179	Pigment Orange 73	0084632-59-7		X			561170		B			
4180	Pigment Red 254	0084632-65-5		X			56110		B			
4181	Pyrrolo[3,4-c]pyrrole-1,4-dione, 2,5-dihydro-3,6-bis-(4-methylphenyl)-	0084632-66-6				X			B			
4182	1-Propanol, 2-methyl-, C4-6 dicarboxylates	0084712-64-1				X			B			
4183	Resin acids and rosin acids, esters with trimethylolpropane	0084776-83-0	X			X			B			
4184	Resin acids and rosin acids, tall oil, esters with triethyleneglycol	0084776-84-1				X			B			
4185	Resin acids and rosin acids, tall oil, fumarated, potassium salt	0084776-94-3				X			B			
4186	Formaldehyde, reaction products with diethyleneglycol	0084777-35-5				X			B			
4187	β-Alanine, N-coco alkyl derivs.	0084812-94-2				X			B			
4188	Coconut oil, hydrogenated	0084836-98-6	X						B			
4190	Benzene, 1,1'-(1,2-ethanediyl)bis[2,3,4,5,6-pentabromo-	0084852-53-9				X			B			
4191	1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, 1,2-didecyl 4-octyl ester	0084864-66-4				X			B			
4192	Cobaltate(1-), bis[4-hydroxy-3-[(2-hydroxy-1-naphthalenyl)azo]benzenesulfonamidato(2-)]-, hydrogen, compd. with 3-[(2-ethylhexyl)oxy]-1-propanamine (1:1)	0084912-04-9				X			B			
4193	Castor oil, acetylated	0084929-62-4				X			B			
4194	Phenol, dinonyl-, branched	0084962-08-3				X			B			
4195	Xanthylum, 9-(2-carboxyphenyl)-3,6-bis(diethylamino)-, hydrogenbis[3-[(4,5-dihydro-3-methyl-5-oxo-1-phenyl-1H-pyrazol-4-yl)azo]-2-hydroxy-5-nitrobenzenesulfonato(3-)]chromate(3-), compd. with 3-[(2-ethylhexyl)oxy]-1-propanamine	0084962-27-6				X			B			
4196	Fatty acids, C14-18 and C16-18-unsatd., esters with propyleneglycol	0084988-75-0	X						B			
4197	Fatty acids, tall oil, C9-11-branched and linear alkyl esters	0084988-83-0				X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4198	Tar acids, xylene fraction	0084989-06-0	X						B		
4199	2-Oxetanone, 3-C12-16-alkyl-4-C13-17-alkylidene derivs.	0084989-41-3	X						B		
4200	Fatty acids, C14-18 and C18-unsatd., branched and linear, esters with trimethylolpropane	0085005-23-8			X				B		
4201	Fatty acids, coco, esters with 3,3'-oxybis[1,2-propanediol]	0085029-63-6			X				B		
4202	Amines, di-C14-18-alkylmethyl,[29H,31H-phthalocyaninedisulfonato (4-)-N29,N30,N31,N32]cuprate(2-) (2:1)	0085049-29-2			X				B		
4203	Bentonite, sodian	0085049-30-5			X				B		
4204	Silicate(2-), hexafluoro-, disodium, reaction products with lithium magnesium sodium silicate	0085085-18-3			X				B		
4205	Cyclohexanamine, N,N-dimethyl-, phosphate (1:1)	0085099-25-8	X						B		
4206	7-Oxa-3,20-diazadispiro[5.1.11.2]heneicosane-20-propanoic acid, 2,2,4,4-tetramethyl-21-oxo-, dodecyl ester (9CI)	0085099-50-9			X				B		
4207	Tetradecyl-3-(2,2,4,4-tetramethyl-21-oxo-7-oxa-3,20-diazadispiro[5,1,11,2]heneicosan-20yl)propionate	0085099-51-0			X				B		
4208	Acids, fatty (C8-C22), esters with pentaerythritol	0085116-93-4		X	X			A			
4209	Fatty acids, C16-18, esters with diethyleneglycol	0085116-97-8			X				B		
4210	Benzene, di-C10-14-alkyl derivs.	0085117-31-3	X						B		
4211	Benzene, mono-C10-14-alkyl derivs., fractionation bottoms	0085117-41-5			X				B		
4212	Benzenesulfonic acid, mono-C10-14-alkyl derivs.	0085117-49-3			X				B		
4213	Benzenesulfonic acid, mono-C10-14-alkyl derivs., sodium salts	0085117-50-6			X				B		
4214	Manganese, isononanoate naphthenate complexes	0085117-61-9			X				B		
4215	Isononanoic acid, cerium(3+) salt	0085118-09-8			X				B		
4216	Acids, fatty, C16-C18 and C18 unsaturated, esters with sorbitol	0085186-88-5			X				B		
4217	Copper, 2-ethylhexanoate naphthenate complexes	0085203-72-1			X				B		
4218	Hexanoic acid, 2-ethyl-, zinc salt, basic	0085203-81-2			X				B		
4219	2-Butenoic acid, 4-[(2-ethylhexyl)amino]-4-oxo-, (Z)-, compd. with 2,2',2''-nitrotris[ethanol] (1:1)	0085204-21-3			X				B		
4220	2,2'-Methylene bis(4,6-di-tert-butylphenyl)sodium phosphate	0085209-91-2			X			A		5	
4221	2,2'-Methylenebis(4,6-di-tert-butylphenyl) lithium phosphate	0085209-93-4			X			A		5	
4222	Glycine, N-methyl-, N-(C14-18 and C14-18-unsatd. acyl) derivs.	0085251-99-6			X				B		
4223	Phenol, 2,4,6-tris[1-(methylphenyl)ethyl]-	0085305-20-0			X				B		

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4224	Amines, C12-14-tert-alkyl, bis[2-[(4,5-dihydro-3-methyl-5-oxo-1-phenyl-1H-pyrazol-4-yl)azo]benzoato(2-)]chromate(1-)	0085408-46-4			X			B			
4225	Quaternary ammonium compounds, benzyl-C12-14-alkyldimethyl, chlorides	0085409-22-9			X			B			
4226	Resin acids and rosin acids, maleated, potassium salt	0085409-27-4	X		X			B			
4227	Tall oil rosin, maleated	0085409-30-9			X			B			
4228	Alcohols, C10-18, ethoxylated	0085422-93-1			X			B			
4229	Phosphonic acid, (1-hydroxyethylidene)bis-, compd. with 2-aminoethanol (1:1)	0085443-51-2			X			B			
4230	3H-Indolium, 2-[2-[4-[(2-ethoxyethyl)ethylamino]-2-methylphenyl]ethenyl]-1,3,3-trimethyl-, (T-4)-tetrachlorozincate(2-) (2:1)	0085455-55-6		X				B			
4231	Amines, coco alkyl, oleates	0085480-36-0			X			B			
4232	Alkanes, C14-17, chloro	0085535-85-9			X			B			
4233	Benzenesulfonic acid, 4-C10-13-sec-alkyl derivs.	0085536-14-7			X			B			
4234	Alcohols, C8-10	0085566-12-7	X					B			
4235	Alcohols, C8-12	0085566-13-8			X			B			
4236	Alcohols, C13-15-branched and linear	0085566-16-1			X			B			
4237	Acids, aliphatic (C14-C18)alkyl (C14-C18) esters	0085566-24-1			X			B			
4238	Quaternary ammonium compounds, (C12-16-branched and linearalkyl)ethyldimethyl, Et sulfates	0085566-47-8			X			B			
4239	Resin acids and rosin acids, tall oil, esters with glycerol	0085566-48-9			X			B			
4240	Resin acids and rosin acids, tall oil, esters with pentaerythritol	0085566-49-0			X			B			
4241	Sulfuric acid, mono-C8-18-alkyl esters, magnesium salts, compds. with triethanolamine sulfuric acid, mono-C8-18-alkyl esters, magnesium salts, compds.	0085586-38-5			X			B			
4242	Tall oil rosin, fumarated	0085631-69-2			X			B			
4243	Direct Black 168	0085631-88-5		X		335475		B			
4244	Amines, N-(3-aminopropyl)-N-tallow alkyltrimethylenedi-	0085632-63-9			X			B			
4245	Hydrogen [29H,31H-phthalocyaninesulphonato(2-)-N29,N30,N31,N32]cuprate(1-), compound with (Z)-octadec-9-enylamine (1:1)	0085650-96-0		X				B			
4246	Alcohols, C10-12	0085665-26-5			X			B			
4247	Reactive Red 220	0085665-97-0		X				B			
4248	Alcohols, C12-20 and C12-20-unsatd.	0085681-70-5	X					B			
4249	Pigment Red 211	0085702-54-1		X		15910:3		B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4250	Hexanoic acid, 6-[(1-oxoisobutyl)amino]-, compd. with 2,2',2''-nitrotris[ethanol] (1:1)	0085702-79-0	X						B		
4251	Amides, tall oil fatty, N,N'-(iminodi-2,1-ethanediyl)bis-phosphates	0085711-34-8	X						B		
4252	Fatty acids, C14-18 and C16-18-unsatd., maleated	0085711-46-2	X						B		
4253	Fatty acids, C14-18 and C16-18-unsatd., maleated, reaction products with oleylamine	0085711-47-3			X				B		
4254	Fatty acids, tall oil, compds. with oleylamine	0085711-55-3	X						B		
4255	Resin acids and rosin acids, esters with glycerol and diethyleneglycol	0085711-66-6	X						B		
4256	Alcohols, C10-18	0085711-71-3	X						B		
4257	1-Octadecanaminium, N,N-bis(2-hydroxypropyl)-N-methyl-, methylsulfate (salt)	0085712-01-2			X				B		
4258	1-Hexanol, 2,5,5-trimethyl-	0085712-03-4			X				B		
4259	Ethanol, 2-[(2-hydroxyethyl)amino]-, 1-(dihydrogen phosphate),N-coco alkyl derivs., N-oxides, dipotassium salts	0085712-26-1			X				B		
4260	Resin acids and rosin acids, tall oil, fumarated, sodium salts	0085736-81-8			X				B		
4261	Resin acids and rosin acids, tall oil, maleated, sodium salts	0085736-82-9			X				B		
4262	Iron, C3-13-carboxylate naphthenate complexes	0085763-69-5			X				B		
4263	Zinc, 2-ethylhexanoate naphthenate complexes	0085763-74-2			X				B		
4264	Acrylic acid,(methyl-1,3-phenylene)bis[iminocarbonyloxy-2,1-ethanediyl-4,1-phenylene(1-methylethylidene)-4,1-phenyleneoxy-2,1-ethanediyl]ester	0085865-95-8	X						B		
4265	Fatty acids, tall oil, reaction products with pentaethylene-hexamine	0085940-40-5			X				B		
4266	Hexane, 1,6-diisocyanato-, homopolymer, Me Et ketone oxime-blocked	0085940-94-9	X						B		
4267	Tridecanamine, branched and linear	0086089-17-0	X						B		
4268	Acrylic acid, 3,3,5-trimethylcyclohexyl ester	0086178-38-3	X						B		
4269	Acrylic acid, 2-methyl-, 2-(2-oxo-1-imidazolidinyl)ethyl ester	0086261-90-7	X						B		
4270	2-(2-Vinyloxyethoxy)ethyl acrylate	0086273-46-3	X						B		
4271	Triphenyl sulfonium hexafluorophosphate (mono+di)salts	0086481-78-9			X				B		
4272	Substituted copper phthalocyanine dispersing agent	0086753-78-8			X				B		
4273	Fatty acid amine derivative polymeric dispersant	0086753-79-9			X				B		
4274	Quaternary ammonium azo pigment derivative dispersing agent	0086753-82-4			X				B		structure unspecified
4275	13-Docosenamide, N-9-octadecenyl-, (Z,Z)-	0087075-62-5			X				B		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4276	4,4'-Isopropylidenediphenol, oligomeric reaction products with 1-chloro-2,3-epoxypropane and methylenediphenol	0087182-08-9	X						B			
4277	Poly(zinc glycerolate)	0087189-25-1			X			A				
4278	Acrylic acid,[2-[1,1-dimethyl-2-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl]-5-ethyl-1,3-dioxan-5-yl]methyl ester	0087320-05-6	X						B			
4279	1-Octadecanaminium, N,N-dimethyl-N-octadecyl-, salt with 4-[[2-[[3,3'-dichloro-4'-[[2-oxo-1-[(phenylamino)carbonyl]propyl]azo][1,1'-biphenyl]-4-yl]azo]-1,3-dioxobutyl]amino]benzenesulfonic acid (1:1)	0087553-57-9	X						B			
4280	Tris(2-ethylhexyl)-4,4',4''-(1,3,5-triazine-2,4,6-triyltriimino)tribenzoate	0088122-99-0			X				B			
4281	Ethanol, 2,2'-[[[(methyl-1H-benzotriazol-1-yl)methyl]imino]bis-	0088477-37-6			X				B			
4282	Petroleum hydrocarbon resins (hydrogenated)				X			A				<p>Petroleum hydrocarbon resins, hydrogenated are produced by the catalytic or thermal polymerisation of dienes and olefins of the aliphatic, alicyclic and/or monobenzenoid arylalkene types from distillates of cracked petroleum stocks with a boiling range not greater than 220 °C, as well as the pure monomers found in these distillation streams, subsequently followed by distillation, hydrogenation and additional processing.</p> <p>Properties:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Viscosity at 120 °C: &gt; 3 Pa.s,</li> <li>— Softening point: &gt; 95 °C as determined by ASTM Method E 28-67,</li> <li>— Bromine number: &lt; 40 (ASTM D1159),</li> <li>— The colour of a 50 % solution in toluene &lt; 11 on the Gardner scale,</li> <li>— Residual aromatic monomer ≤ 50 ppm</li> </ul>
4283	Dipropyleneglycol methyl ether acetate	0088917-22-0			X			A		0.05		
4284	Pigment Red 264	0088949-33-1		X			561300	A				
4285	1-Propanaminium, N,N-dimethyl-N-[2-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl]-3-sulfo-, hydroxide, inner salt	0088992-91-0			X				B			
4286	2-Anilino-6-di-n-butylamino-3-methylfluoran	0089331-94-2		X					B			
4287	Thiobis(4,1-phenylene)- S,S,S',S'-tetraphenyldisulfonium bishexafluoroantimonate	0089452-37-9				X			B			
4288	Acrylic acid, polymer with ethenylbenzene and (1-methylethenyl) benzene, ammonium salt	0089678-90-0			X				B			
4289	Sodium 2-((2-hydroxy-5-sulfonatobenzoyl)amino)benzoic acid	0089872-35-5			X				B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4290	1H-1,2,4-Triazolium, 1,2(or 1,4)-dimethyl-3(or5)-[[4-[methyl (phenylmethyl) amino]phenyl]azo]-, bromide	0089959-98-8	X					B			
4291	2,4,6-Tris(1-phenylethyl)phenol polyoxyethylenated phosphat	0090093-37-1			X			B			
4292	1,2-Benzenedicarboxylic acid, di-C16-18-alkyl esters	0090193-76-3			X			B			
4293	Benzenesulfonic acid, mono-C10-13-alkyl derivs., calcium salts	0090194-36-8	X					B			
4294	Benzenesulfonic acid, dodecyl-, branched, compd. with 2-propanamine	0090218-35-2	X					B			
4295	1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, mixed n-decyl and n-octyl triesters	0090218-76-1			X		A	0.05			
4296	Pigment Yellow 126	0090268-23-8		X		21101		B			
4297	Pigment Yellow 176	0090268-24-9		X		21103		B			
4298	1-Butanol, C4-6-dicarboxylates	0090268-52-3			X			B			
4299	Calcium, carbonate C8-10-branched fatty acids complexes	0090268-81-8			X			B			
4300	Cobalt, 2-ethylhexanoate naphthenate complexes	0090294-82-9			X			B			
4301	Direct Blue 199, Na salts	0090295-11-7		X		74190		B		Na salts	
4302	Copper, [29H,31H-phthalocyaninato(2-)-N29,N30,N31,N32]-, [[3-(dimethylamino)propyl]amino]sulfonyl sulfo derivs., sodium salts	0090295-20-8			X			B			
4303	Formaldehyde, reaction products with N,N-dimethylbenzenamine and N-ethyl-2-methylbenzenamine, oxidised, molybdatephosphates	0090367-47-8			X			B			
4304	Formaldehyde, reaction products with N,N-dimethylbenzenamine and N-ethyl-2-methylbenzenamine, oxidised, molybdatetungstatephosphates	0090367-48-9		X				B			
4305	Formaldehyde, reaction products with sulfonated 1,1'-oxybis[methylbenzene], sodium salts	0090387-57-8			X			B			
4306	Glycine, N-methyl-, N-tallow acyl derivs.	0090387-87-4			X			B			
4307	Heptadecanol, branched and linear	0090388-00-4			X			B			
4308	1-Octadecanamine, N,N-dimethyl-, reaction products with 1,2-oxathiolane 2,2-dioxide	0090459-46-4			X			B			
4309	Stearic acid, reaction products with diethylenetriamine, dimethyl sulphate- quaternised	0090459-62-4			X			B			
4310	1,2-Oxathiolane, 2,2-dioxide, reaction products with hydrogenperoxide and sodium sulfide (Na(SH))	0090480-61-8			X			B			
4311	1,2-Oxathiolane, 2,2-dioxide, reaction products with sodium sulfide (Na(SH))	0090480-62-9			X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4312	Phosphoric acid, C8-16-alkyl esters, compds. with diethanolamine	0090506-18-6				X			B		
4313	Phosphoric acid, C8-16-alkyl esters, compds. with triethanolamine	0090506-33-5				X			B		
4314	1-Propanaminium, 3-amino-N,N-dimethyl-N-(3-sulfopropyl)-, N-cocoacyl derivs., hydroxides, inner salts	0090529-54-7				X			B		
4315	1,2,3-Propanetriol, glycidyl ethers	0090529-77-4				X			B		
4316	2-Propenenitrile, reaction products with 3-amino-1,5,5-trimethylcyclohexane methanamine	0090530-15-7	X						B		
4317	Methacrylic acid, alkyl(C12-C16) esters	0090551-76-1	X						B		
4318	Methacrylic acid-, C12-18-alkyl esters	0090551-77-2				X			B		
4319	Methacrylic acid, alkyl(C16-C18) esters	0090551-83-0	X						B		
4320	Pyridine, 2-ethenyl-, reaction products with 1,2-oxathiolane-2,2-dioxide	0090552-35-5				X			B		
4321	2-Pyridineethanol, hydrogenated	0090552-37-7				X			B		
4322	Sulfurous acid, monosodium salt, reaction products with epichlorohydrin and pyridine	0090583-40-7				X			B		
4323	Alcohols, C13-15	0090604-31-2			X				B		
4324	Alcohols, C18-26	0090604-32-3				X			B		
4325	Alcohols, C20-22	0090604-34-5	X						B		
4326	Alcohols, C22-28	0090604-36-7	X						B		
4327	Alcohols C12-16, branched	0090604-38-9			X				B		
4328	Alcohols, C12-20 branched	0090604-39-0	X						B		
4329	Urea, N,N'-bishydroxymethyl-, reaction products with 2-(2-Butoxyethoxy)-ethanol, ethyleneglycol and formaldehyde	0090604-54-9				X			B		
4330	Alkanes, C12-26-branched and linear	0090622-53-0				X			B		
4331	Alkanes, C7-10-iso-	0090622-56-3				X			B		
4332	Alkanes C9-C12 iso	0090622-57-4			X				B		
4333	Alkanes C11-C15 iso	0090622-58-5			X				B		
4334	Amines, N-C12-18-alkyltrimethylenedi-, dioleates	0090640-47-4				X			B		
4336	2-(Cyclohexylammonio)propane-1-sulfonate	0090727-27-8				X			B		
4337	Betaines, dimethyl(3-sulfopropyl)tallow alkyl	0090989-71-2				X			B		
4338	Fatty acids, C14-18 and C16-18-unsatd., 2-phenoxyethyl esters, maleated	0091001-64-8				X			B		
4339	Fatty acids, C16-18, 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediylesters	0091002-13-0				X			B		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4340	Fatty acids, C12-20, reaction products with triethanolamine, dimethylthylsulfate-quaternised	0091032-11-0				X			B			
4341	Fatty acids, tall oil, esters with propylene glycol	0091051-70-6				X			B			
4342	Fatty acids, tallow, methyl esters, epoxidised	0091051-90-0				X			B			
4343	Hydrocarbon oils, clay-treated spent	0091052-94-7				X			B			
4344	Hydrocarbons, C4, 1,3-butadiene-free, polymd., dibutylene fraction	0091052-99-2	X						B			
4345	Lecithins, acetylated	0091053-50-8				X			B			
4346	Naphthalenesulfonic acids, branched and linear Bu derivs.	0091053-78-0				X			B			
4347	Naphthenic acids, cerium(3+) salts	0091078-70-5				X			B			
4348	Quaternary ammonium compounds, (C16-18 and C18-unsatd.alkyl)tris(hydroxyethyl), acetates (salts)	0091080-64-7				X			B			
4349	Resin acids and rosin acids, maleated, mixed esters with diethyleneglycol, glycerol and phthalic anhydride	0091081-25-3	X						B			
4350	Resin acids and rosin acids, tall oil, maleated, potassium salt	0091081-33-3				X			B			
4351	Rosin, maleated, reaction products with bisphenol A, formaldehyde and pentaerythritol	0091081-50-4	X						B			
4352	Rosin, reaction products with formaldehyde	0091081-53-7	X						B			
4353	Soybean oil, oxidised	0091081-85-5	X						B			
4354	Sulfonic acids, C10-21-alkane, phenyl esters	0091082-17-6				X		A		0.05		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down.
4355	Cellulose, acetate butanoate, [(1-oxo-2-propenyl)amino]methyl ether	0091313-01-8	X						B			
4356	Pigment White 25	0091315-45-6		X			77231	A				
4357	1,3,4-Thiadiazolidine-2,5-dithione, reaction products with hydrogenperoxide and tert-nonanethiol	0091648-65-6	X						B			
4358	Glycine, N-[2-[(2-hydroxyethyl)amino]ethyl]-, N-C3-11-acyl derivs., monosodium salts	0091671-57-7				X			B			
4359	Cobalt, 5-[bis[mixed 3-butoxy-2-hydroxypropyl and 3-(C8-10-alkyloxy)-2-hydroxypropyl] amino]-2-[[2-methoxy-5-methyl-4-(phenylazo) phenyl]azo]phenol complexes, acetylated, compds. with N-butyl-1-butanamine	0091672-74-1				X			B			
4360	Cobaltate(1-), bis[2-[(4-amino-2-hydroxyphenyl)azo]-4-chlorophenolato(2-)]-, N,N,N',N'-tetrakis[mixed 3-butoxy-2-hydroxypropyl and 3-(C8-10-alkyloxy)-2-hydroxypropyl] derivs., hydrogen, compds. with N-butyl-1-butanamine (1:1)	0091672-79-6				X			B			
4361	Solvent Brown 52	0091673-26-6		X					B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4362	Formaldehyde, reaction products with (1,1,3,3-tetramethyl butyl)phenol	0091673-37-9	X			X			B		
4363	Resin acids and rosin acids, maleated, calcium salts	0091722-01-9	X			X			B		
4364	Soybean oil, epoxidised, acrylate	0091722-14-4	X						B		
4365	Linseed oil, maleated, monoethyl ester, ammonium salt	0091722-72-4				X			B		
4366	Naphthenic acids, zirconium salts, basic	0091723-01-2				X			B		
4367	Dodecanoic acid, ester with 1,2,3-propanetriol, acetylated	0091744-35-3				X			B		
4368	9-Octadecenoic acid (Z)-, 12-hydroxy-, mono- and diester with glycerol	0091744-44-4				X			B		
4369	Alcohols, C10-20 and C10-20-unsatd.	0091745-15-2	X						B		
4370	Amides, montan-wax, N,N'-ethylenebis-	0091745-24-3				X			B		
4371	Terpenes and terpenoids, turpentine-oil, 3-carene fraction	0091770-80-8	X			X			B		
4372	Cobalt, borate 2-ethylhexanoate complexes	0091782-60-4				X			B		
4373	Cobalt, borate propionate complexes	0091782-61-5				X			B		
4374	Tall oil fatty acids, compounds with N-oleyl-1,3-diaminopropane	0091845-13-5				X			B		
4375	Aromatic hydrocarbons, vinyl, Friedel-Crafts reaction products with phenol	0091995-22-1				X			B		
4376	Distillates (petroleum), alkene-alkyne manuf. pyrolysis oil, vinyltoluene fraction	0091995-32-3	X						B		
4377	Fatty acids, C10-20 and C16-18-unsatd., reaction products with triethanolamine, di-Me sulfate-quaternised	0091995-81-2	X						B		
4378	$\alpha$ -D-Glucopyranosyl- $\beta$ -D-fructofuranoside	0092004-84-7				X			B		
4379	Fatty acids, C8-10, oxybis(2-hydroxy-3,1-propanediyl) esters	0092044-91-2				X			B		
4380	Fatty acids, C16-18, oxybis(2-hydroxy-3,1-propanediyl) esters	0092044-92-3				X			B		
4381	Heptane, branched and linear	0092045-32-4				X			B		
4384	White mineral oil, light	0092062-35-6			X				B		
4385	Methacrylic acid-, polymer with butyl 2-propenoate, methyl 2-methyl-2-propenoate and 2-propenyl 2-methyl-2-propenoate	0092124-73-7				X			B		
4386	Sulfonic acids, C19-31-alkane, sodium salts	0092129-83-4				X			B		
4387	Zirconium, C4-10-fatty acid naphthenate complexes	0092201-10-0				X			B		
4388	Alcohols, C10-18-branched	0092201-15-5	X						B		
4389	Amines, N,N'-ditallowalkyl[1,2-ethanediylbis(imino-3,1-propanediyl)]di-	0092201-39-3				X			B		

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4390	Resin acids and rosin acids, mixed esters with hydrogenated rosin and pentaerythritol	0092202-12-5	X						B		
4391	Rosin, fumarated, reaction products with glycerol and pentaerythritol	0092202-14-7	X			X			B		
4392	Rosin, maleated, reaction products with p-tert-butylphenol, formaldehyde and pentaerythritol	0092202-16-9	X						B		
4393	Rosin, maleated, reaction products with formaldehyde, pentaerythritol and 4-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenol	0092202-17-0	X						B		
4394	Alcohols, C4-18, reaction products with phosphorus oxide (P2O5)	0092257-02-8				X			B		
4395	Acrylic acid, butyl ester, polymer with 4-ethenylpyridine	0092267-15-7				X			B		
4396	Amines, C12-14-tert-alkyl,bis[2-[(2-hydroxyphenyl)azo]-3-oxo-N-phenylbutanamidato(2-)]cobaltate(1-) (1:1)	0092703-96-3				X			B		
4397	Silane, trimethoxyoctyl-, hydrolysis products with silica	0092797-60-9				X			B		
4398	Formaldehyde, reaction products with butanol and tetrahydroimidazo[4,5-d]imidazole-2,5(1H,3H)-dione	0092908-20-8				X			B		
4399	Hexanedioic acid, di-C8-10-alkyl esters	0092969-89-6				X			B		
4400	L-Aspartic acid, N-(3-carboxy-1-oxo-3-sulfopropyl)-, N-tallow alkylderivs., tetrasodium salts	0093062-29-4				X			B		
4401	Alcohols, C16-18-unsatd.	0093455-68-6	X						B		
4402	Cerium, C5-23-branched carboxylate C4-10 fatty acids complexes	0093572-83-9				X			B		
4403	Manganese, C4-10 fatty acids naphthenate complexes	0093573-11-6				X			B		
4404	Hydrocarbons, C4, 1,3-butadiene-free, polymd., triisobutylene fraction, hydrogenated	0093685-81-5				X			B		
4405	Phosphoric acid, C13-15-branched and linear alkyl esters, compds. With triethanolamine	0093762-65-3				X			B		
4406	Alcohols, C9-11-branched and linear, C10-rich	0093821-11-5	X						B		
4407	Tall oil, esters with pentaerythritol	0093821-73-9				X			B		
4408	Acrylic acid, 2-(3-sulfopropoxy)ethyl ester, potassium salt	0093841-08-8				X			B		
4409	Butanedioic acid, methylene-, bis(3-sulfopropyl) ester, dipotassium salt	0093841-09-9				X			B		
4410	Acid Yellow 250	0093859-32-6		X					B		
4411	Aluminium, (2-butanolato)bis(ethyl 3-oxobutanoato-O1,O3)-	0093918-06-0				X			B		
4412	Alkenes, C20-24 $\alpha$ -	0093924-10-8	X						B		
4413	Hydrocarbons, C12-18	0093924-45-9				X			B		
4414	9-Octadecenoic acid (Z)-, 12-hydroxy-, octyl ester	0093980-66-6				X			B		

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4415	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-propenoate, (1-methylethenyl)benzene and methyl 2-methyl-2-propenoate	0094031-39-7			X			B			
4416	Acrylic acid, 2-[[2,2-bis[[[1-oxo-2-propenyl]oxy]methyl]butoxy]methyl]-2-ethyl-1,3-propanediyl ester	0094108-97-1	X		X	X		B		ECM	
4417	Benzoic acid, 2-[[[2-ethylhexyl)methylamino]carbonyl]-, compd. with 2,2',2"-nitrilotris[ethanol] (1:1)	0094109-18-9			X			B			
4418	Resin acids and rosin acids, tall oil	0094114-23-5	X		X			B			
4419	Heptanoic acid, 2-methyl-, 3-methylbutyl ester	0094133-55-8			X			B			
4420	Naphthalenedisulfonic acid, dinonyl-, compd. with 4,4-dimethyloxazolidine (1:1)	0094139-25-0			X			B			
4421	Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with 2-(dimethylamino)ethanol (1:1)	0094139-26-1			X			B			
4422	Acrylic acid, triester with glycerol tris(2-hydroxypropyl) ether	0094160-26-6	X					B			
4423	9-Octadecenoic acid (Z)-, compd. with N-9-octadecenyl-1,3-propanediamine (2:1)	0094199-84-5			X			B			
4424	Ethanol, 2-(2-butoxyethoxy)-, dihydrogen phosphate, compd. with N,N-dimethylcyclohexanamine	0094200-24-5			X			B			
4425	Ethanaminium, N,N-diethyl-2-hydroxy-N-(2-hydroxyethyl)-, ethylsulfate (salt)	0094213-20-4			X			B			
4426	Ethanaminium, N-methyl-2-[(1-oxooctadecyl)oxy]-N,N-bis[2-[(1-oxooctadecyl)oxy]ethyl]-, sulfate (2:1)	0094213-62-4			X			B			
4427	Decanoic acid, neodymium(3+) salt	0094232-52-7			X			B			
4428	Naphthalenedisulfonic acid, dinonyl-, compd. with 2-(dimethylamino)ethanol (1:1)	0094233-61-1			X			B			
4429	Pine, ext.	0094266-48-5			X			B			
4430	Cuprate(1-), [C,C,C-tris[[[3-[(2-ethylhexyl)oxy]propyl]amino]sulfonyl]-29H,31H-phthalocyanine-C-sulfonato(3-)-κN29,κN30,κN31,κN32]-, hydrogen, compd. with 3-[(2-ethylhexyl)oxy]-1-propanamine (1:1:1)	0094277-77-7			X			B			
4431	Coke (coal), naphtha cracking ethylene manuf. by-product	0094581-02-9	X					B			
4432	Fatty acids, tall oil, triesters with trimethylolpropane	0094581-09-6			X			B			
4433	Resin acids and rosin acids, fumarated, esters with pentaerythritol	0094581-15-4	X		X			B			
4434	Resin acids and rosin acids, maleated, esters with glycerol	0094581-16-5	X		X			B			
4435	Resin acids and rosin acids, maleated, esters with pentaerythritol	0094581-17-6	X		X			B			
4436	tert-Decanoic acid, oxiranylmethyl ester, reaction products with acrylic acid	0094624-09-6			X	X		B		ECM	

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4437	Distillates (petroleum), cracked, alkene-alkyne manuf. by-product, methylindene fraction	0094733-06-9	X						B		
4438	Solvent Black 45	0094765-62-5		X					B		
4439	Quaternary ammonium compounds, di-C16-18-alkyl dimethyl, salts with hectorite	0094891-31-3				X			B		
4440	Benzenemethanaminium, N,N-dimethyl-N-octadecyl-, chloride, reaction products with hectorite	0094891-33-5				X			B		
4441	Butanedioic acid, (2-benzothiazolythio)-	0095154-01-1	X						B		
4442	Rape oil, oxidised	0095193-59-2	X						B		
4443	1,2-Benzenedicarboxylic acid, di-C16-18 and C18-unsatd. alkyl esters	0095193-73-0				X			B		
4444	1H-Indene-1,3(2H)-dione, 2-(2-quinolinyl)-, sulfonated, sodium salts	0095193-83-2				X			B		
4445	Alcohols, C14-18 and C14-18-unsatd.	0095370-69-7	X						B		
4446	Fatty acids, C14-22, 2-ethylhexyl esters, epoxidised	0095370-96-0				X			B		
4447	Paraffin waxes and hydrocarbon waxes, oxidised, zinc salts	0095465-93-3				X			B		
4449	Phosphorous acid, (1-methylethylidene)di-4,1-phenylenetetra-C12-15-alkyl esters	0096152-48-6				X			B		
4450	Soybean oil, epoxidised, Me ester, reaction products with propyleneglycol	0096690-51-6	X						B		
4451	Phenol, 4-isooctyl-, polymer with methyloxirane and oxirane	0096910-36-0				X			B		
4452	Alcohols, C9-16, ethoxylated	0097043-91-9	X						B		
4453	Titanium acetyl acetate	0097281-09-9				X			B		
4454	Isooctadecanoic acid, mono- and diesters with glycerol	0097358-80-0				X			B		
4455	Fatty acids, C14-26, aluminium salts	0097404-28-9				X			B		
4456	Phosphoric acid, mono- and bis(C16-20-branched and linear alkyl) esters	0097468-33-2				X			B		
4457	Resin acids and rosin acids, fumarated, esters with glycerol	0097489-11-7	X			X			B		
4458	Phosphoric acid, C16-18-branched and linear alkyl esters, compds. with triethanolamine	0097489-30-0				X			B		
4459	Fatty acids, C16-18 and C16-unsatd., isooctyl esters, epoxidised fatty acids	0097553-05-4				X			B		
4460	Hexanedioic acid, polymers with 1,2-ethanediol,5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane and 1,2-propanediol, 2-hydroxyethyl acrylate-blocked	0097553-94-1	X						B		
4461	Copper, N-(4-C7-17-branchedalkylphenyl)-1-[[2-methoxy-5-methyl-4-(phenylazo)phenyl]azo]-2-naphthalenamine 2-ethyl-1-hexanamine complexes	0097660-41-8				X			B		

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4462	Araucaria angustifolia, ext.	0097675-53-1	X					B			
4463	Glycerides, tall-oil mono-, di-, and tri-	0097722-02-6			X			B			
4464	Waxes and Waxy substances, shellac	0097766-50-2			X			B			
4465	Alcohols, C18 and C18-unsatd.	0097808-03-2	X					B			
4466	Quaternary ammonium compounds, benzylbis(hydrogenated tallowalkyl)methyl, salts with montmorillonite	0097952-68-6			X			B			
4467	Quaternary ammonium compounds, tris(hydrogenated tallowalkyl)methyl, salts with montmorillonite	0097952-69-7			X			B			
4468	Acrylic acid, telomer with 2-methyl-2-[(1-oxo-2-propenyl)amino]-1-propanesulfonic acidmonosodium salt and sodium hydrogen sulfite, sodium salt	0097953-25-8	X		X			B			
4469	Alkenes, C7-9, hydroformylation products, distn. residues, heavycracked fraction	0098072-31-2			X			B			
4470	Butanoic acid, 4-amino-4-oxosulfo-, N-coco alkyl derivs., monosodium salts, compds. with triethanolamine	0098171-53-0			X			B			
4471	N,N-Bis-(2-ethylhexyl)-4-methyl-1H-benzotriazol-1-methanamin	0098226-36-9			X			B			
4472	Propanol, 1(or 2)-ethoxy-, acetate	0098516-30-4		X				B			
4473	Alcohols, C8-22	0098999-16-7	X					B			
4474	Alcohols, C10-20	0098999-17-8	X					B			
4475	Distillates (petroleum), steam-cracked light petroleum residues, C9-10-arom. fraction	0098999-20-3	X					B			
4476	Siloxanes and silicones, 3-aminopropyl Me, dimethyl	0099363-37-8			X			B			
4477	Pigment Red 184	0099402-80-9		X		12487		B			
4478	Alcohols, tallow	0099561-04-3			X			B			
4479	Polyethyleneglycol-mono-(tristyrylphenyl)-ether	0099734-09-5			X			B			
4480	Glycerol dibehenate	0099880-64-5			X		A				
4481	Polyethyleneimine	0099932-76-0	X					B			
4482	Cuprate(1-), [9,16,23-tris(aminosulfonyl)-29H,31H-phthalocyanine-2-sulfonato(3-)-N29,N30,N31,N32]-, ammonium, (SP-4-2)-	0100063-55-6			X			B			
4483	Rosin, oxidised	0100085-68-5	X					B			
4484	$\alpha$ -Methylstyrene, polymer with para-methylstyrene	0100199-62-0			X			B			
4485	Aluminium, 2-(2-quinoliny)-1H-indene-1,3(2H)-dione sulfo derivs. complexes	0100208-62-6			X			B			
4486	Silane, trimethoxyoctyl-, reaction products with titanium oxide(TiO2)	0100209-12-9			X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4487	Methacrylic acid-, 3-(trimethoxysilyl)propyl ester, reaction products with quartz	0100402-78-6				X			B		
4488	Vanadium yttrium oxide phosphate, dysprosium and europium-doped	0100403-11-0				X			B		
4489	$\beta$ -Alanine, N-(2-aminoethyl)-, monosodium salt, polymer with 1,4-butanediol, 1,6-diisocyanatohexane, 1,3-diisocyanatomethylbenzene, 2,2-dimethyl-1,3-propanediol, hexanedioic acid and 1,6-hexanediol	0100545-61-7				X			B		
4490	Fatty acids, tall oil, maleated, compds. with triethanolamine	0100684-20-6				X			B		
4491	Tridecanamine, N-tridecyl-, branched and linear	0101012-97-9	X						B		
4492	Extract residues (coal), light oil alk., acid ext., indene fraction	0101316-62-5	X						B		
4493	Carbonic acid, dimethyl ester, polymer with 1,6-hexanediol	0101325-00-2				X			B		
4494	Benzenamine, reaction products with aniline hydrochloride and nitrobenzene	0101357-15-7				X			B		
4495	Benzenamine, N,N-dimethyl-, oxidised, molybdatetungstaphosphates	0101357-19-1				X			B		
4496	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl Me, Me3-(oxiranylmethoxy)propyl, ethers with polyethylene-polypropyleneglycol mono-Me ethers	0101810-98-4				X			B		
4497	Xanthylum, 3,6-bis(diethylamino)-9-[2-(methoxycarbonyl)phenyl]-, molybdatesilicate	0102082-92-8				X			B		
4498	Aluminium oxide (Al <sub>2</sub> O <sub>3</sub> ), solid soln. with barium oxide and magnesiumoxide, europium-doped	0102110-17-8				X			B		
4499	Xanthylum, 3,6-bis(diethylamino)-9-[2-(methoxycarbonyl)phenyl]-, cyano cuprate ferrate complexes	0102262-31-7				X			B		
4500	Formaldehyde, polymers with branched and linear nonylphenol, cyclohexylamine and ethylene oxide	0102322-78-1				X			B		
4501	Benzenemethanaminium, N,N,N-tributyl-, salt with 4-hydroxy-1-naphthalenesulfonic acid (1:1)	0102561-46-6				X			B		
4502	Siloxanes and silicones, 3-[(2-aminoethyl)amino]propyl Me, dimethyl, methoxy-terminated	0102782-92-3				X			B		
4503	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-(oxiranylmethoxy)propylgroup-terminated	0102782-97-8				X			B		
4504	Ethanol, 2,2',2"-nitrotris-, compds. with polyethyleneglycol hydrogen sulfate C16-18 and C18-unsatd. Alkyl ethers	0102783-11-9				X			B		
4505	Alcohols, C6-10, ethoxylated propoxylated, fumarated, sodium salts	0102900-02-7				X			B		
4506	1-Isocyanato-3-isocyanatomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane homopolymer, methyl ethyl ketone oxime-blocked	0103170-26-9	X						A	0.05	SML for the blocked trimer. Only to be used for thermoset coatings on light metal packaging

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4507	2, 2'-Methylenebis[6-(2H-Benzotriazol-2-yl)-4-(1,1,3,3-tetramethylbutyl) phenol	0103597-45-1				X			B		
4508	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -[2-[3,6-bis(diethylamino)xanthylum-9-yl]benzoyl]- $\omega$ -hydroxy-, [2,4-dihydro-4-[2-[2-(hydroxy- $\kappa$ O)-5-nitrophenyl]diazenyl- $\kappa$ N1]-5-methyl-2-phenyl-3H-pyrazol-3-onato(2-)- $\kappa$ O3]]2-[2-[4,5-dihydro-3-methyl-	0103671-34-7				X			B		
4509	Acrylic acid, polymer with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol and methyloxirane, reaction products with N-ethylethanamine	0103694-73-1				X	X		B		
4510	Alcohols, C9-11, ethoxylated propoxylated	0103818-93-5				X			B		
4511	Benzene, 2,4-diisocyanato-1,3,5-tris(1-methylethyl)-, polymer with 2-isocyanato-1,3-bis(1-methylethyl)benzene	0103837-26-9				X			B		
4512	1,2-Benzenedicarboxylic acid mono[1-methyl- 2-[(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl] ester polymer with butyl 2-methyl-2-propenoate, butyl 2-propenoate and 2-methyl- 2-propenoate	0103991-32-8				X			B		
4513	Tetraethoxysilane, polymer with hexamethyldisiloxane	0104133-09-7				X			B		
4514	Benzoic acid - ethylene oxide - formaldehyde - 4-nonylphenol - disodium sulphosuccinate, copolymer	0104133-71-3				X			B		
4515	Solvent Yellow 162	0104244-10-2	X						B		
4516	Acrylic acid, polymer with butyl 2-propenoate, ethenylbenzene, N-(methoxymethyl)-2-methyl-2-propenamamide and 2-propenenitrile	0104339-54-0				X			B		
4517	1,2,3-Propanetriol, polymer with (chloromethyl)oxirane and oxirane, (Z)-9-octadecenyl ether	0104376-61-6				X			B		
4518	Benzene, 2,4-diisocyanato-1,3,5-tris(1-methylethyl)-, reaction products with 2-isocyanato-1,3-bis(1-methylethyl)benzene	0104376-62-7				X			B		
4519	Formaldehyde, reaction products with branched nonylphenol and cyclo- hexylamine, ethoxylated	0104376-68-3				X			B		
4520	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -[1,1'-biphenyl]-4-yl- $\omega$ -hydroxy-, benzylated	0104376-72-9				X			B		
4521	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -phenyl- $\omega$ -hydroxy-, styrenated	0104376-75-2				X			B		
4522	Triphenylsulfonium hexafluorophosphate	0104558-95-4					X		B		
4523	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl group-terminated	0104780-66-7				X			B		
4524	Polydimethylsiloxane, ((2-octyldodecyl)oxy)-terminated	0104780-71-4				X			B		
4525	Silsesquioxane Me, ethoxy-terminated	0104780-78-1				X			B		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4526	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -[3-[3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxyphenyl]-1-oxopropyl]- $\omega$ -[3-[3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxyphenyl]-1-oxopropoxy]-	0104810-47-1				X			B			
4527	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -[3-[3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxyphenyl]-1-oxopropyl]-omeg.-hydroxy-	0104810-48-2				X			B			
4528	Acetic acid ethenyl ester, polymer with ethene, oxidised	0104912-80-3				X			B			
4529	Ethanol, 2,2',2''-nitrotris-, compound with $\alpha$ -(2,4,6-tris(1-phenylethyl)phenyl)- $\omega$ -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl)phosphate	0105362-40-1				X			B			
4530	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with acetic acid and ethylenediamin	0105839-21-2	X						B			
4531	Lignin, alkali, reaction products with disodium sulfite and-formaldehyde	0105859-97-0				X			B			
4532	Polyaminoalkylmethylsiloxane	0106214-80-6				X			B			
4533	Alcohols, C12-15, branched and linear, ethoxylated	0106232-83-1				X			B			
4534	1-[4-(2-Hydroxyethoxy)phenyl]-2-hydroxy-2-methyl-1-propane-1-one	0106797-53-9	X				X		A	0.05		
4535	Fatty ester polymeric surfactant	0107991-10-6				X			B			
4536	Sodium 3-[2-(acryloyloxy)ethoxy]propane-1-sulfonate	0108209-05-8				X			B			
4537	Acetoacetanilide, 2,2''-(3,3'-dimethoxy-4,4'-biphenyl)enebisazo)bis[4'-chloro-2',5'-dimethoxy- (6Cl)	0108480-82-6				X			B			
4538	Benzene, reaction products with chlorine and sulfur chloride(S2Cl2), hexafluorophosphates(1-)	0109037-77-6				X			B			
4539	Titanium, butyl phosphate ethyl alcohol, isopropyl alcohol complexes	0109037-78-7	X			X			B			
4540	Oxirane, methyl-, polymer mit oxirane, mono((diethylamino)alkyl) ether	0109265-72-7				X			B			
4541	1H,4H,5H,8H-2,3a,4a,6,7a,8a-Hexaazacyclopenta[de]fluorene-4,8-dione, hexahydro-2,6-bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl)-	0109423-00-9				X			B			
4542	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -sulfo- $\omega$ -[2,4,6-tris(1-methylpropyl)phenoxy]-, sodium salt	0109909-39-9				X			B			
4543	Solvent Yellow 146	0109945-04-2		X					B			
4544	Solvent Orange 99	0110342-29-5		X					B			
4545	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -(3-methyl-3-buten-1-yl)- $\omega$ -hydroxy-	0110412-77-6				X			B			
4546	2-Oxepanone, homopolymer, 2-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl ester	0110489-05-9	X			X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4547	2,4-Bis(octylthiomethyl)-6-methylphenol	0110553-27-0				X		A			24	
4548	D-Glucopyranose, oligomeric, C10-16-alkyl glycosides	0110615-47-9				X			B			
4549	Vermiculite, reaction product with citric acid, lithium salt	0110638-71-6				X		A				
4550	2,4-Bis(dodecylthiomethyl)-6-methylphenol	0110675-26-8				X		A			24	
4551	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -hydro- $\omega$ -hydroxy-, mixed benzoate and sulfosuccinate, ether with formaldehyde-nonylphenol polymers, sodium salt	0111062-45-4				X			B			
4552	Dipropyleneglycol dimethyl ether	0111109-77-4			X				B			
4553	Alcohols, C13-15-branched and linear, ethers with polyethylene-polypropylene glycol mono-Me ether	0111190-40-0				X			B			
4554	Acrylic acid, 1,1'-[(1-methyl-1,2-ethanediyl)bis[oxy(methyl-2,1-ethanediyl)]] ester, reaction products with diethylamine	0111497-86-0			X		X		B			ECM
4555	Ferrate(1-), bis[2-[(4-amino-2-hydroxyphenyl)azo]-4-chlorophenolato(2-)]-, N,N,N',N'-tetrakis[mixed 3-butoxy-2-hydroxypropyl and 2-hydroxy-3-(octyloxy)propyl] derivs., hydrogen, compds. with N-butyl-1-butanamine (1:1)	0111559-76-3		X					B			
4556	Ferrate(1-),[[N,N'-1,3-propanediylbis[N-(carboxymethyl)glycinato]](4-)-N,N',O,O',ON,ON']-, ammonium, (OC-6-21)-	0111687-36-6	X						B			
4557	Alcohols, C9-11-branched and linear, butoxylated ethoxylated	0111905-52-3				X			B			
4558	Alcohols, C13-15-branched and linear, butoxylated ethoxylated	0111905-53-4				X			B			
4559	Hexanedioic acid, polymer with N-(2-aminoethyl)-1,2-ethanediamine, aziridine, (chloromethyl)oxirane and formic acid	0113010-54-1				X			B			
4560	Alcohols, C13-15-branched and linear, ethers with ethyloxirane-oxirane polymer mono-methyl ether	0113089-47-7				X			B			
4561	Acrylic acid, polymers with (isopropyl alcohol, potassium acrylate) reaction products	0113133-76-9				X			B			
4562	Cyclotetrasiloxane-propanoic acid, $\alpha$ -2,4,6,6,8-hexamethyl-,3-(trimethoxysilyl)-propyl ester	0113684-56-3				X			B			
4563	Acrylic acid, polymer with 2-propanol, reaction products with sodium acrylate	0114033-68-0				X			B			
4564	Benzenesulfonic acid, 4-[4-(4-chlorophenyl)-2,3,5,6-tetrahydro-3,6-dioxopyrrolo[3,4-c]pyrrol-1-yl]-, calcium salt (2:1)	0114054-68-1				X			B			
4565	Hexanedioic acid, polymer with N-(2-aminoethyl)-1,3-propanediamine, aziridine, (chloromethyl)oxirane, 1,2-ethanediamine, N,N'-1,2-ethanediylbis[1,3-propanediamine], formic acid and $\alpha$ -hydro- $\omega$ -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl)	0114133-44-7				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4566	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -phosphono- $\omega$ -[2,4,6-tris(1-phenylethyl)phenoxy]-	0114535-82-9				X			B			
4567	Cyclohexanemethanol, 4-[(ethenoxy)methyl]-	0114651-37-5	X						B			
4568	Acrylic acid, homopolymer, 2-mercaptoethanol-terminated, sodium salt	0114739-92-3				X			B			
4569	Butanoic acid, 3-oxo-, ethyl ester, polymer with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol and 2-propanol aluminium salt	0115271-29-9				X			B			
4570	Fatty acids, coco, esters with polyethyleneglycol ether with bisphenol A (2:1)	0115340-85-7				X			B			
4571	Silsesquioxane Me ethoxy-terminated reaction product with Polypropylenglykol	0115341-02-1				X			B			
4572	Acrylic acid, 2-ethyl-2-[-(hydroxymethyl)-2-[[1-oxo-2-propenyl)oxy]methyl]butoxy]methyl-1,3-propanediol ester	0115633-58-4			X				B			ECM
4573	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl group-terminated, diethers with polyethyleneglycol monoacrylate	0117440-21-8				X			B			
4574	2-Oxepanone, homopolymer, oxydi-2,1-ethanediyl ester, bis(hydrogen 1,2-benzenedicarboxylate)	0117985-60-1				X			B			
4575	2,2'-Ethylidenebis(4,6-di-tert-butyl phenyl) fluorophosphonite	0118337-09-0				X		A		6		
4576	1,3-Propanediaminium, 2-hydroxy-N,N,N',N'-tetramethyl-N,N'-dioctadecyl-, dichloride	0118516-73-7				X			B			
4577	1,16-Dioxiran-2-yl-8-(oxiran-2-ylmethoxy)-2,6,10,14-tetraoxahexadecane-4,12-diol	0118549-88-5				X			B			
4578	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with adipic acid, 2-ethyl-1-hexanol and propylene glycol	0118832-70-5				X			B			
4579	1-Butanone, 2-(dimethylamino)-1-[4-(4-morpholinyl)phenyl]-2-(phenylmethyl)-	0119313-12-1	X				X		A		0.15	
4580	Methacrylic acid-, methyl ester, polymer with ethyl-2-propenoate, methyl 2-propenoate and acrylic acid, compd. with 2-aminoethanol	0119337-98-3				X			B			
4581	1-Butanone, 2-(dimethylamino)-2-[(4-methylphenyl)methyl]-1-[4-(4-morpholinyl)phenyl]-	0119344-86-4				X	X		A		0.05	

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4582	Reaction product of di-tert-butylphosphonite with biphenyl, obtained by condensation of 2,4-di-tert-butylphenol with Friedel Craft reaction product of phosphorous trichloride and biphenyl	0119345-01-6				X			A		18	<p>Composition:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 4,4'-biphenylene-bis[0,0- bis(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphonite] (CAS No 0038613-77-3) (36- 46 % w/w (*)),</li> <li>— 4,3'-biphenylene-bis[0,0- bis(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphonite] (CAS No 0118421-00-4) (17-23 % w/w (*)),</li> <li>— 3,3'-biphenylene-bis[0,0- bis(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphonite] (CAS No 0118421-01-5) (1- 5 % w/w (*)),</li> <li>— 4-biphenylene-0,0-bis(2,4-ditert- butylphenyl)phosphonite (CAS No 0091362-37-7) (11- 19 % w/w (*)),</li> <li>— tris(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphite (CAS No 0031570-04-4) (9-18 % w/w (*)),</li> <li>— 4,4'-biphenylene-0,0-bis(2,4- di-tert-butylphenyl)phosphonate- 0,0-bis(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphonite (CAS No 0112949-97-0) (&lt; 5 % w/w (*))</li> </ul> <p>(* ) Quantity of substance used/quantity of formulation</p> <p>Other specifications:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Phosphor content of min. 5,4 % to max. 5,9 %,</li> <li>— Acid value of max. 10 mg KOH per gram,</li> <li>— Melt range of 85 – 110 °C,</li> </ul>
4583	Benzene, 1,1'-oxybis-, tetrapropylene derivs., sulfonated,sodium salts	0119345-04-9				X				B		
4584	1-Propene, homopolymer, maleated	0119415-04-2				X				B		
4585	Potassium 1-(4-nonylphenoxy)-3,6,9,12,15,18-hexaoxahenicosane-21-sulfonate	0119438-10-7				X				B		
4586	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -(3-sulfopropyl)- $\omega$ -hydroxy-, C13-15-alkyl ethers, potassium salts	0119481-71-9				X				B		
4587	1,3-Dioxolan-2-one, 4-methyl-, polymer with 2-methyl-1,5-pentanediamine	0119499-55-7				X				B		
4588	Thiodiethanolbis(5-methoxycarbonyl-2-6-dimethyl-1,4-dihydropyridine-3-carboxylate)	0120218-34-0				X			A		6	
4589	Alcohols, C12-15-branched and linear, ethoxylated propoxylated	0120313-48-6				X				B		
4590	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, 2-naphthalenyl3-sulfopropyl ether, potassium salt	0120478-49-1				X				B		
4591	Canola oil	0120962-03-0	X							B		
4592	Phenol, dodecyl-, branched	0121158-58-5	X							B		

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4593	Sodium 3,5-bis(3-(2,4-di-tert-pentylphenoxy) propylcarbamoyl) benzenesulfinate	0121216-78-2				X			B		
4594	Butanedioic acid, (dimethoxyphosphinyl)-, dimethyl ester, reaction products with lauryl alcohol and polyethyleneglycol	0121375-86-8				X			B		
4595	Quarternary ammonium compounds, benzyl(hydrogenated tallow alkyl)dimethyl, chlorides, compounds with bentonite and sodium stearate	0121888-68-4				X			B		
4596	1,8-Bis(2,2,6,6-tetramethyl-4(2,2,6,6-teramethyl-1-octyloxypiperidin-4-yl)decan-1,10-dioyl)piperidin-1-yl)oxyoctan	0122586-52-1				X			B		
4597	Hydroxystearic acid, oligomeric	0122729-91-3				X			B		
4598	Acrylic acid, diester with ethoxylated polypropyleneglycol	0123813-18-3			X				B		ECM
4599	Hexanedioic acid, polymer with 1,4-butanediol, 1,6-hexanediol and 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, 2-hydroxyethyl acrylate blocked	0123904-09-6				X			B		
4600	Acrylic acid, 2,4-di-tert-pentyl-6-[1-(3,5-di-tert-pentyl-2-hydroxyphenyl)ethyl]phenyl ester	0123968-25-2	X			X		A		5	
4601	N,N'-Bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)-N,N'-diformylhexamethylenediamine	0124172-53-8				X		A		0.05	
4602	Direct Blue 301	0124605-82-9		X					B		
4603	Direct Red 262	0124605-86-3		X					B		
4605	1,2-Benzenedicarboxylic acid, C16-18 and C18-unsaturated alkyl isobutyl esters	0125078-59-3				X			B		
4606	Castor oil, hydrogenated, polymer with adipic acid, ethylenediamineand 12-hydroxyoctadecanoic acid	0125303-89-1				X			B		
4607	Phenol, 2-(2H-benzotriazol-2-yl)-6-dodecyl-4-methyl-, branched and linear	0125304-04-3				X		A		5	
4608	Aziridine, homopolymer, reaction products with epichlorohydrin and polyethyleneglycol, acetates	0125351-98-6				X			B		
4609	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)- $\omega$ -hydroxy-, C18-22-alkyl ethers	0125441-87-4				X			B		
4610	Dimethoxymethylsilylpropyl polyethyleneimine	0125441-88-5				X			B		
4611	Siloxanes and silicones, 3-[3-(acetyloxy)-2-hydroxypropoxy]propyl Me, dimethyl, 3-[2-hydroxy-3-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]propoxy]propyl Me	0125455-51-8				X			B		
4612	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-[2-(hydroxy-3-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]propoxy]propyl group-terminated	0125455-52-9				X			B		
4613	Oxidipropylmonobenzoate	0125457-59-2				X			B		
4614	Benzenepropanoic acid, 3,5-bis(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxy-, C7-9-branched alkyl esters	0125643-61-0				X			B		

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4615	Polymeric fatty acid amine derivative dispersant	0125936-62-1				X			B		
4616	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -[4-(ethenoxy)butyl]- $\omega$ -hydroxy-	0126682-74-4				X			B		
4617	Silica gel, trimethylsilylated	0126877-03-0				X			B		
4618	Alcohols, C12-14-secondary	0126950-60-5				X			B		
4619	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -(4-nonylphenyl)- $\omega$ -hydroxy-, branched	0127087-87-0				X			B		
4620	1-Octadecanaminium, N,N-dimethyl-N-octadecyl-, salt with 4,4'-[[3,3'-dichloro[1,1'-biphenyl]-4,4'-diyl]bis[azo(2-acetyl-1-oxo-2,1-ethanediyl)imino]]bis[benzenesulfonic acid]	0127179-40-2	X						B		
4621	Benzenepropanoic acid,3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxy-,C7-9-branched and linear alkyl esters	0127519-17-9				X			B		
4622	Pyridine, 4-ethenyl-, homopolymer, compd. with 1,2-oxathiolane 2,2-dioxide	0127602-13-5				X			B		
4623	3,3-Bis(methoxymethyl)-2,5-dimethylhexane	0129228-21-3				X		A		0.05	
4624	Pigment Yellow 191	0129423-54-7	X				18795		B		
4625	Acid Blue 2	0129495-29-0	X						B		
4626	2-Propanol, 1,1'-iminobis-, 4-methylbenzenesulfonate (salt)	0129678-02-0				X			B		
4627	Mixture of bis(2,2,6,6-tetramethyl-1-octyloxy-piperidin-4-yl)-1,10-decandioat, 1,8-Bis[(2,2,6,6-tetramethyl-4(2,2,6,6-tetramethyl-1-octyloxy)piperidin-4-yl)decan-1,10-dioyl]piperidin-1-yl]oxy]octan	0129757-67-1				X			B		
4628	Acrylic acid, polymer with ethenylbenzene and(1-methylethenyl)benzene, sodium salt	0129811-24-1				X			B		
4629	Acrylic acid, polymer with sodium phosphinate, sodium salt	0129898-01-7				X			B		
4630	Benzene sulfonic acid, 3,3'-[[6-(4-morpholinyl)-1.3.5-triazine-2.4-diy]]bis[imino[2-(acetilamino)-4.1-phenylene]azo]]bis-, disodium salt	0130201-55-7	X						B		
4631	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Ph silsesquioxanes,Me- and methoxy-terminated, reaction products with ethylene glycol and trimethylolpropane	0130328-16-4				X			B		
4632	Bis-diglyceryl polyacyladipate-2	0130905-60-1			X				B		
4633	Xanthylum, 3,6-bis(diethylamino)-9-(2,4-disulfophenyl)-, inner salt, lithium salt (1:1)	0131013-82-6	X						B		Li salt
4634	Direct Yellow 86, tetramethylammonium salt	0131013-83-7	X						B		Tetramethylammonium salt
4635	Alkenes, C24-C54, branched and linear, $\alpha$	0131459-42-2				X			B		
4636	Dodecanoic acid, reaction products with ethylenimine-2-oxepanone polymer	0132434-99-2				X			B		
4637	Reactive Red 235	0132579-39-6	X						B		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4638	Polyoxyalkyenes, C2-4, polymers with C4-22 alcohols and TDI	0132596-02-2				X			B			
4639	Siloxanes and silicones, dimethyl, 6-hydroxyhexyl group-terminated	0132778-15-5				X			B			
4640	Ethanesulfonic acid, 2,2'-(hydroxyimino)bis-, disodium salt	0133986-51-3	X						B			
4641	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane,mono[3-[1,3,3,3-tetramethyl-1-[(trimethylsilyl)oxy]disiloxanyl]propyl] ether	0134180-76-0				X			B			
4642	2,4-Dimethyl-6-(1-methylpentadecyl)phenol	0134701-20-5				X		A		1		
4643	Siloxanes and silicones, dimethyl, (tallow acyloxy) methyl group-terminated	0134971-31-6				X			B			
4644	1,3-Benzenedimethanamine, reaction products with epichlorohydrin	0135470-04-1				X			B			
4645	Bis(3,4-dimethylbenzylidene)sorbitol	0135861-56-2				X		A				
4646	Hexanedioic acid, polymer with 1,2-propanediol, decyl octyl ester	0136155-46-9				X			B			
4647	Poly(1-vinylpyrrolidone)-graft-(1-triacontene)	0136445-69-7				X			B			
4648	1,2-Bis(3-aminopropyl)ethylenediamine, polymer with N-butyl-2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinamine and 2,4,6-trichloro-1,3,5-triazine	0136504-96-6				X		A		5		
4649	2,2',2'',2'''-(Ethylenedinitrilo)tetrakis-N,N-di(dodecyl-octadecyl)acetamide	0136920-07-5				X			B			
4650	Indene naphtha distillate fraction	0140413-59-8	X						B			
4651	Reactive Red 228	0140876-11-5		X					B			
4652	1-Propaneamin, N,N,N-tripropyl-salt with 2,2-dithiobis(benzoic acid)	0142051-76-1				X			B			
4653	1,4-bis[(3-ethyl-3-oxetanylmethoxy)methyl]benzene	0142627-97-2			X				B			ECM
4654	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Me silsesquioxanes, 2,2-dimethyl-1-(1-methylethyl)-3-(2-methyl-1-oxopropoxy)- and 2,2,4-trimethyl-3-(2-methyl-1-oxopropoxy)pentyl group-terminated	0142657-61-2				X			B			
4655	1-Chloro-4-propoxythioxanthone	0142770-42-1					X		B			
4656	Siloxanes and silicones,(3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,9,9,10,10,10-heptadecafluorodecyl)oxy Me,hydroxy Me, Me octyl, ethers with polyethyleneglycol mono-Me ether	0143372-54-7				X			B			
4657	2,5-Furandione, polymer with ethenylbenzene, ester with polyethyleneglycol mono-C12-15-alkyl ether, compd. With 2-amino-2-methyl-1-propanol	0143372-56-9				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4658	Amines, bis(hydrogenated tallow alkyl) oxidised	0143925-92-2			X			A				Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. Only to be used in: (a) polyolefins at 0.1 % (w/w) concentration and in (b) PET at 0.25 % (w/w) concentration
4659	Acrylic acid, polymer with 2-mercaptoethanol and sodium 2-propanoate	0144014-09-5			X				B			
4660	1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, polymer with 2-methyloxirane and oxirane, 2-propenoate	1421341-42-5 0144086-02-2		X					B			ECM
4661	Acrylic acid, polymer with oxirane and 1,2,3-propanetriol	0144086-03-3			X				B			
4662	Acrylic acid, polymer with $\alpha$ , $\alpha'$ , $\alpha''$ -1,2,3-propanetriyltris[ $\omega$ -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)]]], ethanolamine-terminated	0144158-10-1		X					B			ECM
4663	Acrylic acid, polymer with 1,2-ethanediamine, N-ethylethanamine and $\alpha$ , $\alpha'$ , $\alpha''$ -1,2,3-propanetriyltris[ $\omega$ -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)]]]	0144177-00-4			X	X			B			
4664	Aspartic acid, N-(1,2-dicarboxyethyl)-, tetrasodium salt	0144538-83-0			X			A		5		
4665	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with 2-oxepanone and 1,3,5-tris(6-isocyanatohexyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione	0144952-44-3			X				B			
4666	Phosphine oxide, bis(2,6-dimethoxybenzoyl)(2,4,4-trimethylpentyl)- (9CI)	0145052-34-2				X			B			
4667	Methacrylic acid-, polymer with methyl 2-methyl-2-propenoate, octadecyl 2-methyl-2-propenoate and acrylic acid	0145417-45-4			X				B			
4668	Phosphorous acid, bis(2,4-di-tert-butyl-6-methylphenyl) ethyl ester	0145650-60-8			X			A		5		SML expressed as sum of phosphite and phosphate
4669	Alcohols, C12-14 secondary, $\beta$ -(2-hydroxyethoxy), ethoxylated	0146340-15-0			X			A		5		
4670	12-Hydroxy-N-[2-[1-oxydecyl]amino]ethyl]octadecanamide	0146781-64-8			X				B			
4671	2-(4,6-Diphenyl-1,3,5-triazin-2-yl)-5-(hexyloxy)phenol	0147315-50-2			X			A		0.05		
4672	Acids, fatty, unsaturated (C18), dimers, dimethyl esters, hydrogenated	0147853-32-5			X				B			
4673	Alcohols, C12-14, ethers with polyethyleneglycol mono-Bu ether	0147993-63-3			X				B			
4674	Multifunctional carbodiimide	0148619-48-1			X				B			
4675	(Ethyl-3-oxobutanoato-O'1,O'3)(2-dimethylaminoethanolato)(1-methoxypropan-2-olato)aluminium(III), dimerised	0149057-70-5			X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4676	1-Propanone, 2-hydroxy-2-methyl-1-[4-(1-methylethenyl)phenyl]-, homopolymer, mixt. with 2-hydroxy-2-methyl-1-phenyl-1-propanone	0149260-52-6				X			B			
4677	9-Octadecenoic acid, 12-hydroxy-, (9Z,12R)-, polymer with aziridine and 2-oxepanone	0149530-92-7				X			B			
4678	1,3-Isobenzofurandione, polymer with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, 1,6-hexanediol and 4,4'-(1-methylethylidene)bis[cyclohexanol]	0150739-77-8				X			B			
4679	Poly(1,3-butanediol/1,4-butanediol) adipate	0150923-12-9				X			B			
4680	Aluminium hydroxybis[2,2'-methylenebis(4,6-di-tert-butylphenyl)] phosphate	0151841-65-5	X			X		A		5		
4681	Siloxanes and silicones, dimethyl, Me 6-[[1-oxo-2-propenyl]oxy]hexyl, mono-[[[dimethyl[6-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]hexyl]silyl]oxy]]-terminated	0151944-98-8				X			B			
4682	Perylene-3,4-dicarboximide-9-sulphonic acid	0152165-12-3		X					B			
4683	$\alpha$ -Alkenes(C20-C24) copolymer with maleic anhydride, reaction product with 4-amino-2,2,6,6-tetramethylpiperidine	0152261-33-1				X		A				Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. Not to be used in contact with alcoholic foods.
4684	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with(chloromethyl)oxirane, 1,3-isobenzofurandione, 4,4'-(1-methylethylidene)bis[phenol] and 2-oxepanone	0153128-88-2				X			B			
4685	Hexanedioic acid, polymer with (chloromethyl)oxirane, 2,2-dimethyl-1,3-propanediol, $\alpha$ -hydro- $\omega$ -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl) ether with 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediol (4:1), 1,3-isobenzofurandione, 4,4'-(1-methylethylidene)bis[phenol] and 1,5-pen	0153155-10-3				X			B			
4686	N,N'-Dicyclohexyl-2,6-naphthalene dicarboxamide	0153250-52-3				X		A		5		
4687	Acrylic acid, reaction product with polyethyleneglycol ether with trimethylolpropane (3:1) and N-propyl-1-propanamine	0153270-35-0			X				B			ECM
4688	1,3-Benzenediol, 4-[4,6-bis(2,4-dimethylphenyl)-1,3,5-triazin-2-yl]-, reaction products with [(dodecyloxy)methyl]oxirane and oxirane mono[(C10-16-alkyloxy)methyl] derivs.	0153519-44-9				X			B			
4689	Dimethylsiloxane, hydroxy-term. with methylhydrogen siloxane and glycidoxypropyltrimethoxysilane	0153890-18-7				X			B			
4690	Bis(2,4-dicumylphenyl)pentaerythritol diphosphite	0154862-43-8				X		A		5		SML expressed as sum of the substance itself, its oxidised form bis(2,4-dicumylphenyl)pentaerythritol-phosphate and its hydrolysis product (2,4-dicumylphenol)
4691	Potassium 51-ethyl-4,7,10,13,16,19,22,25,28,31,34,37,40,43,46,49-hexadecaioxapentapentacontane-1-sulfonate	0154906-10-2				X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4692	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl group-terminated, diethers with polyethylene-polypropylene glycol monoacrylate	0155419-48-0				X			B		
4693	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydrogen-terminated, reaction products with acrylic acid and 2-ethyl-2-[(2-propenyloxy)methyl]-1,3-propanediol	0155419-56-0				X			B		
4694	Acrylic acid, polymer with 2-aminoethanol, 1,2-ethanediol and 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol	0156376-93-1				X	X		B		
4695	Alcohols, C13-15-branched and linear, ethoxylated	0157627-86-6				X			B		
4696	Dimer modified hexanediol adipate	0157630-15-4				X			B		
4697	Alcohols, C14-16, C14-15-rich, ethoxylated	0157707-41-0				X			B		
4698	Alcohols, C8-18, ethoxylated	0157707-43-2				X			B		
4699	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydrogen-terminated, reaction products with 2,2-bis[[1-(1-oxo-2-propen-1-yl)oxy)methyl]-1,3-propanediyl diacrylate	0157811-87-5				X			B		
4700	Ethanamine, N-ethyl-, reaction products with polyethyleneglycolether with trimethylolpropane (3:1) acrylate	0159034-91-0	X						B		
4701	A mixture of: bis[4-diphenylsulfoniumphenyl]sulfide bishexafluoroantimonate; thiophenoxyphenylsulfonium hexafluoroantimonate	0159120-95-3					X		B		
4702	Ethoxylated 2-naphthol	0159318-29-3				X			B		
4703	Benzene, 2,4-diisocyanato-1,3,5-tris(1-methylethyl)-, polymer with 1,3-diisocyanato-2,4-bis(1-methylethyl)benzene	0159654-97-4				X			B		
4704	2,5-Furandione, telomer with ethenylbenzene and (1-methylethyl) benzene, 2-butoxyethyl ester	0160611-49-4				X			B		
4705	2,5-Furandione, telomer with ethenylbenzene and (1-methylethyl) benzene, 2-butoxy ethyl ester	0160611-50-7	X						B		
4706	Reaction products with nonylphenol, ethoxylated, xylene diisocyanate and polyethyleneglycol	0160799-02-0				X			B		
4707	4-Nonylphenoxy polyethoxy polypropoxy ethyl acetal	0160799-28-0				X			B		
4708	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -(2-propylheptyl)- $\omega$ -hydroxy-	0160875-66-1				X			B		
4709	Fatty acids, tall oil, polymers with maleic anhydride and rosin, calcium magnesium zinc salts	0160901-14-4	X			X			B		
4710	Fatty acids, tall oil, polymers with maleic anhydride and tall oil rosin, calcium magnesium zinc salts	0160901-15-5				X			B		
4711	Fatty acids, tall oil, polymers with maleic anhydride, rosin and tall oil rosin, calcium magnesium zinc salts	0160901-16-6				X			B		
4712	Silsesquioxanes, Me Ph, methoxy-terminated	0160965-15-1	X			X			B		
4713	Fatty acids, coco, reaction products with acrylic acid and bisphenol A-epichlorohydrin polymer	0161074-56-2	X						B		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4714	Rosin, tall oil, fumarated, polymer with pentaerythritol	0161074-62-0				X			B			
4715	Hexanedioic acid, dimethyl ester, polymer with 1,4-cyclohexanedimethanol, dimethyl butanedioate and dimethylpentanedioate	0161278-30-4				X			B			
4716	Hexane, 1,6-diisocyanato-, homopolymer, pentaerythritol triacrylate-blocked	0161308-14-1	X						B			
4717	2,4,6-Tris(tert-butyl)phenyl-2-butyl-2-ethyl-1,3-propanediol phosphite	0161717-32-4				X		A		2		SML expressed as sum of phosphite, phosphate and the hydrolysis product = TTBP
4718	Ethanol, 2-butoxy-, manuf. of, by-products from	0161907-77-3				X			B			
4719	1-Butanol, titanium(4+) salt, monohydrate, homopolymer	0162303-51-7				X			B			
4720	Ethanol, 2-amino-, reaction products with polypropylene glycol ether with glycerol (3:1) acrylate	0162492-04-8	X						B			
4721	Ethanamine, N-ethyl-, reaction products with polypropylene glycolether with glycerol (3:1) acrylate	0162492-10-6	X						B			
4722	Acrylic acid, reaction products with epichlorohydrin-formaldehyde-phenol polymer	0162492-20-8				X			B			
4723	Dodecanoic acid, reaction products with acrylic acid and epichlorohydrin-formaldehyde-phenol polymer	0162492-21-9	X			X			B			
4724	2-Oxepanone, homopolymer, decyl ester, reaction products with 2-(diethylamino)ethanol and poly-TDI	0162568-27-6				X			B			
4725	Cyclohexane, 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethyl-, homopolymer, pentaerythritol triacrylate-blocked	0162811-70-3				X			B			
4726	Phenyl bis(2,4,6-trimethylbenzoyl) phosphine oxide	0162881-26-7				X		A		3.3		
4727	Oxirane, polymer with 1,6-diisocyanatohexane, stearyl-alc.-blocked	0162993-60-4				X			B			
4728	Benzene, (1-methylethenyl)-, homopolymer, ar-(2-hydroxy-2-methyl-1-oxopropyl) derivs.	0163702-01-0			X	X		A		0.05		ECM
4729	Isotridecylalcohol, ethoxylated, phosphated, compd. with N,N-dimethylcyclohexanamine	0164383-18-0				X			B			
4730	Hexane, 1,6-diisocyanato-, homopolymer, polyethyleneglycol monostearyl ether-blocked	0164383-24-8				X			B			
4731	Alanine, N,N-bis(carboxymethyl)-, trisodium salt	0164462-16-2				X			B			
4732	Mixture of less 3-(4-(2-Hydroxy-2-methylpropionyl)phenyl)-1,1,3-trimethylindan-6-yl 2-hydroxyprop-2-yl ketone and 3-(4-(2-Hydroxy-2-methylpropionyl)phenyl)-1,1,3-trimethylindan-5-yl 2-hydroxyprop-2-yl ketone	0164578-07-8					X		B			
4733	Reactive Blue 238	0164578-12-5		X					B			
4734	1,2-Cyclohexanedicarboxylic acid, diisononyl ester	0166412-78-8				X		A			32	
4735	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono(2-propylheptyl) ether	0166736-08-9				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4736	Polydimethylsiloxane, 3-aminopropyl terminated, polymer with dicyclohexylmethane-4,4'-diisocyanate	0167883-16-1				X		A				The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 1,5 % (w/w)
4737	Alcohols, C9-11-branched, ethoxylated	0169107-21-5				X			B			
4738	2,5,8,11-Tetramethyl-6-dodecyn-5,8-diol ethoxylate	0169117-72-0	X						B			
4739	Aluminium tris(3,10-dichloro-5,7,12,14-tetrahydro-7,14-dioxoquino[2,3-b]acridine-2-sulfonate)	0172449-84-2		X					B			
4740	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -(isononylphenyl)- $\omega$ -hydroxy-, sulfate, sulfonated, sodium salts	0172890-51-6				X			B			
4741	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -[(1,1-dimethylethyl)phenyl]- $\omega$ -hydroxy-, sulfate, sulfonated, sodium salts	0172890-52-7				X			B			
4742	Oxirane, ethyl-, homopolymer, monoisotridecyl ether	0173140-85-7				X			B			
4743	Phthalate/adipate polyester with short chain linear diols modified with other di-acids	0173832-40-1				X			B			
4744	Adipate polyester with short chain linear diols modified with other di-acids	0173832-41-2				X			B			
4745	Polyethoxy tristyril phenol methacrylate	0174200-85-2	X			X			B			
4746	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl Me, [[[3-hydroxypropyl)dimethylsilyloxy]-terminated, ethers with polyethyleneglycol mono-Me ether and polypropylene glycol mono-Me ether	0174254-17-2				X			B			
4747	Acrylic acid, methyl ester, telomer with 1-dodecanethiol, C16-C18 alkyl esters	0174254-23-0				X		A				0,5% in final product
4748	3,6,9,12-Tetraoxa-15-azanonadecan-19-oic acid, 1-hydroxy-13-methyl-16-oxo-17-sulfo-, 15-coco alkyl derivs., disodium salts	0174662-94-3				X			B			
4749	Poly(ethylene propylene)glycol ether of 10-(hydroxymethyl)-2-pinene	0174955-61-4				X			B			
4750	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, hydrogenated, polymers with adipic acid and 1,6-hexanediol	0177591-11-6				X			B			
4751	Iodonium, [4-(1-methylethyl)phenyl](4-methylphenyl)-, tetrakis(2,3,4,5,6-pentafluorophenyl)borate(1-) (1:1)	0178233-72-2				X	X		B			
4752	Pentaerythritol tetrakis (2-cyano-3,3-diphenylacrylate)	0178671-58-4				X		A		0.05		
4753	Butanoic acid, 3-oxo-, 2-[(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl ester, polymer with ethenylbenzene, 2-ethylhexyl 2-propenoate and oxiranylmethyl 2-methyl-2-propenoate (9Cl)	0178861-75-1				X			B			
4754	Benzenesulfonic acid, 4,4'-(2,3,5,6-tetrahydro-3,6-dioxopyrrolo[3,4-c]pyrrole-1,4-diyl)bis-, calcium salt (1:1)	0179984-66-8				X			B			
4755	Polyacrylic acid derivative dispersing agent	0181232-22-4				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4756	Reaction prod. of 3-Hydroxy-5,7-di-tert-butylbenzofuran-2-one with o-xylene consisting of 5,7-di-tert-butyl-3-(2,3-dimethylphenyl)-(3H)-benzofuran-2-one and 5-7-di-tert-butyl-3-(3,4-dimethylphenyl)-(3H)-benzofuran-2-one	0181314-48-7				X			B			
4757	Sodium polyaspartate	0181828-06-8				X			B			
4758	9,9-Bis(methoxymethyl)fluorene	0182121-12-6				X		A		0.05		
4759	2,4,7,9-Tetramethyl-5-decin-4,7-dioldi(polyoxyethylene-polyoxypropylene)ether	0182211-02-5				X		A			36	
4760	1-Piperidinyloxy, 4,4'-[1,6-hexanediylbis(formylimino)]bis[2,2,6,6-tetramethyl-	0182235-14-9				X			B			
4761	Formamide, ethenyl-, homopolymer, hydrolyzed, hydrochlorides	0183815-54-5				X			B			
4762	Propanenitrile, 2-[bis(cyanomethyl)amino]-	0185257-07-2				X			B			
4763	Sodium 3-({2-[2-(2-aminopropoxy)-1-methylethoxy]-1-methylethyl}amino)propane-1-sulfonate	0185701-93-3				X			B			
4764	Castor oil, polymer with ethylene oxide, maleic anhydride and rosin, bisulfited, sodium salt	0185765-78-0				X			B			
4765	Dimethyl siloxane, Dimethyl(propyl(poly(EO)methacrylate))-terminated	0187175-41-3				X			B			
4766	Ethanol, 2-amino-, polymer with $\alpha$ -hydro- $\omega$ -[(1-oxo-2-propenyl)oxy]poly(oxy-1,2-ethanediyl) ether with 2-ethyl-2-(hydroxym	0188012-57-9				X			B			
4767	Siloxanes and silicones, dimethyl, [[[3-[(2-aminoethyl)amino]-2-methylpropyl]methoxymethylsilyl]oxy]- and (C13-15-alkyloxy)-terminated	0188627-10-3				X			B			
4768	Dimethyl siloxanes, hydroxy-term w/ poly((EO)(PO))butyl ether and polypropylene glycol	0189354-72-1				X			B			
4769	Dimethyl, methyl((diethylamino)oxy) siloxane reaction with dimethyl siloxane, hydroxy-terminated	0189896-41-1				X			B			
4770	2-Butenedioic acid (2Z)-, polymer with 2-methyl-1-propene and octadecene, sodium salt	0191175-18-5				X			B			
4771	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, reaction products with methanol and 1,3,5-tris(6-isocyanatoethyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H, 3H, 5H) - trione	0191233-74-6	X						B			
4772	Quino[2,3-b]acridine-7,14-dione, 2-[(3,5-dimethyl-1H-pyrazol-1-yl)methyl]-5,12-dihydro	0191358-81-3				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4773	Poly-[[6-[N-(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)-n-butylamino]-1,3,5-triazine-2,4-diyl][(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)imino]-1,6-hexanedyl][(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)imino]- $\alpha$ -[N,N,N',N'-tetrabutyl-N''-(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)-N''-[6-(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidylamino)-hexyl]-[1,3,5-triazine-2,4,6-triazine]- $\omega$ -N,N,N',N'-tetrabutyl-1,3,5-triazine-2,4-diamine]	0192268-64-7				X		A		5		
4774	Siloxanes and silicones, 3-aminopropyl Me, dimethyl, [[[3-aminopropyl)ethoxymethylsilyl]oxy]-terminated	0192888-42-9				X			B			
4775	4,4'-Bis(methylethylamino)benzophenone	0194655-98-6					X		B			
4776	Acrylic acid, polymer with 2-aminoethanol, (chloromethyl)oxirane, 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, 4,4'-(1-methylethylidene)bis[phenol] and oxirane	0194944-42-8				X	X		B			
4777	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -hydro- $\omega$ -hydroxy-, ether with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, esters with acrylic acid, reaction products with 1-butanamine, N-butyl-	0195008-76-5	X			X			B			
4778	Phenol, 2-[4,6-bis(2,4-dimethylphenyl)-1,3,5-triazin-2-yl]-5-(octyloxy)-, branched and linear	0195628-73-0				X			B			
4779	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monoisotridecyl ether, block	0196823-11-7				X			B			
4780	Propenylpropylbenzoate	0197178-94-2				X			B			
4781	Octadecanoic acid, 12-hydroxy-, polymer with aziridine, graft	0199297-67-1				X			B			
4782	Silanamine, 1,1,1-trimethyl-N-(trimethylsilyl)-, hydrolysis products with silica and 3-(triethoxysilyl)-1-propanamine	0199876-44-3				X			B			
4783	Fluoropolyethers ammonium phosphate salt	0200013-65-6				X		A		0.05		
4784	Phenol, 4,4'-(1-methylethylidene)bis-, reaction products with diethylenetriamine, epichlorohydrin, polyethylene-polypropylene glycol	0200644-87-7				X			B			
4785	Polysiloxan (dimethyl), 1,4-bis(2-acryloxyethoxy)butenyl-terminiert	0200888-61-5				X			B			
4786	Dialuminium x dysprosium y europium (1-x-y) strontium tetraoxide	0201426-52-0				X			B			
4787	2,5-Furandione, polymer with 2,4,4-trimethyl-1-pentene, esters with polyethyleneglycol mono-C12-14-alkyl ethers, sodium salts	0201556-07-2				X			B			
4788	2(2'-Hydroxy-5'-(phenyl)ureylenphenyl) benzothiazole	0202190-80-5				X			B			
4789	Oxirane, 2-methyl-, polymer with oxirane, mono(3,5,5-trimethylhexyl) ether	0204336-40-3				X			B			
4790	Propanoic acid, 2-(4-(4,6-bis((1,1-biphenyl)-4-yl)-1,3,5-triazin-2-yl)-3-hydroxyphenoxy)-, isooctyl ester	0204848-45-3				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4791	Siloxanes and silicones, dimethyl, ethoxy-terminated, polymers with 2-ethylhexyl acrylate, 2-hydroxyethyl acrylate and styrene	0206366-94-1				X			B			
4792	Phenol, 2,2'-[6-(2,4-dibutoxyphenyl)-1,3,5-triazine-2,4-diyl]bis[5-butoxy-	0208343-47-9				X			B			
4793	Pyrrolo[3,4-c]pyrrole-2,5(1H,4H)-dicarboxylic acid, 3,6-bis(4-chlorophenyl)-1,4-dioxo-, bis(1,1-dimethylpropyl) ester	0209129-65-7				X			B			
4794	Mixture of Oxy-phenyl-acetic acid 2-[2-oxo-2-phenyl-acetoxy-ethoxy]-ethyl ester and Oxy-phenyl-acetic 2-[2-hydroxy-ethoxy]-ethyl ester	0211510-16-6				X	X		A	0.05		
4795	Disperse Blue 359	0213328-78-0		X					B			
4796	Methacrylic acid-, homopolymer, ester with $\alpha$ -methyl- $\omega$ -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl), sodium salt	0214361-59-8				X			B			
4797	Methacrylic acid-, methyl ester, polymer with ethyl 2-propenoate and 2-(2-oxo-1-imidazolidinyl) ethyl 2-methyl-2-propenoate	0215435-36-2				X			B			
4798	Acrylic acid, dodecyl ester, polymer with 1-(ethenoxy)hexadecane, 1-(ethenoxy)octadecane and tetradecyl 2-propenoate	0215868-94-3				X			B			
4799	Melamin-polyphosphate	0218768-84-4				X			B			
4800	Methacrylic acid-, polymer with ethene, compd. with 2-(dimethylamino)ethanol	0219843-86-4				X			B			
4801	Pigment Yellow 213	0220198-21-0		X			117875		B			
4802	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -(3-carboxy-1-oxopropyl)- $\omega$ -phenoxy-, styrenated	0220446-07-1				X			B			
4803	Ethylene oxide-propylene oxide copolymer hydroxypropyl methacrylate ether	0220846-90-2				X			B			
4804	Methacrylic acid-, polymer with methyloxirane polymer with oxirane ether with 1,2-propanediol mono(2-methyl-2-propenoate) (1:1)	0220848-97-5				X			B			
4805	Fatty acids, tall oil, reaction products with diethylenetriamine, salt with (fatty acids, tall oil, reaction products with polyethyleneglycol and 2,5-furandione)	0222716-38-3				X			B			
4806	Poly[oxy(methyl-12-ethandiyl)], $\alpha$ -[4-(dimethylamino)benzoyl- $\omega$ -butoxy	0223463-45-4					X		A	0.05		
4807	Hexanedioic acid, polymer with 1,4-cyclohexanedimethanol, 2,2-dimethyl-1,3-propanediol, $\alpha$ -hydro- $\omega$ -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl) ether with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol (3:1), and 1,3-isobenzofurandione, 2-propenoate	0223463-47-6	X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4808	2,5-Furandione, polymer with ethenylbenzene, methyloxirane polymer with oxirane 2-aminopropyl methyl ether and methyloxirane polymer with oxirane monomethyl ether, 3-(dimethylamino)propyl amide	0225367-02-2				X			B			
4809	Propanoic acid, 3-hydroxy-2-(hydroxymethyl)-2-methyl-, polymer with 2,2'-[1,4-butanediylbis(oxymethylene)]bis[oxirane], dihydro-3-(t	0226210-82-8				X			B			
4810	1,3,5-Tris(4-benzoylphenyl) benzene	0227099-60-7				X		A		0.05		
4811	4-Methyl-N-[[[3-[[[4-methylphenyl)sulfonyl]oxi]phenyl]amino]carbonyl]-benzensulfonamide	0232938-43-1				X			B			
4812	Sulfuric acid, dimethyl ester, compd. with $\alpha,\alpha'$ , $\alpha''$ , $\alpha'''$ -[1,6-hexanediylbis(nitrilodi-2,1-ethanediyl)]tetrakis[ $\omega$ -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl)]	0247074-09-5				X			B			
4813	Benzene, 2,4-diisocyanato-1-methyl-, homopolymer, 2-(dimethylamino)ethanol- and polyethylene-polypropylene glycol mono-Bu ether-blocked	0250374-42-6				X			B			
4814	Poly (oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -hydro- $\omega$ -hydroxy-, polymer with 1,6-diisocyanatohexane, C6-12 alc.-blocked	0250672-13-0				X			B			
4815	Alcohols, C >14, ethoxylated	0251553-55-6			X	X			B			
4816	D-Glucitol, 1,4:3,6-dianhydro-, 2,5-bis[4-[(1-oxo-2-propen-1-yl)oxy]benzoate], polymer with 1,1'-(1,4-phenylene) bis[4-[4-[(1-oxo-2-propen-1-yl)oxy]butoxy]benzoate]	0260544-92-1	X						B			
4817	Terpenes and terpenoids, turpentine-oil, limonene fraction, polymers with 1-methyl-4-(1-methylethenyl) cyclohexene	0262445-97-6				X			B			
4818	Terpenes and terpenoids, turpentine-oil, $\beta$ -pinene fraction, polymers with 1-methyl-4-(1-methylethenyl) cyclohexene	0262445-99-8				X			B			
4819	Siloxanes and silicones, dimethyl, 6-[[[(2-carboxy ethylcyclohexyl)carbonyl]oxy]hexyl group-terminated	0269406-10-2				X			B			
4820	C10-16 alcohols, oligomeric reaction products with 1-chloro-2,3-epoxypropane, reaction products with acrylic acid	0270923-16-5	X						B			
4821	1-[4-(4-Benzoylphenyl)sulfanyl]phenyl]-2-methyl-2-[(4-methylphenyl)sulfonyl]propan-1-one	0272460-97-6				X		A		0.05		
4822	3-Ethyl-3-[(2-ethylhexyloxy)methyl]oxetane	0298695-60-0			X			A		0.05		ECM
4823	Oxirane, 2-phenyl-, polymer with oxirane, mono(3,5,5-trimethylhexyl) ether	0303150-42-7				X			B			
4824	Oxirane, ethyl-, polymer with oxirane, mono(3,5,5-trimethylhexyl) ether	0303152-49-0				X			B			
4825	Glycerides, C8-10 mono-, di-, and tri-, ethoxylated	0308067-11-0				X			B			
4826	Oxirane, 2-phenyl-, polymer with oxirane, mono(dihydrogen phosphate), decyl ether	0308336-53-0				X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4827	2-Butenedioic acid (2Z)-, mixed diesters with C16-18 alcs. and polypropylene glycol	0313475-67-1				X			B		
4828	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 1,2,3-propanetriol (3:1), polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, 1-decanol- and 1-octanol-blocked	0324035-09-8				X			B		
4829	Amphiphilic dendritic polyester	0326794-49-4				X			B		
4830	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymer with acrylic acid and 1,3,5-tris(2-hydroxyethyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione	0327622-75-3	X						B		
4831	Tetrasodium 4,4'-bis[[4-[[2-(2-hydroxyethoxy)ethyl]amino]-6-[[2-sulfonyloxyethyl]amino]-1,3,5-triazin-2-yl]amino]stilbene-2,2'-disulfonate	0333459-85-1	X						B		
4832	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -hydro- $\omega$ -hydroxy-, polymer with 1,6-diisocyanatohexane, ethoxylated C12-14 alcs.-blocked	0337367-19-8				X			B		
4833	Octadecanamide, N,N'-1,2-ethanediylbis-, reaction products with azacyclotridecan-2-one homopolymer and 1-isocyanatooctadecane	0338462-62-7				X			B		
4834	Iodonium, (4-methylphenyl)[4-(2-methylpropyl)phenyl]-, hexafluorophosphate(1-)	0344562-80-7				X	X		B		
4835	Pigment Red 272	0350249-32-0		X					B		
4836	Acrylic acid, polymer with butyl 2-propenoate, 2-hydroxyethyl 2-propenoate and 3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,8-tridecafluorooctyl 2-propenoate, compd. with 2-(dimethylamino)ethanol	0350672-20-7				X			B		
4837	cis-endo-Bicyclo[2.2.1]heptane-2,3-dicarboxylic acid, disodium salt	0351870-33-2				X		A		5	Not to be used with polyethylene in contact with acidic foods.
4838	Acrylic acid, hexadecyl ester, polymer with 2,5-furandione, (4R)-1-methyl-4-(1-methylethynyl)cyclohexene and octadecyl 2-propenoate	0352017-74-4				X			B		
4839	2-Oxepanone, polymer with 1,3-diisocyanatomethylbenzene, hexadecyl ester, 1h-imidazole-1-propaneamine-blocked	0352206-47-4				X			B		
4840	Polyphosphoric acids, polymers with castor oil and 1,1-[(1-methyl ethylidene) bis(4,1-phenyleneoxy)]bis[2-propanol], compds. with 2-(dimethylamino)ethanol	0353291-25-5				X			B		
4841	Disodium 2,2'-[m-phenylenebis(imino{6-[bis(2-hydroxyethyl)amino]-1,3,5-triazine-4,2-diy]imino})bis(ethanesulfonate)	0357165-56-1	X						B		
4842	1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, reaction products with acrylic acid and fatty acids, dimers	0358642-08-7	X						B		
4843	Solvent Blue 136	0359630-27-6		X					B		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4844	Rxn.of ethyl polysilicate, glycidoxypropyltrimethoxysilane and dimethyl siloxane, hydroxy-term.	0360565-46-4				X			B			
4845	9-Octadecenoic acid, 12-hydroxy-, (9Z,12R)-, homopolymer, reaction products with N,N-dimethyl-1,3-propanediamine, dimethyl sulfate-quaternised	0394242-87-6				X			B			
4846	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -sulfo- $\omega$ -[1-(hydroxymethyl)-2-(2-propen-1-yloxy)ethoxy]-, C11-rich C10-14-branched alkyl ethers, ammonium salts	0403983-53-9				X			B			
4847	Ethanamine, N-ethyl-, reaction products with polyethyleneglycol monoacrylate ether with trimethylolpropane (3:1)	0425365-71-5	X						B			
4848	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -(2-hydroxydecyl) $\omega$ -(2-hydroxymethylethoxy)-, $\omega$ -C6-10-alkyl ethers	0438476-83-6				X			B			
4849	Propanoic acid, 2-bromo-, octyl ester, branched, reaction products with 4,4',4''-(1,3,5-triazine-2,4,6-triyl)tris[1,3-benzenediol]	0446824-06-2				X			B			
4850	Poly (ethylenimin,N-carboxymethylated)	0454473-50-8				X			B			
4851	Dendritic polymer	0462113-22-0				X			B			
4852	Fatty acid modified dendritic polyester	0462113-23-1				X			B			
4853	Dimer, me(propyl(poly(EO))methyl), me(propyl(poly(PO))methyl)siloxane, trimethylsiloxy-term	0472975-82-9				X			B			
4854	2-Hydroxy-1-(4-(4-(2-hydroxy-2-methylpropionyl)benzyl)phenyl)-2-methyl-2-propanone	0474510-57-1					X	A		0.05		
4855	6-Quinolinesulfonic acid, 8-(4,5,6,7-tetrachloro-1,3-dihydro-1,3-dioxo-2H-isoindol-2-yl)-2-(4,5,6,7-tetrachloro-3-hydroxy-1-oxo-1H-inden-2-yl)-, compd. with (1R,4aS,10aR)-1,2,3,4,4a,9,10,10a-octahydro-1,4a-dimethyl-7-(1-methylethyl)-1-phenanthrenemethanam	0475270-77-0	X						B			
4856	Iron(2+), Chloro(dimethyl 9,9-dihydroxy-3-methyl-2,4-di-(2-pyridyl) -7-(pyridin-2-ylmethyl)-3,7-diazabicyclo[3.3.1]nonane-1,5-dicarboxylat)-chloride	0478945-46-9				X			B			
4857	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -hydro- $\omega$ -hydroxy-, ether with. 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol (3:1), di-2-propenoate, monoester with N,N-dibutyl- $\beta$ -alanine	0479249-90-6	X			X			B			
4859	Pyridinium, 4-ethenyl-1-(3-sulfopropyl)-, inner salt, polymer with butyl 2-methyl-2-propenoate and 4-ethenylpyridine	0500726-42-1				X			B			
4860	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -hydroxy- $\omega$ -isotridecyl, reaction products with epichlorohydrin	0503044-91-5				X			B			
4861	Poly(oxy-1,4-butanediyl), $\alpha$ -[(4-benzoylphenoxy)acetyl]- $\omega$ -[[2-(4-benzoylphenoxy)acetyl]oxy]-	0515136-48-8					X	A		0.05		
4862	Di-ester of carboxymethoxy-benzophenone and polyethyleneglycol 200	0515136-49-9					X	A		0.05		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4863	Pigment Orange 74	0516493-26-8		X					B			
4864	Oxirane, (chloromethyl)-, polymer with $\alpha$ -decyl- $\omega$ -hydroxypoly(o with $\alpha$ -decyl- $\omega$ -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl	0579505-68-3				X			B			
4865	Siloxanes and silicones 3-[3-diethylmethylammonio)-2-hydroxypropoxy]propyl Me, dimethyl, chlorides	0588707-20-4				X			B			
4866	9H-Thioxanthenum, 10-[1,1'biphenyl]-4-yl-2-(1-methylethyl)-9-oxo, hexafluorophosphate	0591773-92-1					X		B			
4867	Mixture of phenylsulfonium hexafluorophosphates <40%	0617711-03-2					X		B			
4868	1-(2-Aminoethyl)-2,2-dimethoxy-1-aza-2-silacyclopentan	0618914-51-5				X			B			
4869	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha,\alpha',\alpha''$ -1,2,3-propanetriyltris[ $\omega$ -hydroxy-, polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, 1-decanol- and 1-octanol-blocked	0630102-86-2				X			B			
4870	Siloxanes and silicones, dimethyl, monohydroxy-terminated, polymers with Et silicate	0634190-59-3				X			B			
4871	2-Pyrrolidone, 1-ethenyl, homopolymer, 1-hydroxy-1-methylethyl-terminated	0646054-45-7	X						B			
4872	Potassium 1-hydroxy-30-octadecyl-3,6,9,12,15,18,21,24,27,33,36,39,42,45,48,51,54,57,60-nonadeca-30-azatrihexacontane-63-sulfonate	0659720-02-2				X			B			
4873	Phosphate ester potassium salt; dipotassium cresoxy polyethoxy ethylphosphate	066057-30-5				X			B			
4874	Polydimethylsiloxane, 3-aminopropyl terminated, polymer with 1-isocyanato-3-isocyanatomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane	0661476-41-1				X		A				The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 1 % (w/w)
4875	Oxirane, ethyl-, polymer with methyloxirane, monotridecyl ether, branched and linear	0667899-28-7				X			B			
4876	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -hydro- $\omega$ -hydroxy-, polymer with 1,6-diisocyanato-2,2,4-trimethylhexane and 1,6-diisocyanato-2,4,4-trimethylhexane, C10-rich C9-11-branched and linear alc.-blocked	0693252-31-2				X			B			
4877	1,12-Octadecanediol, polymer with $\alpha$ -hydro- $\omega$ -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl) and 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexan	0710948-72-4				X			B			
4878	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -hydro- $\omega$ -hydroxy-, polymer with 1,6-diisocyanatohexane, polyethyleneglycol monophenyl ether ar-(1-phenylethyl) derivs.-blocked	0735326-57-5				X			B			
4879	Glycerides, castor-oil mono-, hydrogenated, acetates	0736150-63-3				X		A			32	
4880	Carbonic acid, diethyl ester, polymer with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol and methyloxirane	0744252-75-3				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4881	1,3,5-Tris (2,2-dimethylpropanamido)benzene	0745070-61-5				X		A		5		
4882	Cuprate(3-), [8-(hydroxy-κO)-7-[[2-(hydroxy-κO)-5-[[2-hydroxyethyl)sulfonyl]phenyl]azo-κN1]-1,3,6-naphthalenetrisulfonato(5-)]-, sodium	0749887-18-1				X			B			
4883	Poly(oxy-1,2-ethanediyl)-, α-hydro-ω-hydroxy-, polymer with diisocyanohexane, polyethylene-polypropylene glycol monostearyl ether-blocked	0778577-33-6				X			B			
4884	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-(2-hydroxyethoxy)-1-[[2-(hydroxyethoxy)methyl]-1-propen-1-yl Me	0780769-22-4				X			B			
4885	2-Oxepanone, polymer with aziridine and tetrahydro-2H-pyran-2-one, dodecanoate (ester), compd. with oxirane polymer with 2-phenyloxirane mono(dihydrogen phosphate) decyl ether	0795298-01-0				X			B			
4886	Poly(oxy-1,4-butanediyl), α-[2-[(9-oxo-9H-thioxanthenyl)oxy]acetyl]-ω-[[2-[(9-oxo-9H-thioxanthenyl)oxy]acetyl]oxy]-	0813452-37-8				X		A		0.05		
4887	Aziridine, polymer with (chloromethyl)oxirane and oxirane, N-(2-carboxyethyl) derivs.	0845752-17-2				X			B			
4888	N-(2,6-Diisopropylphenyl)-6-[4-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenoxy]-1H-benzo[de]isoquinolin-1,3(2H)-dione	0852282-89-4				X		A		0.05		
4889	Oxirane, 2-ethylhexyl oxymethyl	0857892-58-1				X			B			
4890	Oxirane, ethyl-, polymer with oxirane, monotridentylether, branched and linear	0862197-36-2				X			B			
4891	Oxirane, propyl-, polymer with oxirane, mono(C10-rich C9-11-branched and linear alkyl) ethers	0863766-32-9				X			B			
4892	Acrylic acid, polymer with 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, methyloxirane and oxirane, reaction product with N-Propyl-1-propanamine	0872413-30-4			X				B			ECM
4893	Siloxanes and silicones, dimethyl, 6-hydroxyhexyl group-terminated, diesters with 2-oxepanone homopolymer, polymers with adipic acid, 1 Polyurethane-Polysilicone-Copolymer, Salt with triethylamine	0872629-23-7				X			B			
4894	Ethanol, 2-(dimethylamino)-, compds. with maleated 1-butene-ethylene-propene polymer ester with 2-butyl-2-ethyl-1,3-propanediol, (1,1,4,4-tetramethyl-1,4-butanediyl)bis[(1,1-dimethylethyl) peroxide]-initiated	0874013-20-4				X			B			
4895	Fatty acids, C8-18, esters with polyethylene-polypropylene glycol mono-branched tridecyl ether	0877860-93-0				X			B			
4896	Acrylic acid, butyl ester, polymer with ethenylbenzene and 2,5-furandione, ester with methyloxirane polymer with oxirane monobutyl ether, tert-Bu benzenecarboperoxoate-initiated	0880168-45-6				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4897	D-Mannitol, 1,4:3,6-dianhydro-, bis[4-[(1-oxo-2-propen-1-yl)oxy]benzoate], polymer with 1,1'-(1,4-phenylene) bis[4-[4-[(1-oxo-2-propen-1-yl)oxy]butoxy]benzoate]	0882737-35-1		X					B			
4898	Pyridinium, 4-ethenyl-1-(3-sulfopropyl)-, inner salt, polymer with 4-ethenylpyridine	0884844-66-0				X			B			
4899	Potassium $\alpha$ -(prop-2-en-1-yloxy)- $\omega$ -(3-sulfopropyl)poly(ethane-1,2-diyloxy)	0884864-77-1				X			B			
4900	Polyethyleneglycol (200) di( $\beta$ -4[4-(2-dimethylamino-2-benzyl)butanoylphenyl]piperazine) propionate	0886463-10-1					X		B			
4901	Spiro[2H-1-benzopyran-2,2'-[2H]indole], 1'-[[4-fluorophenyl)methyl]-1',3'-dihydro-8-methoxy-3',3'-dimethyl-6-nitro-	0901771-78-6				X			B			
4902	Alcohols, C10-14-branched, C11-rich, reaction products with ethylene oxide, [(2-propenyloxy)methyl]oxirane and sulfamic acid	0905843-50-7				X			B			
4903	Acrylic acid, oxybis(methyl-2,1-ethandiyl) ester, polymer with 2-aminoethanol and (chloromethyl)oxirane polymer with 4,4'-(methylene)bis[phenol]2-propenoate	0910451-93-3			X				B			ECM
4904	Polymethylhydrogen siloxane adducted with allylglycidyl ether and polypropyleneglycol	0912820-51-0				X			B			
4905	Siloxanes and silicones, dimethyl, chlorine-terminated, polymers with 2-ethylhexyl acrylate-polyethylene-polypropylene glycol reaction products, polypropylene glycol mono-Bu ether-terminated	0915223-66-4				X			B			
4906	Methacrylic acid-, telomer with 1-dodecanethiol, ethyl 2-propenoate	0920265-79-8				X			B			
4907	(Methylimino)diethane-2,1-diyl bis[4-(dimethylamino)benzoate]	0925246-00-0				X	X		A		0.05	
4908	1-Octanol reaction products with epichlorohydrin and 2-mercaptoethanol	0928768-73-4				X			B			
4909	Oxirane, polymer with 1,6-diisocyanatohexane and $\alpha$ - $\omega$ -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl), octadecyl ether, block	0937238-35-2				X			B			
4910	Pigment Red 282	0938065-79-3		X					B			
4911	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -hydro- $\omega$ -hydroxy-, $\alpha$ -oxobenzeneacetate	0943002-55-9				X			B			
4912	Alkenes, C20-24 $\alpha$ -, polymers with maleic anhydride, 3-(tallow alkylamino)propyl imides	0946164-25-6				X			B			
4913	Spiro [2H-1-benzopyran-2,2'-[2H] indole], 1,1'''-[1,4-phenylenebis(methylene)]bis[1',3'-dihydro-8-methoxy-3',3'-dimethyl-6-nitro-	0948889-14-3				X			B			
4914	Alkenes, C20-24 $\alpha$ -, polymers with maleic anhydride, lauryl esters	0949115-83-7				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4915	1,2-Dipropylene glycol isobornyl ether (mixture of isomeres)	0958872-63-4				X		A		0.05		
4916	Oxirane, 2-methyl-, polymer with oxirane, 2-benzoylbenzoate	1003557-16-1				X	X		B			
4917	{ $\alpha$ -4-(Dimethylamino)benzoyl poly(oxyethylene)-poly(oxy(1-methylethylene))-poly(oxyethylene)} 4-(dimethylamino)benzoate	1003557-17-2				X	X		B			
4918	1,3-Di({ $\alpha$ -2-(phenylcarbonyl)benzoyl poly(oxy(1-methylethylene))oxy)-2,2-bis({ $\alpha$ -2-(phenylcarbonyl)benzoyl poly(oxy(1-methylethylene))oxymethyl)propane	1003567-82-5					X		B			
4919	1,3-Di({ $\alpha$ -[1-chloro-9-oxo-9H-thioxanthen-4-yl]oxy]acetyl poly(oxy(1-methylethylene))oxy)-2,2-bis({ $\alpha$ -[1-chloro-9-oxo-9H-thioxanthen-4-yl]oxy]acetyl poly(oxy(1-methylethylene))oxymethyl)propane	1003567-83-6					X		B			
4920	1,3-Di({ $\alpha$ -4-(dimethylamino)benzoyl poly(oxy(1-methylethylene))oxy)-2,2-bis({ $\alpha$ -4-(dimethylamino)benzoyl poly(oxy(1-methylethylene))oxymethyl)propane	1003567-84-7					X		B			
4921	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -[2-(4-chlorobenzoyl)benzoyl]- $\omega$ -[[2-(4-chlorobenzoyl)benzoyl]oxy]-	1007306-69-5				X	X		B			
4922	Poly(3-nonyl-1,1-dioxo-1-thiopropane-1,3-diyl)-block-poly(x-oleyl-7-hydroxy-1,5-diiminooctane-1,8-diyl), process mixture with x=1 and/ or 5, neutralised with dodecylbenzenesulfonic acid	1010121-89-7				X		A				Only to be used as polymer production aid in polyethylene (PE), polypropylene (PP) and polystyrene (PS)
4923	Benzoyl chloride, 4-chloro-, reaction products with polystyrene	1010811-94-5				X			B			
4924	Poly{1-[4-(phenylcarbonyl)phenyl]ethylene}	1010811-97-8				X			B			
4925	Benzoyl chloride, 4-chloro-, reaction products with 4-methylbenzenethiol and polystyrene	1010811-98-9				X			B			
4926	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -hydro- $\omega$ -hydroxy-, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane], ethoxylated C16 and C18-unsatd. alcs.-blocked	1019855-91-4				X			B			
4927	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ , $\alpha'$ , $\alpha''$ -1,2,3-propanetriyltris( $\omega$ -hydroxy-, polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, polyethyleneglycol monooleyl ether-blocked	1019855-92-5				X			B			
4928	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -hydro- $\omega$ -hydroxy-, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane], C10-rich C9-11-isoalcs.- and ethoxylated C16 and C18-unsatd. alcs.-blocked	1019855-93-6				X			B			
4929	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with piperazine and polypropylene glycol monoacrylate ether with glycerol (3:1)	1023312-83-5	X						B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4930	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -hydro- $\omega$ -hydroxy-, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane], C16-18 and C18-unsatd. alcs.- and ethoxylated C16 and C18-unsatd., alcs.-blocked	1039044-84-2			X			B			
4931	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -hydro- $\omega$ -hydroxy-, polymer with 1,6-diisocyanato-2,2,4-trimethylhexane and 1,6-diisocyanato-2,4,4-trimethylhexane, C16-18 and C18-unsatd. alcs.- and C10-rich C9-11-isoalcs.-blocked	1041187-70-5			X			B			
4932	Fatty acid, n-oleyl triethylene diamine salt	1093265-61-2	X					B			
4933	2-Propenoic acid, 1,1'-[9-[[[1-fluoro-9-oxo-9H-thioxanthen-4-yl)oxy]methyl]-7,12-dimethyl-3,6,8,11,13,16-hexaoxaoctadecane-1,18-diyl] ester	1253390-33-8				X		B			
4934	1-(4-{{4-{{1-[(E)-Acetoxyimino]ethyl}-phenyl)-[4-(2-methylbenzoyl)-phenyl]-amino]-phenyl}-ethanone oxime, O-acetyl				X			B			
4935	Acetylacetic acid, salts				X		A				
4936	Acetylated mono- and diglycerides of fatty acids				X		A		32		
4937	Acids, aliphatic, monocarboxylic (C6-C22), esters with polyglycerol				X		A				
4938	Acids, C2-C24 aliphatic, linear, monocarboxylic from natural oils and fats and their mono-, di- and triglycerol esters (branched fatty acids at naturally occurring levels are included).				X		A				
4939	Acids, C2-C24 aliphatic, linear, monocarboxylic, synthetic and their mono-, di- and triglycerol esters				X		A				
4940	Acids, C2-C24, aliphatic, linear, monocarboxylic from natural oils and fats				X			B			
4941	Acids, C2-C24, aliphatic, linear, monocarboxylic, from natural oils and fats, lithium salt				X		A				
4942	Acids, fatty (C8-C22) from animal or vegetable fats and oils, esters with alcohols, linear, aliphatic, monohydric, saturated, primary (C1-C22)			X	X		A				
4943	Acids, fatty (C8-C22) from animal or vegetable fats and oils, esters with branched alcohols, aliphatic, monohydric, saturated, primary (C3-C22)			X	X		A				
4944	Acids, fatty from animal or vegetable food fats and oils				X		A				
4945	Acrylic acid ; Ethyl acrylate ; methyl acrylate ; Methyl methacrylate copolymer Ammonium salt with IPS and $\geq$ 2% EINECS initiator				X			B			
4946	Acrylic acid, ethoxylated neopentylglycol ester			X				B		ECM	
4947	Acrylic acid-ethyl acrylate polymer, aminomethylpropanol salt				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4948	Alcohols, aliphatic, monohydric, saturated, linear, primary (C4-C24)		X			X		A				
4949	n-Alkyl(C10-C13)benzenesulphonic acid					X		A		30		
4950	Alkyl(C10-C20)sulphonic acid, esters with phenols					X			B			
4951	Alkyl(C8-C22)sulphonic acids					X		A		6		
4952	Alkyl(C8-C22)sulphuric acids, linear, primary, with an even number of carbon atoms					X		A				
4953	Alkyl, linear with even number of carbon atoms (C12-C20) dimethylamines					X		A		30		
4954	Aluminium calcium hydroxide phosphite, hydrate					X		A				
4955	Benzamine, N-{2-(butoxy)ethyl-4-, 2-chloro-4-nitrophenyl}azo)-N-ethyl					X			B			
4956	Benzoylbenzoate, esters with branched polyols					X		A		0.05		
4957	N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl(C8-C18)amine hydrochlorides					X		A			7	SML(T) expressed excluding HCl
4958	N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl(C8-C18)amine					X		A			7	
4959	Butyl(dialkyloxy(dibutoxyphosphoryloxy))titanium(trialkyloxy) titanium phosphate					X			B			
4960	Carbonic acid, salts					X		A				
4961	Chlorides of choline esters of coconut oil fatty acids					X		A		0.9		
4962	Cresols, butylated, styrenated					X		A		12		
4963	1,3-Di({α-2-(phenylcarbonyl)benzoyl}poly[oxy(1-methylethylene)])oxy)-2,2-					X			B			
4964	Di(hydrogenated tallow)dimethylammonium chloride					X			B			
4965	9,10-Dihydroxy stearic acid and its oligomers					X		A		5		
4966	2,3-Dihydroxy-6-(2-hydroxy-2-methyl-1-oxopropyl)-1,1,3-trimethyl-3-[4-(2-hydroxy-2-methyl-1-oxopropyl)phenyl]-1H-indene						X		B			
4967	(Dimethylamino)benzoate, esters with branched polyols						X	A		0.05		
4968	Dimethylcyclorosiloxanes (CARN 69430246), D6 or greater					X			B			
4969	Di-n-octyltin 1,4-butanediol bis(mercaptoacetate)					X		A			10	
4970	Di-n-octyltin bis(ethyl maleate)					X		A			10	
4971	Di-n-octyltin bis(n-alkyl(C10-C16) mercaptoacetate)					X		A			10	
4972	Di-n-octyltin dimaleate, esterified					X		A			10	
4973	Di-n-octyltin dimaleate, polymers (n=2-4)					X		A			10	
4974	Di-n-octyltin thiobenzoate 2-ethylhexyl mercaptoacetate					X		A			10	
4975	Direct Yellow 170		X						B			

1	2	3	4			5	6		7	8	9
4976	Dispersant 25000 Substituted 2-naphthol derivative				X			B			
4977	5,7-Di-tert-butyl-3-(3,4- and 2,3-dimethylphenyl)-3H-benzofuran-2-one containing: a) 5,7-di-tert-butyl-3-(3,4-dimethylphenyl)-3H-benzofuran-2-one (80 to 100% w/w) and b) 5,7-di-tert-butyl-3-(2,3-dimethylphenyl)-3H-benzofuran-2-one (0 to 20% w/w)				X		A		5		
4978	tert-(Dodecyl/tetradecyl)-ammonium bis(3-(4-((5-(1,1-dimethyl-propyl)-2-hydroxy-3-nitrophenyl)azo)-3-methyl-5-hydroxy-(1H)pyrazol-1-yl) benzenesulfonamidato) chromate				X			B			
4979	Ethylene-acrylic acid and/or maleic anhydride and/or vinylacetate, copolymers				X			B			
4980	Ethylhydroxymethylcellulose				X		A				
4981	Ethylhydroxypropylcellulose				X		A				
4982	2-Ethyl octan-1-ol, ethoxylated, reaction products with 2,5-furandione				X			B			
4983	Fats and oils, from animal or vegetable food sources				X		A				
4984	Fats and oils, hydrogenated, from animal or vegetable food sources				X		A				
4985	Fatty acids, C16-18 and C18-unsatd., branched and linear, esters with trimethylol propane				X			B			
4986	Formaldehyde, oligomeric reaction products with 1-chloro-2,3-epoxypropane and phenol, reaction products with acrylic acid and soya fatty acid				X			B			
4987	Glass microballs				X		A				
4988	Glycerol esters with acids, aliphatic, saturated, linear with an even number of carbon atoms (C14-C18) and with acids aliphatic, unsaturated, linear, with an even number of carbon atoms (C16-C18)				X		A				
4989	Glycerol monooleate, ester with ascorbic acid				X		A				
4990	Glycerol monooleate, ester with citric acid				X		A				
4991	Glycerol monopalmitate, ester with ascorbic acid				X		A				
4992	Glycerol monopalmitate, ester with citric acid				X		A				
4993	Glycerol monostearate, ester with ascorbic acid				X		A				
4994	Glycerol monostearate, ester with citric acid				X		A				
4995	Glycine, salts				X		A				
4996	Glycol-modified trimethylated Silica				X			B			
4997	Hydrogenated homopolymers and/or copolymers made of 1-decene and/or 1-dodecene and/or 1-octene				X		A				Average molecular weight not less than 440 Da. Viscosity at 100 °C not less than 3,8 cSt (3,8 × 10 <sup>-6</sup> m <sup>2</sup> /s)

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4998	2-Hydroxy-[4'-(2-Hydroxypropoxy) phenyl]-2-methylpropanone					X			B			
4999	5-Isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, reaction products with poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], $\alpha$ -butyl- $\omega$ -hydroxy- and poly[6-(hydroxymethyl)oxane-2,3,4,5-tetrol, di-nitrate]				X				B			
5000	Kaolin, calcined	0092704-41-1			X			A				
5001	Lysine, salts				X			A				
5002	Manganese pyrophosphite				X			A				
5003	Methacrylic acid, esters with etheralcohols		X						B			
5004	Methylated Silica				X				B			
5005	Methylated Silica treated with polyglycol				X				B			
5006	Methylhydroxymethylcellulose				X			A				
5007	Methylphenyl polysiloxanes				X				B			
5008	Mixture of (50 % w/w) phthalic acid n-decyl n-octyl ester, (25 % w/w) phthalic acid di-n-decyl ester, (25 % w/w) phthalic acid di-n-octyl ester.				X			A		5		
5009	Mixture of (80 to 100% w/w) 5,7-di-tert-butyl-3-(3,4-dimethylphenyl)-2(3H)-benzofuranone and (0 to 20% w/w) 5,7-di-tert-butyl-3-(2,3-dimethylphenyl)-2(3H)-benzofuranone				X			A		5		
5010	Mixture of 3-(4-(2-Hydroxy-2-methylpropionyl)phenyl)-1,1,3-trimethylindan-6-yl 2-hydroxyprop-2-yl ketone and 3-(4-(2-Hydroxy-2-methylpropionyl)phenyl)-1,1,3-trimethylindan-5-yl 2-hydroxyprop-2-yl ketone					X			B			
5011	Mixture of 4-(2-Benzoxazolyl)-4'-(5-methyl-2-benzoxazolyl)stilbene, 4,4'-bis(2-benzoxazolyl) stilbene and 4,4'-bis(5-methyl-2-benzoxazolyl)stilbene)				X			A				Not more than 0.05 % (w/w) (quantity of substance used/ quantity of the formulation). Mixture obtained from the manufacturing process in the typical ratio of (58-62 %):(23-27 %):(13-17 %)
5012	Mixture of: $\alpha$ -3-(3-(2H-Benzotriazol-2-yl)-5-tert-butyl-4-hydroxy phenyl)propionylx-hydroxypoly(oxyethylene); $\alpha$ -3-(3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionyl, x-3-(3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionylxypoly				X				B			
5013	Mixture of: $\alpha$ -3-(3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionylx-hydroxypoly(oxyethylene); $\alpha$ -3-(3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionylx-3-(3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionylxypoly(oxy				X				B			
5014	Mono-n-octyltin tris(alkyl(C10-C16) mercaptoacetate)				X			A			11	
5016	Naphthenic acid, refined, mixture		X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
5017	Naphthylimide-, alkylamino (C6-C9) [branched-N-isomeric] mixture				X			B				
5018	Neodecanoic acid, salts		X					A	0.05		Not to be used in polymers contacting fatty foods. Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. SML expressed as neodecanoic acid	
5019	Organo polysiloxanes - polyalkyleneglycol monoalkyl ethers, condensation products				X			B				
5020	9-Oxo-9H-thioxanthene-carboxylate, esters with branched polyols				X			A	0.05			
5021	Perchloric acid, salts				X			A	0.05			
5022	Phosphoric acid, mono- and di-n-alkyl (C16 and C18) esters				X			A	0.05			
5023	Phosphorous acid, tris(nonyl- and/or dinonylphenyl) ester				X			A	30			
5024	Pimelic acid, salts				X			A				
5025	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha, \alpha'$ -[(1-methylethylidene)di-4,1-phenylene]bis[ $\omega$ -hydroxy-, esters with acrylic acid and hexanoic acid, 3,5,5-trimethyl-, polymer with benzene, 1,3-diisocyanatomethyl-				X			B				
5026	Poly(stearylmethacrylate-co-dimethylaminoethylmethacrylate-co-methoxypolyethyleneglycolmethacrylate-co-methylmethacrylate-co-2-hydroxyethylmethacrylate)tert-butylperoxy-2-ethylhexanoate initiated				X			B				
5027	Poly(vinyltoluene-co-isobutylmethacrylate-co-2-ethylhexylacrylate-co-polyalkylene glycol methacrylate-co-vinylimidazole)tert-butylperoxybenzoate initiated				X			B				
5028	Poly(vinyltoluene-co-isobutylmethacrylate-co-cyclohexylmethacrylate-co polymethylmethacrylate-co-polyalkyleneglycolmethacrylate-co-1-vinylimidazole)tert-butylperoxy-2-ethylhexanoate initiated				X			B				
5029	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], $\alpha$ -(1-oxo-2-propenyl)- $\omega$ -hydroxy, polymer with hexane, 1,6-diisocyanato-, homopolymer and 2-oxepanone, homopolymer, 2-[(1-oxo-2-propen-1-yl)oxy]ethyl ester				X			B				
5030	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], $\alpha, \alpha', \alpha''$ -1,2,3-propanetriyltris[ $\omega$ -hydroxy-, reaction products with hexanedioic acid, acrylic acid and N,N-dimethyl-1,3-propanediamine				X			B				
5031	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], $\alpha, \alpha'$ -1,2-ethanediylbis[ $\omega$ -[(1-oxo-2-propenyl)oxy]-, reaction products with ethanamine, N-ethyl-				X			B				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
5032	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], $\alpha$ -hydro- $\omega$ -hydroxy-, ether with 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, esters with acrylic acid				X			B				
5033	Polyacrylate polymer made by the reaction of methacrylic acid, methyl methacrylate, acrylonitrile, and tristerylphenol polyethoxyl methacrylate				X			B				
5034	Polyacrylates and/or polymethacrylates, salts				X			B				
5035	Polyacrylic acid, salts				X		A			22		
5036	Poly-butylacrylate-block-poly-4-vinylpyridine 2,6-diethyl-2,3,6-trimethyl-1-(1-phenyl-ethoxy)-piperidin-4-one initiated				X			B				
5037	Poly-butylacrylate-block-poly-4-vinylpyridine 2,6-diethyl-2,3,6-trimethyl-1-(1-phenyl-ethoxy)-piperidin-4-one initiated-graft-polyethyleneglycol methyl ether				X			B				
5038	Polydimethylsiloxane, $\gamma$ -hydroxypropylated				X		A		6			
5039	Polyester of adipic acid with glycerol or pentaerythritol, esters with even numbered, unbranched C12-C22 fatty acids				X		A			32	The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 5 % (w/w)	
5040	Polyesters of 1,2-propanediol and/or 1,3-and/or 1,4-butanediol and/or polypropyleneglycol with adipic acid, which may be end-capped with acetic acid or fatty acids C12-C18 or n-octanol and/or n-decanol				X		A			31		
5041	Polyethylene and polyethylene wax				X			B				
5042	Polyethyleneglycol (200) di( $\beta$ -4[p-acetylphenyl]piperazine) propionate					X		B				
5043	Polyethyleneglycol (EO = 1-30, typically 5) ether of butyl 2-cyano 3-(4-hydroxy-3-methoxyphenyl) acrylate				X		A		0.05			
5044	Polyethyleneglycol (EO = 1-30, typically 5) ether of butyl-2-cyano-3-(4-hydroxyphenyl) acrylate				X		A		0.05			
5045	Polyethyleneglycol (EO = 1-50) ethers of linear and branched primary (C8-C22) alcohols	X			X		A		1.8		In compliance with the maximum ethylene oxide content as laid down in the purity criteria for food additives in Commission Regulation (EU) No 231/2012	
5046	Polyethyleneglycol (EO = 1-50) monoalkylether (linear and branched, C8-C20) sulphate, salts				X		A		5			
5047	Polyethyleneglycol (EO = 25) alkyl(C32) ether monomethacrylate (MW = 1500-3000)				X			B				
5048	Polyethyleneglycol alkyl(C3-C18) ether				X			B				
5049	Polyethyleneglycol alkyl(C8-C18) thioether				X			B				
5050	Polyethyleneglycol derivatives of sorbitol esters of acids, linear (C8-C22, even)				X			B				
5051	Polyethyleneglycol dimyristate				X		A					

1	2	3	4			5	6		7	8	9
5052	Polyethyleneglycol diricinoleate				X		A		42		
5053	Polyethyleneglycol dodecyl ether				X			B			
5054	Polyethyleneglycol ester of rosin				X			B			
5055	Polyethyleneglycol esters of aliph., monocarb., acids(C6-C22) and their ammonium and sodium sulphates				X		A				
5056	Polyethyleneglycol esters of natural fatty acids				X		A				
5057	Polyethyleneglycol ethers of alcohols, aliphatic, monohydric, saturated, primary, linear (C5-C15)				X			B			
5058	Polyethyleneglycol ethers of C10-C20 alcohols				X			B			
5059	Polyethyleneglycol monoalkyl(C4-C18)phenyl ether mono- and diphosphate				X			B			
5060	Polyethyleneglycol monomyristate				X		A				
5061	Polyethyleneglycol stearate				X		A				
5062	Polyethyleneglycol, polymeric reaction products with sunflower oil fatty acid, 1,2-ethanediol, 2,2-dihydroxymethylbutan-1-ol, 2,2-bis(hydroxymethyl) propionic acid, and 1,3-isobenzofuranedione				X			B			
5063	Polyethyleneimine, butylated				X		A		6		
5064	Polyoxyalkyl(C2-C4)dimethylpolysiloxane				X		A				
5065	Polypropylene and polypropylene wax				X			B			
5066	Polypropyleneglycol alkyl(C4-C18) ether				X			B			
5067	Polysiloxane, dimethyl, MeH, reaction product with 1,4-di(2-hydroxyethoxy)but-2-in				X			B			
5068	Polyurethane: Poly({1,3-diisocyanatomethyl-benzene, homopolymer} {poly caprolactone-co-cetylalcohol} {N-(3-aminopropyl) imidazole)-co-(polyethyleneglycol-co-2,5-furandione)-co-({1,3-diisocyanatomethyl-benzene, homopolymer} {poly caprolactone-co-cetylalcohol})				X			B			
5069	Powders, flakes and fibres of brass, bronze, copper, stainless steel, tin, iron and alloys of copper, tin and iron				X		A				
5070	Propylhydroxyethylcellulose				X		A				
5071	Propylhydroxymethylcellulose				X		A				
5072	Propylhydroxypropylcellulose				X		A				
5073	Reaction product from ethoxylated dipentaerythritol with 10-biphenyl-4-yl-2-isopropyl-9-oxo-9H-thioanthren-10-ium hexafluorophosphate					X		B			
5074	Reaction product of: 1,2,3-propanetricarboxylic acid, 2-hydroxy, diethyl ester, 1-propanol and zirconium tetra-n-propanolate				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
5075	Reaction product of: tetramethyleneglycol 250 and 10-(2-carboxymethoxy)-biphenyl-4-yl-2-isopropyl-9-oxo-9H-thioxanthen-10-ium hexafluorophosphate				X				B			
5076	Rosin and tall oil rosin, oligomeric reaction product with fumaric acid, calcium magnesium salts				X				B			
5077	Silicates, natural (with the exception of asbestos)				X				A			
5078	Silicates, natural, silanated (with the exception of asbestos)				X				A			
5079	Silicic acid, silylated				X				A			
5080	Silicon dioxide, silanated				X				A			
5081	Silicones in compliance with Recommendation XV of the BfR				X				B			
5082	Siloxanes and silicones, dimethyl, ethyl hydrogen., reaction prod. with polyethyleneglycol monoallyl ether				X				B			
5083	Siloxanes and silicones, dimethyl, hexadecylmethyl, octadecyl methyl, 11-methoxy-11-oxoundecylmethyl				X				B			
5084	Sodium monoalkyl dialkylphenoxybenzenedisulphonate				X				A	9		
5085	Solvent Red 233		X				77301		B			
5086	Stearic acid, esters with ethyleneglycol				X				A		2	
5087	Tris[4-[(4-acetylphenyl)sulfanyl]phenyl]sulfonium hexafluorophosphate	953084-13-4				X			A	0.05		SML expressed as the sum of the substance and of 1-(3-phenylsulfanyl-phenyl)ethanone [10169-55-8]. The substance 1-(4-[4-(4-acetyl-phenylsulfanyl)phenylsulfanyl]-phenylsulfanyl)phenyl]-ethanone shall not be detectable
5088	5-Sulphoisophthalic acid, salts		X						A	5		
5089	Sulphosuccinic acid alkyl (C4-C20) or cyclohexyl diesters, salts				X				A	5		
5090	Sulphosuccinic acid monoalkyl (C10-C16) polyethyleneglycol esters, salts				X				A	2		
5091	Taurine, salts				X				A			
5092	Terephthalic acid bis-[bis-[4-(2-hydroxy-2-methyl-propionyl)-phenyl]-methyl] ester				X				B			
5093	Tetradecyl-polyethyleneglycol (EO = 3-8) ether of glycolic acid				X				A	15		
5094	Tetra-n-butylammonium n-hexyl-tri(3-fluorophenyl)borate				X				B			
5095	Titanium dioxide, coated with a copolymer of n-octyltrichlorosilane and [aminotris(methylenephosphonic acid), penta sodium salt]				X				A			The content of the surface treatment copolymer of the coated titanium dioxide is less than 1 % w/w
5096	Trialkyl acetic acid (C7-C17), vinyl esters		X						A	0.05		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
5097	Trialkyl(C5-C15)acetic acid, 2,3-epoxypropyl ester		X					A		ND		1 mg/kg in final product expressed as epoxy group. Molecular weight is 43 Da.
5098	Tricyclodecanedimethanol bis(hexahydrophthalate)				X			A		0.05		
5099	Tris(2-hydroxyethyl)-1,3,5-triazinetrione, reaction products with acrylic acid and fatty acids, dimers				X				B			
5100	Waxes, paraffinic, refined, derived from petroleum based or synthetic hydrocarbon feedstocks, low viscosity				X			A		0.05		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. Average molecular weight not less than 350 Da. Viscosity at 100 °C not less than 2.5 cSt (2,5 × 10 <sup>-6</sup> m <sup>2</sup> /s) Content of hydrocarbons with Carbon number less than 25, not more than 40 % (w/w)
5101	Waxes, refined, derived from petroleum based or synthetic hydrocarbon feedstocks, high viscosity				X			A				Average molecular weight not less than 500 Da. Viscosity at 100 °C not less than 11 cSt (11 × 10 <sup>-6</sup> m <sup>2</sup> /s) Content of mineral hydrocarbons with Carbon number less than 25, not more than 5 % (w/w)
5102	White mineral oils, paraffinic, derived from petroleum based hydrocarbon feedstocks				X			A				Average molecular weight not less than 480 Da. Viscosity at 100 °C not less than 8.5 cSt (8,5 × 10 <sup>-6</sup> m <sup>2</sup> /s) Content of mineral hydrocarbons with Carbon number less than 25, not more than 5 % (w/w)
5103	Wood flour and fibers, untreated				X			A				
5222	cis-endo-Bicyclo[2.2.1]heptane-2,3-dicarboxylic acid, salts							A		5		Not to be used in contact with acidic foods. Purity ≥ 96 %
5228	cis-1,2-Cyclohexanedicarboxylic acid, salts				X			A		5		
5244	Methallylsulphonic acid, salts		X					A		5		
5248	Stearoyl-2-lactylic acid, salts				X			A				
5251	Trimethylolpropane, mixed triester and diesters with n-octanoic and n-decanoic acids							A		5		
5262	D-Glucitol, 1,4:3,6-dianhydro-, 2,5-di-2-propenoate	0617699-10-2	X	X					B			ECM
5263	1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, polymer with 2-methyloxirane and oxirane, acrylate 2-([1,1'-biphenyl]-4-ylcarbonyl)benzoate, reaction products with diethylamine	1416237-52-9		X	X				B			ECM
5264	1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, polymer with 2-methyloxirane and oxirane, 2-([1,1-biphenyl]-4-ylcarbonyl)benzoate 2-propenoate, reaction products with N-butyl-1-butanamine	1433761-32-0		X	X				B			ECM

1	2	3	4				5	6		7	8	9
5265	1-Propanone, 2-hydroxy-1-[4-(2-hydroxyethoxy)phenyl]-2-methyl-, polymers with 2-hydroxyethyl acrylate-blocked 1,6-diisocyanatohexane homopolymer	1393571-40-8				X			B			
5266	Acrylic acid 2-[2-(1-[2-(1-[2-(2-acryloyloxy-ethoxy)-ethoxy]-ethoxymethyl)-3-(1-[2-[2-(1-methyleneallyloxy)-ethoxy]-ethoxy]-ethoxy)-2-[2-(9-oxo-9H-thioxanthen-2-yloxy)-acetylamino]-propoxy]-ethoxy)-ethoxy]-ethyl ester	1427388-03-1				X			B			
5267	Neodecanoic acid	0026896-20-8		X					B			
5268	Lauric acid, isopropyl ester	0010233-13-3		X					B			
5275	1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, polymer with 2-methyloxirane and oxirane, 2-([1,1'-biphenyl]-4-ylcarbonyl)benzoate 2-propanoate	1418831-86-3		X		X			B			ECM
5276	Kaolinite	0001318-74-7			X				B			
5277	Food Blue 1:1	0016521-38-3	X						B			

PROOF

## 2 Restrictions, spécifications et exigences particulières

### 2.1 Restrictions de groupe applicables à certaines substances

Le tableau 2 sur les restrictions de groupe contient les informations suivantes:

- Colonne 1 N° de restriction de groupe: le numéro d'identification du groupe de substances auquel la restriction s'applique. Il s'agit du numéro mentionné dans la colonne 8 du tableau 1.
- Colonne 2 N° de la substance: les numéros d'identification uniques des substances auxquelles la restriction de groupe s'applique. Il s'agit du numéro mentionné dans la colonne 1 du tableau 1.
- Colonne 3 LMS (T) [mg/kg]: la limite de migration spécifique totale pour la somme des substances applicable au groupe concerné. Elle est exprimée en mg de substance par kg de denrée alimentaire. La mention ND est indiquée lorsque la substance ne peut pas migrer en quantité décelable. La mention «ND» est indiquée lorsque la substance ne peut pas migrer en quantité décelable. Dans ce cas une limite de détection de 0,01 mg de substance par kg de denrée alimentaire s'applique pour une substance donnée, sauf indication contraire.
- Colonne 4 Spécification de la restriction de groupe: une indication de la substance dont la masse moléculaire sert de base à l'expression du résultat.

Tableau 2 Restrictions de groupe

1	2	3	4
N° de restriction de groupe	N° de la substance	LMS (T) [mg/kg]	Spécification de la restriction de groupe
1	57 5116	6	exprimée en acétaldéhyde
2	413 541 5086	30	exprimée en éthylèneglycol
3	444 493	30	exprimée en acide malique
4	360 5146	15	exprimée en caprolactame
5	83 1553	3	exprimée comme la somme des substances
6	1195 1820 1824 2083	1	exprimée en iode
7	4957 4958	1,2	exprimée en amine tertiaire
8	729 732 733 947 1269 1488	6	exprimée comme la somme des substances
9	2632 3068 3107 3108	0,18	exprimée en étain

1	2	3	4
	3669		
10	1514 2053 2276 2278 2279 2610 2822 3914 4969 4970 4971 4972 4973 4974	0,006	exprimée en étain
11	2609 2658 5014	1,2	exprimée en étain
12	1345 1534 1538	30	exprimée comme la somme des substances
13	184 631	1,5	exprimée comme la somme des substances
14	670 1003 2317	5	exprimée comme la somme des substances
15	1 305	15	exprimée en formaldéhyde
16	1182 2055 2056 2116	6	exprimée en bore
17	203 209 310 601 918 1025 1474 1561 1625 1674 2640 2713 5155 5158	ND	exprimée en groupement isocyanate
18	3175 3815	0,05	exprimée comme la somme des substances
19	1810 1835 1843	10	exprimée en SO <sub>2</sub>

1	2	3	4
20	649 1080 1110	30	exprimée comme la somme des substances
21	880 904	5	exprimée en acide trimellitique
22	121 243 387 768 777 1000 1024 1046 1242 1359 1362 1431 2495 5035	6	exprimée en acide acrylique
23	132 145 253 258 259 919 1012 1029 1304 1308 1360 5153 5162	6	exprimée en acide méthacrylique
24	4547 4550	5	exprimée comme la somme des substances
25	3425 4153	0,05	somme de tris(mercaptopacétate d'isooctyle) de mono-n-dodecylétain, bis(mercaptopacétate d'isooctyle) de di-n-dodecylétain, trichlorure de monododecylétain et dichlorure de didodecylétain exprimée en tant que somme de chlorure de mono et didodecylétain
26	3710 3711	9	exprimée comme la somme des substances
27	280 650	5	exprimée en acide isophthalique
28	289 5113 5246	7,5	exprimée en acide téréphthalique
29	859 2801	0,05	exprimée comme la somme de l'acide 6-hydroxyhéxanoïque et de la caprolactone
30	505 2801	5	exprimée en 1,4-butanediol
31	4032 5040	30	exprimée comme la somme des substances
32	91	60	exprimée comme la somme des substances

1	2	3	4
	93 160 168 332 472 621 1728 1888 2776 3710 3711 4032 4734 4879 4936 5039 5245 5252		
33	251 520	ND	exprimée comme la somme des substances
34	1215 5261	0,05	exprimée comme la somme des substances
35	711 3591	0,05	exprimée comme la somme des substances
36	2006 4759	5	exprimée comme la somme des substances
37	431 449	5	exprimée comme la somme des substances
38	551 564 572 694	5	exprimée comme la somme des substances

## 2.2 Restrictions pour certaines substances

2.2.1 Les substances qui figurent dans la Partie B de la colonne 6 du Tableau 1 ne peuvent être utilisées qu'aux conditions suivantes :

- a. ces substances ne peuvent appartenir à aucune des catégories suivantes: les substances classées comme mutagènes, cancérigènes ou toxiques pour la reproduction (substances CMR) de catégories 1A, 1B ou 2 dans la directive (CE) n° 1272/2008 citée dans l'annexe 2 chiffre 1 de l'ordonnance sur la protection contre les substances et préparations dangereuses (Ochim); et
- b. ces substances ne doivent pas être détectées dans les denrées alimentaires lors d'un test de migration à la concentration la plus basse à laquelle une substance peut être mesurée par une méthode d'analyse validée. La limite de détection dépend de la nature de la substance; néanmoins sauf exception indiquée, cette limite exprimée en concentration ne doit pas dépasser 0,01 mg/kg de denrée alimentaire ou de simulant alimentaire (tolérance analytique incluse). Cette limite s'applique à la somme des concentrations d'un groupe de composés si ces derniers possèdent une toxicologie ou une structure similaire (par ex. isomères).

2.2.2 Les substances produites intentionnellement sous une forme nanométrique ne peuvent être utilisées que si elles sont admises comme telles aux annexes 2 et 10.

2.2.3 Les matériaux et objets imprimés ne peuvent libérer des amines aromatiques primaires, à l'exclusion de celles visées au tableau 1, en quantité décelable dans la denrée alimentaire ou

le simulant de denrée alimentaire. La limite de détection est de 0,01 mg/kg de denrée alimentaire ou de simulant de denrée alimentaire. Elle s'applique à la somme des amines aromatiques primaires libérées.

- 2.2.4 Dans les matériaux et objets imprimés, les substances mentionnées dans les annexes 2 et 10 ne peuvent dépasser les valeurs spécifiques de migration fixées dans ces annexes en tenant compte également de l'apport du support.
- 2.2.5 Les matériaux et objets imprimés ne peuvent libérer les substances suivantes en quantités supérieures aux limites de migration spécifiques ci-dessous:

<b>Substance</b>	<b>LMS [mg/kg de denrée alimentaire ou de simulant alimentaire]</b>
Baryum	1
Cobalt	0,05
Cuivre	5
Fer	48
Lithium	0,6
Manganèse	0,6
Zinc	25

PROJET



## **Annexe 2 de l'ordonnance du DFI sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les den- rées alimentaires**

---

### **Liste des substances admises pour la fabrication des matériaux et objets en matière plastique et exigences y relatives**

---

Edition : x.2015

Entrée en vigueur :

PROJET

# Liste des substances admises pour la fabrication des matériaux et objets en matière plastique et exigences y relatives

## 1 Liste des Substances

### 1.1 Explications des colonnes du tableau 1

Le tableau 1 contient les informations suivantes:

- |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Colonne 1  | N° de la substance: le numéro d'identification unique de la substance dans les différentes annexes de cette ordonnance.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Colonne 2  | Dénomination de la substance: la dénomination chimique.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Colonne 3  | N° CAS: le numéro d'enregistrement CAS ( <i>Chemical Abstracts Service</i> ).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Colonne 4  | Utilisation comme additif ou auxiliaire de production de polymères (oui/non): utilisation de la substance en tant qu'additif ou auxiliaire de production de polymères (oui/non). Si la substance est uniquement autorisée comme auxiliaire de production de polymères, la mention «oui» est indiquée et la restriction d'utilisation est précisée dans les spécifications.                                                                                                                                                                                                       |
| Colonne 5  | Utilisation comme monomère ou autre substance de départ ou macromolécule obtenue par fermentation microbienne (oui/non): si la substance est autorisée comme macromolécule obtenue par fermentation microbienne, la mention «oui» est indiquée et il est précisé dans les spécifications que la substance est une macromolécule obtenue par fermentation microbienne.                                                                                                                                                                                                            |
| Colonne 6  | FRTMG applicable (oui/non): l'indication que, pour la substance considérée, les résultats de migration peuvent être corrigés par le facteur de réduction lié à la teneur en matières grasses (FRTMG) («oui») ou ne peuvent pas l'être («non»).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Colonne 7  | LMS [mg/kg]: la limite de migration spécifique applicable à la substance. Elle est exprimée en mg de substance par kg de denrée alimentaire. La mention «ND» est indiquée lorsque la substance ne peut pas migrer en quantité décelable. Dans ce cas une limite de détection de 0,01 mg de substance par kg de denrée alimentaire s'applique pour une substance donnée, sauf indication contraire. Une limite de migration spécifique générique de 60 mg/kg s'applique aux substances pour lesquelles aucune limite de migration spécifique ou autre restriction n'est indiquée. |
| Colonne 8  | LMS(T) [mg/kg] (N° de restriction de groupe): le numéro d'identification du groupe de substances auquel la restriction de groupe définie dans le tableau 2, colonne 1, de la présente annexe s'applique.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Colonne 9  | Restrictions et spécifications: les restrictions autres que la limite de migration spécifique ainsi que les spécifications applicables à la substance considérée. Si des spécifications détaillées sont établies, il est fait référence au tableau 3. Une «denrée alimentaire non grasse», est une denrée alimentaire pour laquelle, dans les essais de migration, seuls des simulants de denrées alimentaires autres que les simulants D1 ou D2 sont désignés au tableau 2 de l'annexe 3. Cette colonne contient également des informations concernant la substance.            |
| Colonne 10 | Notes relatives au contrôle de conformité: le numéro de note tel qu'indiqué dans le tableau 4, colonne 1, de la présente annexe, renvoyant aux dispositions détaillées applicables au contrôle de conformité aux limites pour la substance considérée.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

Si une substance figurant dans la liste comme composé spécifique est également couverte par un terme générique, les restrictions applicables à cette substance sont celles qui sont indiquées pour le composé spécifique.

## 1.2 Significations des abréviations utilisées dans le tableau

Les abréviations utilisées dans les listes signifient:

DL = limite de détection de la méthode d'analyse

EO = oxyde d'éthylène

FP = objet fini

MW = poids molaire

PROJET

Tableau 1 Liste des substances

Colonnes :

- 1 N° de la substance
- 2 Dénomination de la substance
- 3 N° CAS
- 4 Utilisation comme additif ou comme auxiliaire de production de polymères (oui/non)
- 5 Utilisation comme monomère ou autres substance de départ ou macromolécule obtenue par fermentation microbienne (oui/non)
- 6 FRTMG applicable (oui/non)
- 7 LMS [mg/kg]
- 8 LMS (T) [mg/kg]
- 9 Restrictions et spécifications
- 10 Notes relatives au contrôle de conformité

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Formaldehyde	0000050-00-0	X	X			15		
2	Lactic acid	0000050-21-5	X	X					
3	Sorbitol	0000050-70-4	X	X					
4	Ascorbic acid	0000050-81-7	X						
5	Glucose	0000050-99-7		X					
10	Glycerol	0000056-81-5	X	X					
12	Hexadecyltrimethylammonium bromide	0000057-09-0	X			6			
13	Palmitic acid	0000057-10-3	X	X					
14	Stearic acid	0000057-11-4	X	X					
15	Urea	0000057-13-6	X	X					
18	Sucrose	0000057-50-1		X					
19	1,2-Propanediol	0000057-55-6	X						
20	$\alpha$ -Tocopherol	0000059-02-9 0010191-41-0	X						
22	Ethylenediaminetetraacetic acid	0000060-00-4	X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
26	Linoleic acid	0000060-33-3	X	X					
31	Ethanol	0000064-17-5		X					
32	Formic acid	0000064-18-6	X	X					
33	Acetic acid	0000064-19-7	X	X					
34	Benzoic acid	0000065-85-0	X	X					
39	Methanol	0000067-56-1		X					
40	2-Propanol	0000067-63-0	X						
41	Acetone	0000067-64-1		X					
42	Dimethyl sulphoxide	0000067-68-5		X					
44	Salicylic acid	0000069-72-7	X	X					
46	1-Propanol	0000071-23-8							
47	1-Butanol	0000071-36-3	X	X					
48	1-Pentanol	0000071-41-0		X					
50	Ethylene	0000074-85-1		X					
51	Acetylene	0000074-86-2		X					
55	Vinyl Chloride	0000075-01-4		X		ND		1 mg/kg in final product	
57	Acetaldehyde	0000075-07-0		X			1		
59	Ethylene oxide	0000075-21-8		X		ND		1 mg/kg in final product	10
62	Vinylidene chloride	0000075-35-4		X		ND			1
63	Carbonyl chloride	0000075-44-5		X		ND		1 mg/kg in final product	10
68	Propylene oxide	0000075-56-9		X		ND		1 mg/kg in final product	
80	Camphor	0000076-22-2	X						3
83	2,2'-Methylenebis(4-methyl-6-(1-methylcyclohexyl) phenol)	0000077-62-3	X		X		5		
91	Tri-n-butyl acetyl citrate	0000077-90-7	X				32		
92	Citric acid	0000077-92-9	X	X					
93	Citric acid, triethyl ester	0000077-93-0	X				32		
95	1,1,1-Trimethylolpropane	0000077-99-6	X	X		6			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
96	Vinyltriethoxysilane	0000078-08-0		X		0.05		Only to be used as a surface treatment agent	1
108	Isopentane	0000078-78-4	X						
109	2-Methyl-1,3-butadiene	0000078-79-5		X		ND		1 mg/kg in final product	
118	Acrylamide	0000079-06-1		X		ND			
120	Propionic acid	0000079-09-4	X	X					
121	Acrylic acid	0000079-10-7	X	X			22		
123	Glycolic acid	0000079-14-1	X	X				Only to be used for manufacture of polyglycolic acid (PGA) for i) indirect food contact behind polyesters such as polyethylene terephthalate (PET) or polylactic acid (PLA) ii) direct food contact of a blend of PGA up to 3% w/w in PET or PLA.	
131	Methacrylamide	0000079-39-0		X		ND			
132	Methacrylic acid	0000079-41-4		X			23		
136	2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane	0000080-05-7	X	X		0.6		Not be used for the manufacture of polycarbonate infant feeding bottles	
144	$\alpha$ -Pinene	0000080-56-8	X	X					
145	Methacrylic acid, methyl ester	0000080-62-6		X			23		
160	Phthalic acid, dibutyl ester	0000084-74-2	X			0.3	32	Only to be used as: (a) plasticiser in repeated use materials and articles contacting non-fatty foods; (b) technical support agent in polyolefins in concentrations up to 0,05 % in the final product.	7
165	Phthalic anhydride	0000085-44-9		X					
168	Phthalic acid, benzyl butyl ester	0000085-68-7	X			30	32	Only to be used as: (a) plasticiser in repeated use materials and articles; (b) plasticiser in single-use materials and articles contacting non-fatty foods except for infant formulae and follow-on formulae as defined by Directive 2006/141/EC or processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children as defined by Directive 2006/125/EC; (c) technical support agent in concentrations up to 0,1 % in the final product.	7
176	Salicylic acid, 4-tert-butylphenyl ester	0000087-18-3	X		X	12			
178	L-(+)-Tartaric acid	0000087-69-4	X					E334	
179	Mannitol	0000087-78-5	X						
184	2,2'-Methylene bis(4-ethyl-6-tert-butylphenol)	0000088-24-4	X		X		13		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
188	2-Aminobenzamide	0000088-68-6	X			0.05		Only for use in PET for water and beverages	
191	o-Phthalic acid	0000088-99-3	X	X					
194	Pyromellitic anhydride	0000089-32-7		X		0.05			
203	2,6-Toluene diisocyanate	0000091-08-7		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
208	2,4-Diamino-6-phenyl-1,3,5-triazine	0000091-76-9		X		5			1
209	3,3'-Dimethyl-4,4'-diisocyanatobiphenyl	0000091-97-4		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
215	Benzoic acid, methyl ester	0000093-58-3	X						
219	Benzoic acid, ethyl ester	0000093-89-0	X						
220	4-Hydroxybenzoic acid, propyl ester	0000094-13-3	X						
231	o-Cresol	0000095-48-7		X					
238	Methacrylic acid, allyl ester	0000096-05-9		X		0.05			
243	Acrylic acid, methyl ester	0000096-33-3		X			22		
245	Ethylene carbonate	0000096-49-1		X		30		SML expressed as ethyleneglycol. Residual content of 5 mg ethylene carbonate per kg of hydrogel with max 10 g of hydrogel in contact with 1 kg of food.	
247	4,4'-Thiobis(6-tert-butyl-3-methylphenol)	0000096-69-5	X		X	0.48			
249	2,2'-Dihydroxy-5,5'-dichlorodiphenylmethane	0000097-23-4	X		X	12			
251	Eugenol	0000097-53-0		X			33		
253	Methacrylic acid, ethyl ester	0000097-63-2		X			23		
255	Itaconic acid	0000097-65-4		X					
258	Methacrylic acid, isobutyl ester	0000097-86-9		X			23		
259	Methacrylic acid, butyl ester	0000097-88-1		X			23		
260	Methacrylic acid, diester with ethyleneglycol	0000097-90-5		X		0.05			
268	4-tert-Butylphenol	0000098-54-4		X		0.05			
274	$\alpha$ -Methylstyrene	0000098-83-9		X		0.05			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
280	Isophthalic acid dichloride	0000099-63-8		X			27		
282	4-Hydroxybenzoic acid, methyl ester	0000099-76-3	X						
286	p-Hydroxybenzoic acid	0000099-96-7		X					
289	Terephthalic acid	0000100-21-0		X			28		
293	Styrene	0000100-42-5		X					
297	Benzyl alcohol	0000100-51-6	X	X					
298	Benzaldehyde	0000100-52-7	X						3
305	Hexamethylenetetramine	0000100-97-0	X	X			15		
309	Methacrylic acid, cyclohexyl ester	0000101-43-9		X		0.05			
310	Diphenylmethane-4,4'-diisocyanate	0000101-68-8		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
315	Resorcinol diglycidyl ether	0000101-90-6		X		ND		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. For indirect food contact only, behind a PET layer.	8
317	N,N'-Diphenylthiourea	0000102-08-9	X		X	3			
318	Diphenyl carbonate	0000102-09-0		X		0.05			
320	(1,3-Phenylenedioxy)diacetic acid	0000102-39-6		X		0.05			1
321	N,N,N',N',-Tetrakis(2-hydroxypropyl)ethylenediamine	0000102-60-3	X	X					
323	Triethanolamine	0000102-71-6	X	X		0.05		SML expressed as the sum of triethanolamine and the hydrochloride adduct expressed as triethanolamine	
331	Acrylic acid, 2-ethylhexyl ester	0000103-11-7		X		0.05			
332	Adipic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	0000103-23-1	X	X	X	18	32		2
344	N-(4-Hydroxyphenyl) acetamide	0000103-90-2		X		0.05			
352	2-Ethyl-1-hexanol	0000104-76-7				30			
355	1,4-Bis(hydroxymethyl)cyclohexane	0000105-08-8		X					
360	Caprolactam	0000105-60-2	X	X			4		
361	1,2-Propyleneglycol dioleate	0000105-62-4	X						
373	12-Hydroxystearic acid	0000106-14-9	X	X					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
379	Butyric anhydride	0000106-31-0		X					
382	p-Cresol	0000106-44-5		X					
387	Acrylic acid, isobutyl ester	0000106-63-8		X			22		
397	Epichlorohydrin	0000106-89-8		X		ND		1 mg/kg in final product	10
399	Methacrylic acid, 2,3-epoxypropyl ester	0000106-91-2		X		0.02			10
401	Butane	0000106-97-8	X	X					
402	1-Butene	0000106-98-9		X					
403	Butadiene	0000106-99-0		X		ND		1 mg/kg in final product	
409	Acrylonitrile	0000107-13-1		X		ND			
410	Ethylenediamine	0000107-15-3		X		12			
413	Ethyleneglycol	0000107-21-1	X	X			2		
426	1,3-Butanediol	0000107-88-0		X					
428	Butyric acid	0000107-92-6		X					
432	Dimethylaminoethanol	0000108-01-0		X		18			
434	Acetic acid, vinyl ester	0000108-05-4		X		12			
442	Acetic anhydride	0000108-24-7		X					
443	Succinic anhydride	0000108-30-5		X					
444	Maleic anhydride	0000108-31-6		X			3		
447	m-Cresol	0000108-39-4		X					
448	1,3-Dihydroxybenzene	0000108-46-3		X		2.4			
453	2,4,6-Triamino-1,3,5-triazine	0000108-78-1	X	X		2.5			
460	Cyclohexylamine	0000108-91-8	X						
463	Phenol	0000108-95-2		X		3			
472	Sebacic acid, dibutyl ester	0000109-43-3	X				32		
474	Isobutyl vinyl ether	0000109-53-5		X		0.05			10
479	Pentane	0000109-66-0	X	X					
487	Tetrahydrofuran	0000109-99-9		X		0.6			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
492	Succinic acid	0000110-15-6	X	X					
493	Maleic acid	0000110-16-7	X	X			3		
494	Fumaric acid	0000110-17-8	X	X					
500	N,N'-Ethylenebisstearamide	0000110-30-5	X						
501	N,N'-Ethylenebisoleamide	0000110-31-6	X						
503	Sorbic acid	0000110-44-1	X						
505	1,4-Butanediol	0000110-63-4	X				30		
518	Trioxane	0000110-88-3		X		5			
521	Glutaric acid	0000110-94-1	X						
526	Heptanoic acid	0000111-14-8	X						
528	Sebacic acid	0000111-20-6		X					
537	Diethylenetriamine	0000111-40-0		X		5			
538	N-(2-Aminoethyl)-ethanolamine	0000111-41-1	X	X		0.05		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. For indirect food contact only, behind a PET layer.	
541	Diethyleneglycol	0000111-46-6	X	X			2		
547	1-Octene	0000111-66-0		X		15			
556	1-Octanol	0000111-87-5							
569	Triethyleneglycol	0000112-27-6	X	X					
570	1-Decanol	0000112-30-1		X					
576	1-Dodecene	0000112-41-4		X		0.05			
585	Tetraethyleneglycol	0000112-60-7	X	X					
594	Oleic acid	0000112-80-1	X	X					
595	Erucamide	0000112-84-5	X						
596	Behenic acid	0000112-85-6	X	X					
597	Erucic acid	0000112-86-7	X	X					
601	Octadecyl isocyanate	0000112-96-9		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
602	Propylene	0000115-07-1		X					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
603	Isobutene	0000115-11-7		X					
607	Hexachloroendomethylenetetrahydrophthalic anhydride	0000115-27-5		X		ND			
608	Hexachloroendomethylenetetrahydrophthalic acid	0000115-28-6		X		ND			
610	Pentaerythritol	0000115-77-5	X	X					
613	Phosphoric acid, tris(2-chloroethyl) ester	0000115-96-8	X			ND			
617	Tetrafluoroethylene	0000116-14-3		X		0.05			
621	Phthalic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	0000117-81-7	X			1.5	32	Only to be used as: (a) plasticiser in repeated use materials and articles contacting non-fatty foods; (b) technical support agent in concentrations up to 0,1 % in the final product.	7
629	Salicylic acid, methyl ester	0000119-36-8	X			30			
631	2,2'-Methylenebis(4-methyl-6-tert-butylphenol)	0000119-47-1	X		X		13		
632	Benzophenone	0000119-61-9			X	0.6		The migration of benzophenone and methylbenzophenones should be less than 0.6 mg/kg.	
634	N,N-Bis(2-hydroxyethyl)dodecanamide	0000120-40-1	X			5		The residual amount of diethanolamine in plastics, as an impurity and decomposition product of the substance, should not result in a migration of diethanolamine higher than 0.3 mg/kg food.	18
635	4-Hydroxybenzoic acid, ethyl ester	0000120-47-8	X						
640	Terephthalic acid, dimethyl ester	0000120-61-6		X					
641	1,2-Dihydroxybenzene	0000120-80-9		X		6			
649	Gallic acid, propyl ester	0000121-79-9	X				20		
650	Isophthalic acid	0000121-91-5		X			27		
651	Triisopropanolamine	0000122-20-3	X			5			
654	Phosphorous acid, triethyl ester	0000122-52-1		X		ND		1 mg/kg in final product	1
670	Thiodipropionic acid, didodecyl ester	0000123-28-4	X		X		14		
672	1,4-Dihydroxybenzene	0000123-31-9	X	X		0.6			
673	Propionaldehyde	0000123-38-6		X					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
678	Propionic anhydride	0000123-62-6		X					
680	Butyraldehyde	0000123-72-8		X					
682	Levulinic acid	0000123-76-2	X						
684	Acetic acid, butyl ester	0000123-86-4	X						
687	Stearic acid, butyl ester	0000123-95-5	X						
689	Azelaic acid	0000123-99-9		X					
691	Adipic acid	0000124-04-9	X	X					
692	Caprylic acid	0000124-07-2	X	X					
693	Hexamethylenediamine	0000124-09-4		X		2.4			
697	Stearamide	0000124-26-5	X						
699	Carbon dioxide	0000124-38-9	X						
705	Sucrose acetate isobutyrate	0000126-13-6	X						
706	Sucrose octaacetate	0000126-14-7	X						
707	2,2-Dimethyl-1,3-propanediol	0000126-30-7		X		0.05			
708	Dipentaerythritol	0000126-58-9	X	X					
717	Diphenyl sulphone	0000127-63-9	X			3			
719	$\beta$ -Pinene	0000127-91-3		X					
721	2,6-Di-tert-butyl-p-cresol	0000128-37-0	X			3			
728	Phthalic acid, diallyl ester	0000131-17-9		X		ND			
729	2,2'-Dihydroxy-4-methoxybenzophenone	0000131-53-3	X		X		8		
732	2,4-Dihydroxybenzophenone	0000131-56-6	X				8		
733	2-Hydroxy-4-methoxybenzophenone	0000131-57-7	X		X		8		
738	DL-Tartaric acid	0000133-37-9	X						
744	Benzoic acid, butyl ester	0000136-60-7	X						
750	Ascorbyl palmitate	0000137-66-6	X						
751	Lactic acid, butyl ester	0000138-22-7	X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
768	Acrylic acid, ethyl ester	0000140-88-5		X			22		
774	Ricinoleic acid	0000141-22-0	X	X	X	42			
777	Acrylic acid, n-butyl ester	0000141-32-2		X			22		
779	2-Aminoethanol	0000141-43-5	X	X		0.05		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. For indirect food contact only, behind a PET layer.	
780	Acetic acid, ethyl ester	0000141-78-6	X						
781	Malonic acid	0000141-82-2	X						
788	Hexanoic acid	0000142-62-1	X	X					
794	Lauric acid	0000143-07-7	X	X					
795	1-Nonanol	0000143-08-8		X					
800	Oleyl alcohol	0000143-28-2	X						
804	Oxalic acid	0000144-62-7	X	X		6			
822	Ethyleneimine	0000151-56-4		X		ND			
832	Oleamide	0000301-02-0	X						
839	n-Decanoic acid	0000334-48-5	X	X					
844	Palmitoleic acid	0000373-49-9	X						
846	Silicon carbide	0000409-21-2	X						
848	Dicyanodiamide	0000461-58-5	X	X		60			
849	Linolenic acid	0000463-40-1		X					
855	Bicyclo[2.2.1]hept-2-ene	0000498-66-8		X		0.05			
859	Caprolactone	0000502-44-3		X			29		
861	1,3-Propanediol	0000504-63-2				0.05			
865	Arachidic acid	0000506-30-9	X	X					
873	Abietic acid	0000514-10-3		X					
880	Trimellitic acid	0000528-44-9		X			21		
899	Myristic acid	0000544-63-8	X	X					
904	Trimellitic anhydride	0000552-30-7		X			21		
909	Lignoceric acid	0000557-59-5	X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
914	2,6-Dimethylphenol	0000576-26-1		X		0.05			
917	Carbonic acid, rubidium salt	0000584-09-8	X			12			
918	2,4-Toluene diisocyanate	0000584-84-9		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
919	Methacrylic acid, tert-butyl ester	0000585-07-9		X			23		
931	1-Hexene	0000592-41-6		X		3			
947	4,4'-Dihydroxybenzophenone	0000611-99-4	X				8		
958	Glycerol triheptanoate	0000620-67-7	X						
976	1,6-Hexanediol	0000629-11-8		X		0.05			
991	1,3-Dioxolane	0000646-06-0				5			
992	1,10-Decanediamine	0000646-25-3		X		0.05		Only to be used as a co-monomer for manufacturing polyamide articles for repeated use in contact with aqueous, acidic and dairy foodstuffs at room temperature or for short term contact up to 150°C.	
1000	Acrylic acid, isopropyl ester	0000689-12-3		X			22		
1001	4-Methyl-1-pentene	0000691-37-2		X		0.05			
1002	n-Dodecanedioic acid	0000693-23-2		X					
1003	Thiodipropionic acid, dioctadecyl ester	0000693-36-7	X		X		14		
1012	Methacrylic anhydride	0000760-93-0		X			23		
1024	Acrylic acid, monoester with ethyleneglycol	0000818-61-1		X			22		
1025	Hexamethylene diisocyanate	0000822-06-0		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
1029	Methacrylic acid, monoester with ethyleneglycol	0000868-77-9		X			23		
1031	1-Decene	0000872-05-9		X		0.05			
1032	N-Methylpyrrolidone	0000872-50-4	X				60		
1039	3-Aminopropyltriethoxysilane	0000919-30-2	X	X		0.05		Residual extractable content of 3-aminopropyltriethoxysilane to be less than 3 mg/kg filler when used for the reactive surface treatment of inorganic fillers. SML = 0,05 mg/kg when used for the surface treatment of materials and articles.	
1041	N-Methylmethacrylamide	0000923-02-4		X		0.05			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1043	N-Methylolacrylamide	0000924-42-5		X		ND			
1046	Acrylic acid, propyl ester	0000925-60-0		X			22		
1060	Lauro lactam	0000947-04-6		X		5			
1062	2-Phenylindole	0000948-65-2	X		X	15			
1068	2,4-Bis(octylmercapto)-6-(4-hydroxy-3,5-di-tert-butylanilino)-1,3,5-triazine	0000991-84-4	X		X	30			
1074	Acrylic acid, 2-hydroxypropyl ester	0000999-61-1		X		0.05		SML expressed as the sum of acrylic acid, 2-hydroxypropyl ester and acrylic acid, 2-hydroxyisopropyl ester. It may contain up to 25 % (m/m) of acrylic acid, 2-hydroxyisopropyl ester (CAS No 0002918-23-2).	1
1080	Gallic acid, octyl ester	0001034-01-1	X				20		
1094	1-Vinylimidazole	0001072-63-5		X		0.05			1
1095	1,4-Cyclohexanedicarboxylic acid	0001076-97-7		X		5		Only to be used for manufacture of polyesters	
1105	1-Tetradecene	0001120-36-1		X		0.05			
1108	2,6-Naphthalenedicarboxylic acid	0001141-38-4		X		5			
1110	Gallic acid, dodecyl ester	0001166-52-5	X				20		
1115	Phosphoric acid, diphenyl 2-ethylhexyl ester	0001241-94-7	X		X	2.4			
1120	Bentonite	0001302-78-9	X						
1124	Calcium hydroxide	0001305-62-0	X						
1125	Calcium oxide	0001305-78-8	X						
1132	Magnesium hydroxide	0001309-42-8	X						
1133	Magnesium oxide	0001309-48-4	X						
1134	Antimony trioxide	0001309-64-4	X			0.04		SML expressed as antimony	6
1135	Potassium hydroxide	0001310-58-3	X						
1137	Sodium hydroxide	0001310-73-2	X						
1139	Zinc oxide	0001314-13-2							
1142	Zinc sulphide	0001314-98-3							
1143	Molybdenum disulphide	0001317-33-5	X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1161	Divinylbenzene	0001321-74-0		X		ND		SML expressed as the sum of divinylbenzene and ethylvinylbenzene. It may contain up to 45 % (m/m) of ethylvinylbenzene	1
1164	1,2-Propyleneglycol monostearate	0001323-39-3	X						
1182	Sodium tetraborate	0001330-43-4	X				16		
1186	1,2-Propyleneglycol monooleate	0001330-80-9	X						
1188	Iron oxide	0001332-37-2	X						
1189	Kaolin	0001332-58-7	X					Particles can be thinner than 100 nm only if incorporated at a quantity of less than 12 % w/w in an ethylene vinyl alcohol copolymer (EVOH) inner layer of a multi-layer structure, in which the layer in direct contact with the food provides a functional barrier preventing migration of particles into the food.	
1194	Carbon black	0001333-86-4						Primary particles of 10 – 300 nm which are aggregated to a size of 100 – 1 200 nm which may form agglomerates within the size distribution of 300 nm – mm. Toluene extractables: maximum 0,1 %, determined according to ISO method 6209. UV absorption of cyclohexane extract at 386 nm: < 0,02 AU for a 1 cm cell or < 0,1 AU for a 5 cm cell, determined according to a generally recognised method of analysis. Benzo(a)pyrene content: max 0,25 mg/kg carbon black. Maximum use level of carbon black in the polymer: 2,5 % w/w.	
1195	Copper(I) iodide	0001335-23-5	X				6		
1196	Ammonium hydroxide	0001336-21-6	X						
1201	Sorbitan monolaurate	0001338-39-2	X						
1202	Sorbitan monostearate	0001338-41-6	X						
1203	Sorbitan monooleate	0001338-43-8	X						
1206	Silicic acid	0001343-98-2	X						
1208	Aluminium oxide	0001344-28-1	X						
1212	Tannic acids	0001401-55-4	X					According to the JECFA specifications	
1214	Isophthalic acid, dimethyl ester	0001459-93-4		X		0.05			
1215	1,3-Benzenedimethanamine	0001477-55-0		X			34		
1219	4,4'-Bis(2-benzoxazolyl)stilbene	0001533-45-5	X		X	0.05			2
1242	Acrylic acid, tert-butyl ester	0001663-39-4		X			22		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1243	2,2-Bis(4-Hydroxyphenyl)propane bis(2,3-epoxypropyl) ether	0001675-54-3	X	X				In compliance with table 3 point 5	
1244	4-(Hydroxymethyl)-1-cyclohexene	0001679-51-2		X		0.05			
1250	1,3,5-Trimethyl-2,4,6-tris(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzyl)benzene	0001709-70-2	X						
1259	Bis(4-Aminocyclohexyl)methane	0001761-71-3	X	X		0.05			
1268	1,1,3-Tris(2-methyl-4-hydroxy-5-tert-butylphenyl) butane	0001843-03-4	X		X	5			
1269	2-Hydroxy-4-n-octyloxybenzophenone	0001843-05-6	X		X		8		
1288	Octadecyl 3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate	0002082-79-3	X		X	6			
1289	Methacrylic acid, diester with 1,4-butanediol	0002082-81-7		X		0.05			
1300	Acrylic acid, dodecyl ester	0002156-97-0		X		0.05			2
1301	Bis(2,6-diisopropylphenyl) carbodiimide	0002162-74-5	X	X		0.05		Expressed as the sum of bis(2,6-diisopropylphenyl)carbodiimide and its hydrolysis product 2,6-diisopropylaniline	
1304	Methacrylic acid, phenyl ester	0002177-70-0		X			23		
1308	Methacrylic acid, propyl ester	0002210-28-8		X			23		
1322	Benzoic acid, propyl ester	0002315-68-6	X						
1340	1,4-Butanediol bis(2,3-epoxypropyl)ether	0002425-79-8		X		ND		Residual content = 1 mg/kg in final product expressed as epoxygroup. Molecular weight is 43 Da.	10
1345	2-(2'-Hydroxy-5'-methylphenyl)benzotriazole	0002440-22-4	X				12		
1351	Pyrophosphoric acid	0002466-09-3	X						
1359	Acrylic acid, benzyl ester	0002495-35-4		X			22		
1360	Methacrylic acid, benzyl ester	0002495-37-6		X			23		
1362	Acrylic acid, n-octyl ester	0001948-33-0					22		
1364	Diocadecyl disulphide	0002500-88-1	X		X	0.05			
1375	[3-(Methacryloxy)propyl]trimethoxysilane	0002530-85-0	X	X		0.05		Only to be used as a surface treatment agent of inorganic fillers	1 11

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1394	2-Methyl-4-isothiazolin-3-one	0002682-20-4	X			0.5		Only to be used in aqueous polymer dispersions and emulsions	
1401	2,4-Bis(2,4-dimethylphenyl)-6-(2-hydroxy-4-n-octyloxyphenyl)-1,3,5-triazine	0002725-22-6	X			5			
1406	Vinyltrimethoxysilane	0002768-02-7		X		0.05			10
1419	1-Amino-3-aminomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane	0002855-13-2		X		6			
1420	Methacrylic acid, 2-(dimethylamino)ethyl ester	0002867-47-2		X		ND			
1431	Acrylic acid, sec-butyl ester	0002998-08-5		X			22		
1445	Behenamide	0003061-75-4	X						
1468	3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzylphosphonic acid, dioctadecyl ester	0003135-18-0	X						
1474	1,5-Naphthalene diisocyanate	0003173-72-6		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
1480	N-Vinyl-N-methylacetamide	0003195-78-6		X		0.02			1
1487	1,1,1-Trimethylolpropane trimethacrylate	0003290-92-4		X		0.05			
1488	2-Hydroxy-4-n-hexyloxybenzophenone	0003293-97-8	X		X		8		
1493	7-(2H-Naphtho-(1,2-D)triazol-2-yl)-3-phenylcoumarin	0003333-62-8	X						
1514	Di-n-octyltin dilaurate	0003648-18-8	X				10		
1523	Crotonic acid	0003724-65-0	X	X		0.05			1
1530	Perfluorooctanoic acid, ammonium salt	0003825-26-1	X					Only to be used in repeated use articles, sintered at high temperatures	
1534	2-(2'-Hydroxy-3,5'-di-tert-butylphenyl)-5-chlorobenzotriazole	0003864-99-1	X		X		12		
1538	2-(2'-Hydroxy-3'-tert-butyl-5'-methylphenyl)-5-chlorobenzotriazole	0003896-11-5	X		X		12		
1553	2,2'-Methylenebis(4-methyl-6-cyclohexylphenol)	0004066-02-8	X		X		5		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1558	1-(3-Chloroallyl)-3,5,7-triaza-1-azoniaadamantane chloride	0004080-31-3	X			0.3			
1561	1-Isocyanato-3-isocyanatomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane	0004098-71-9		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
1565	2,6-Di-tert-butyl-4-ethylphenol	0004130-42-1	X		X	4.8			1
1570	4-Hydroxybenzoic acid, isopropyl ester	0004191-73-5	X						
1576	3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzoic acid, 2,4-di-tert-butylphenyl ester	0004221-80-1	X						
1598	3-Methyl-1,5-pentanediol	0004457-71-0		X		0.05		Only to be used in materials in contact with food at a surface to mass ratio up to 0,5 dm <sup>2</sup> /kg	
1611	n-Octylphosphonic acid	0004724-48-5	X			0.05			
1612	2,2-Bis(hydroxymethyl)propionic acid	0004767-03-7		X		0.05			1
1625	Dicyclohexylmethane-4,4'-diisocyanate	0005124-30-1		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
1627	Ethylene-N-palmitamide-N'-stearamide	0005136-44-7	X						
1636	2-Cyano-3,3-diphenylacrylic acid, ethyl ester	0005232-99-5	X			0.05			
1660	N,N'-Ethylenebispalmitamide	0005518-18-3	X						
1669	Calcium butyrate	0005743-36-2	X						
329238 1674	Diphenylmethane-2,4'-diisocyanate	0005873-54-1		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
1691	1,2-Propyleneglycol distearate	0006182-11-2	X						
1694	2-Cyano-3,3-diphenylacrylic acid, 2-ethylhexyl ester	0006197-30-4	X			0.05			
1695	Bis(2-hydroxyethyl)-2-hydroxypropyl-3-(dodecyloxy)methylammonium chloride	0006200-40-4	X			1.8			
1705	Hypophosphorous acid	0006303-21-5	X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1728	Terephthalic acid, bis(2-ethylhexyl)ester	0006422-86-2	X			60	32		
1750	6-Amino-1,3-dimethyluracil	0006642-31-5	X			5			
1753	Pentaerytritol tetrakis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate)	0006683-19-8	X						
1760	2,2,4-Trimethyl-1,3-pentanediol diisobutyrate	0006846-50-0	X			5		Only to be used in single-use gloves	
1761	3,3'-Dimethyl-4,4'-diaminodicyclohexylmethane	0006864-37-5		X		0.05		Only to be used in polyamides	5
1763	Malic acid	0006915-15-7	X	X				In case of use as a monomer only to be used as a co-monomer in aliphatic polyesters up to maximum level of 1 % on a molar basis	
1775	2,5-Bis(5-tert-butyl-2-benzoxazolyl)thiophene	0007128-64-5	X		X	0.6			
1794	Aluminium fibers, flakes and powders	0007429-90-5	X						
1806	$\beta$ -Dextrin	0007585-39-9	X						
1809	Silicon dioxide	0007631-86-9	X					For synthetic amorphous silicon dioxide: primary particles of 1 – 100 nm which are aggregated to a size of 0,1 – 1 $\mu$ m which may form agglomerates within the size distribution of 0,3 $\mu$ m to the mm size	
1810	Sodium bisulphite	0007631-90-5	X				19		
1811	Sodium nitrite	0007632-00-0	X			0.6			
1812	Hydrochloric acid	0007647-01-0	X						
1813	Sodium bromide	0007647-15-6	X						
1815	Phosphoric acid	0007664-38-2	X	X					
1817	Ammonia	0007664-41-7	X	X					
1818	Sulphuric acid	0007664-93-9	X						
1820	Potassium iodide	0007681-11-0	X				6		
1824	Sodium iodide	0007681-82-5	X				6		
1826	Sulphur	0007704-34-9	X						
1834	Water	0007732-18-5	X					In compliance with Directive 98/83/EC	
1835	Sodium sulphite	0007757-83-7	X				19		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1836	Potassium bromide	0007758-02-3	X						
1842	Arachidonic acid	0007771-44-0	X						
1843	Sodium thiosulphate	0007772-98-7	X				19		
1845	Manganese chloride	0007773-01-5	X						
1849	Graphite	0007782-42-5	X						
1850	Chlorine	0007782-50-5		X					
1855	Copper bromide	0007787-70-4	X						
1862	Japan wax	0008001-39-6	X						
1863	Ceresin	0008001-75-0	X						
1865	Castor oil	0008001-79-4	X	X					
1869	Lecithins	0008002-43-5	X						
1871	Montan wax	0008002-53-7	X						
1877	Candelilla wax	0008006-44-8	X						
1886	Beeswax	0008012-89-3	X						
1888	Soybean oil, epoxidised	0008013-07-8	X	X		60, 30(*)	32	(*) In the case of PVC gaskets used to seal glass jars containing infant formulae and follow-on formulae as defined by Directive 2006/141/EC or processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children as defined by Directive 2006/125/EC, the SML is lowered to 30 mg/kg. Oxirane < 8 %, iodine number < 6.	
1889	Carnauba wax	0008015-86-9	X						
1894	Polyphosphoric acids	0008017-16-1	X	X					
1904	Rosin	0008050-09-7	X	X					
1905	Rosin, hydrogenated, ester with methanol	0008050-15-5	X						
1908	Rosin, ester with pentaerythritol	0008050-26-8	X						
1910	Rosin, ester with glycerol	0008050-31-5	X	X					
1913	Rosin tall oil	0008052-10-6	X	X					
1917	Lignosulphonic acid	0008062-15-5	X			0.24		Only to be used as dispersant for plastics dispersions	
1918	Gum arabic	0009000-01-5	X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1919	Carboxymethylcellulose	0009000-11-7	X						
1921	Damar resin	0009000-16-2	X	X					
1923	Guar gum	0009000-30-0	X						
1926	Tragacanth gum	0009000-65-1	X						
1927	Pectin	0009000-69-5	X						
1928	Gelatin	0009000-70-8	X						
1929	Casein	0009000-71-9	X						
1933	Polyethylene wax	0009002-88-4	X						
1939	Polypropylene wax	0009003-07-0	X						
1940	Poly(ethylene propylene) glycol	0009003-11-6	X						
1951	Polyvinylpyrrolidone	0009003-39-8	X					The substance shall meet the purity criteria as laid down in Commission Directive 2008/84/EC	
1958	Cellulose	0009004-34-6	X	X					
1959	Cellulose acetate butyrate	0009004-36-8	X	X					
1963	Ethylcellulose	0009004-57-3	X						
1964	Ethylhydroxyethylcellulose	0009004-58-4	X						
1965	Methylethylcellulose	0009004-59-5	X						
1966	Hydroxyethylcellulose	0009004-62-0	X						
1967	Hydroxypropylcellulose	0009004-64-2	X						
1968	Methylhydroxypropylcellulose	0009004-65-3	X						
1969	Methylcellulose	0009004-67-5	X						
1970	Nitrocellulose	0009004-70-0		X					
1978	Polyethyleneglycol monoricinoleate	0009004-97-1	X		X	42			
1982	Starch, edible	0009005-25-8	X	X					
1983	Hydroxyethyl starch	0009005-27-0	X						
1984	Alginic acid	0009005-32-7	X						
1985	1,2-Propyleneglycol alginate	0009005-37-2	X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1986	Polyethyleneglycol sorbitan mono-laurate	0009005-64-5	X						
1987	Polyethyleneglycol sorbitan monooleate	0009005-65-6	X						
1988	Polyethyleneglycol sorbitan monopalmitate	0009005-66-7	X						
1989	Polyethyleneglycol sorbitan monostearate	0009005-67-8	X						
1990	Polyethyleneglycol sorbitan trioleate	0009005-70-3	X						
1991	Polyethyleneglycol sorbitan tristearate	0009005-71-4	X						
1993	Rubber, natural	0009006-04-6	X						
1999	(Ethyl acrylate, methyl methacrylate) copolymer	0009010-88-2	X					Only to be used in: a) rigid poly(vinyl chloride) (PVC) at a maximum level of 2 % w/w; b) polylactic acid (PLA) at a maximum level of 5 % w/w; c) polyethylene terephthalate (PET) at a maximum level of 5 % w/w.	
2013	Hydroxyethylmethylcellulose	0009032-42-2	X						
2024	Isobutylene-butene copolymer	0009044-17-1	X						
2028	Polyethyleneglycol tridecyl ether phosphate	0009046-01-9	X			5		For materials and articles intended for contact with aqueous foods only. Polyethyleneglycol (EO ≤ 11) tridecyl ether phosphate (mono- and dialkyl ester) with a maximum 10 % content of polyethyleneglycol (EO ≤ 11) tridecylether.	
2033	Hydroxypropyl starch	0009049-76-7	X						
2046	α-Dextrin	0010016-20-3	X						
2048	Barium nitrate	0010022-31-8	X						
2053	Di-n-octyltin bis(2-ethylhexyl maleate)	0010039-33-5	X				10		
2055	Boron nitride	0010043-11-5	X				16		
2056	Boric acid	0010043-35-3	X	X			16		
2057	Calcium chloride	0010043-52-4	X						
2058	Manganese hypophosphite	0010043-84-2	X						
2061	Octadecylceramide	0010094-45-8	X		X	5			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2083	Lithium iodide	0010377-51-2	X				6		
2087	cis-11-Eicosenamide	0010436-08-5	X						
2096	Ascorbyl stearate	0010605-09-1	X						
2100	Aluminium magnesium carbonate hydroxide	0011097-59-9	X						
2104	Cobalt oxide	0011104-61-3	X						
2108	Manganese oxide	0011129-60-5	X						
2109	Xanthan gum	0011138-66-2	X						
2110	Mica	0012001-26-2	X						
2114	Calcium sulphoaluminate	0012004-14-7 0037293-22-4	X						
2116	Barium tetraborate	0012007-55-5	X				16		
2125	Hydromagnesite	0012072-90-1	X						
2127	Ammonium bromide	0012124-97-9	X						
2130	Copper hydroxide phosphate	0012158-74-6	X						
2134	Ozokerite	0012198-93-5	X						
2167	Pyrophyllite	0012269-78-2	X						
2170	Hydrotalcite	0012304-65-3	X						
2175	Acrylic acid, dicyclopentenyl ester	0012542-30-2		X		0.05			1
2176	Manganese hydroxide	0012626-88-9	X						
2181	Iron phosphide	0012751-22-3	X					Only to be used in PET polymers and copolymers	
2186	4,4'-Butylidene-bis(6-tert-butyl-3-methylphenyl-ditridecyl phosphite)	0013003-12-8	X		X	6			
2212	Pyrophosphorous acid	0013445-56-2	X						
2217	Titanium dioxide	0013463-67-7							
2225	3-Aminocrotonic acid, diester with thiobis(2-hydroxyethyl) ether	0013560-49-1	X						
2230	N,N'-Divinyl-2-imidazolidinone	0013811-50-2		X		0.05			10
2238	Wollastonite	0013983-17-0	X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2252	Cristobalite	0014464-46-1	X						
2258	Talc	0014807-96-6	X						
2259	Quartz	0014808-60-7	X						
2269	2-Acrylamido-2-methylpropanesulphonic acid	0015214-89-8		X		0.05			
2276	Di-n-octyltin mercaptoacetate	0015535-79-2	X				10		
2278	Di-n-octyltin bis(2-ethylhexyl mercaptoacetate)	0015571-58-1	X				10		
2279	Di-n-octyltin dimaleate	0015571-60-5	X				10		
2306	5-Ethylidenebicyclo[2.2.1]hept-2-ene	0016219-75-3		X		0.05			9
2307	Oleypalmitamide	0016260-09-6	X		X	5			
2310	Dolomite	0016389-88-1	X						
2317	Thiodipropionic acid, ditetradecyl ester	0016545-54-3	X				14		
2335	Barium hydroxide	0017194-00-2	X						
2379	2,2'-(1,4-Phenylene)bis[4H-3,1-benzoxazin-4-one]	0018600-59-4	X		X	0.05		SML including the sum of its hydrolysis products	
2380	Glycerol tribehenate	0018641-57-1	X						
2390	Huntite	0019569-21-2	X						
2404	Zinc hydroxide	0020427-58-1	X						
2419	Aluminium hydroxide	0021645-51-2	X						
2430	1,2-Propyleneglycol dilaurate	0022788-19-8	X						
2432	1,6-Hexamethylene-bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionamide)	0023128-74-7	X		X	45			
2436	4-Ethoxybenzoic acid, ethyl ester	0023676-09-7	X			3.6			
2441	2-Ethoxy-2'-ethyloxanilide	0023949-66-8	X		X	30			
2455	Tripropyleneglycol	0024800-44-0							

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2458	Ethylene-vinyl acetate copolymer wax	0024937-78-8	X					Only to be used as a polymeric additive up to 2 % w/w in polyolefins. The migration of low molecular weight oligomeric fraction below 1 000 Da shall not exceed 5 mg/kg food.	
2465	tert-Butyl-4-hydroxyanisole	0025013-16-5	X			30			
2495	Acrylic acid, acrylic acid 2-ethylhexyl ester, copolymer	0025134-51-4	X			0.05	22	SML expressed as acrylic acid, 2-ethylhexyl ester	
2497	Pentaerythritol dioleate	0025151-96-6	X			0.05		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down	
2521	Dipropylene glycol	0000110-98-5 0025265-71-8	X	X					
2528	Polyethyleneglycol	0025322-68-3	X	X					
2529	Polypropyleneglycol	0025322-69-4	X	X					
2533	Formaldehyde-1-naphthol copolymer	0025359-91-5	X			0.05			
2550	Polyglycerol	0025618-55-7	X					To be processed under conditions preventing the decomposition of the substance and up to a maximum temperature of 275 °C.	
2559	Maleic anhydride-styrene, copolymer, sodium salt	0025736-61-2	X					The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 0,05 % (w/w)	
2594	Sorbitan monopalmitate	0026266-57-9	X						
2595	Sorbitan trioleate	0026266-58-0	X						
2609	Mono-n-octyltin tris(isooctyl mercaptoacetate)	0026401-86-5	X				11		
2610	Di-n-octyltin bis(isooctyl mercaptoacetate)	0026401-97-8	X				10		
2611	Glycerol monohexanoate	0026402-23-3	X						
2612	Glycerol monoctanoate	0026402-26-6	X						
2615	Dibutylthiostannoic acid polymer	0026427-07-6	X					Molecular unit = (C <sub>8</sub> H <sub>18</sub> S <sub>3</sub> Sn <sub>2</sub> ) <sub>n</sub> (n = 1,5-2)	
2632	Dimethyltin bis(isooctyl mercaptoacetate)	0026636-01-1	X				9		
2634	Sorbitan tristearate	0026658-19-5	X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2639	Bis(2,4-di-tert-butylphenyl)pentaerythritol diphosphate	0026741-53-7	X		X	0.6			
2640	2,4-Toluene diisocyanate dimer	0026747-90-0		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
2644	Sorbitol monostearate	0026836-47-5	X						
2647	Tricyclodecanedimethanol	0026896-48-0		X		0.05			
2648	Styrenesulphonic acid	0026914-43-2		X		0.05			
2658	Mono-n-octyltin tris(2-ethylhexyl mercaptoacetate)	0027107-89-7	X				11		
2660	Dodecylbenzenesulphonic acid	0027176-87-0	X			30			
2665	1,2-Propyleneglycol monolaurate	0027194-74-7	X						
2685	Di-tert-dodecyl disulphide	0027458-90-8	X		X	0.05			
2689	1,3,5-Tris(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione	0027676-62-6	X		X	5			
2713	Mixture of (40% w/w) 2,2,4-trimethylhexane-1,6-diisocyanate and (60% w/w) 2,4,4-trimethylhexane-1,6-diisocyanate	0028679-16-5	X	X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
2717	Trimethylolpropane trimethacrylate-methyl methacrylate copolymer	0028931-67-1	X						
2719	1,2-Propyleneglycol monopalmitate	0029013-28-3	X						
2723	Sorbitan dioleate	0029116-98-1	X						
2728	Gadoleic acid	0029204-02-2	X						
2748	Polyglycerol ricinoleate	0029894-35-7	X						
2758	Glycerol monobehenate	0030233-64-8	X						
2776	Glycerol monolaurate diacetate	0030899-62-8	X				32		
2792	Phosphorous acid, tris(2,4-di-tert-butylphenyl) ester	0031570-04-4	X						
2801	Polyester of 1,4-butanediol with caprolactone	0031831-53-5	X				29, 30	The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 0,5 % (w/w)	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2814	Ethylene glycol bis[3,3-bis(3-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)butyrate]	0032509-66-3	X		X	6			
2816	Dibenzylidene sorbitol	0032647-67-9	X						
2819	N,N'-Bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionyl)hydrazide	0032687-78-8	X		X	15			
2822	Di-n-octyltin bis(isooctyl maleate)	0033568-99-9	X				10		
2823	1,2-Propyleneglycol dipalmitate	0033587-20-1	X						
2837	1,6-Hexamethylene-bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate)	0035074-77-2	X		X	6			
2854	1,1-Bis(2-hydroxy-3,5-di-tert-butylphenyl)ethane	0035958-30-6	X		X	5			
2862	Triethyleneglycol bis[3-(3-tert-butyl-4-hydroxy-5-methylphenyl) propionate]	0036443-68-2	X			9			
2864	1-Hexadecanol	0036653-82-4		X					
2878	Ethylcarboxymethylcellulose	0037205-99-5	X						
2879	Methylcarboxymethylcellulose	0037206-01-2	X						
2883	Nepheline syenite	0037244-96-5	X						
2892	Silicic acid, magnesium-sodium-fluoride salt	0037296-97-2	X			0.15		SML expressed as fluoride. Only to be used in layers of multi-layer materials not coming into direct contact with food.	
2895	Hydroxymethylcellulose	0037353-59-6	X						
2911	Tetrakis(2,4-di-tert-butyl-phenyl)-4,4'-biphenylene diphosphonite	0038613-77-3	X		X	18			
2946	1,3,5-Tris(4-tert-butyl-3-hydroxy-2,6-dimethylbenzyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione	0040601-76-1	X		X	6			
2950	Thiodiethanol bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxy phenyl) propionate)	0041484-35-9	X		X	2.4			
3010	2-(4-Dodecylphenyl)indole	0052047-59-3	X		X	0.06			
3058	Sorbitan tripalmitate	0054140-20-4	X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3060	Methacrylic acid, sulphopropyl ester	0054276-35-6		X		0.05			1
3068	Monomethyltin tris(isooctyl mercaptoacetate)	0054849-38-6	X				9		
3106	Terephthalic acid, diester with 2,2'-methylenebis(4-methyl-6-tert-butylphenol)	0057569-40-1	X						
3107	Monomethyltin tris(ethylhexyl mercaptoacetate)	0057583-34-3	X				9		
3108	Dimethyltin bis(ethylhexyl mercaptoacetate)	0057583-35-4	X				9		
3117	Poly(12-hydroxystearic acid) stearate	0058128-22-6	X		X	5			
3123	Stearoylbenzoylmethane	0058446-52-9	X						
3147	Acrylic acid, 2-tert-butyl-6-(3-tert-butyl-2-hydroxy-5-methylbenzyl)-4-methylphenyl ester	0061167-58-6	X		X	6			
3149	N,N'-Bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)hexamethylenediamine-1,2-dibromoethane, copolymer	0061269-61-2	X			2.4			
3166	Sorbitan tetrastearate	0061752-68-9	X						
3171	Fatty acids, coco	0061788-47-4		X					
3174	Polyethyleneglycol ester of hydrogenated castor oil	0061788-85-0	X						
3175	Acids, fatty, unsaturated (C18), dimers, non hydrogenated, distilled and non-distilled	0061788-89-4	X	X			18		1
3191	Fatty acids, tall oil	0061790-12-3	X	X					
3199	Diatomaceous earth	0061790-53-2	X						
3213	Polyethyleneglycol ester of castor oil	0061791-12-6	X			42			
3254	Sorbitan monobehenate	0062568-11-0	X						
3266	Polydimethylsiloxane (MW > 6'800 Da)	0063148-62-9	X	X				Viscosity at 25 °C not less than 100 cSt (100 x 10 <sup>-6</sup> m <sup>2</sup> /s)	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3279	Bis(2-carbobutoxyethyl)tin-bis(isooctyl mercaptoacetate)	0063397-60-4	X		X	18			
3281	(2-Carbobutoxyethyl)tin-tris(isooctyl mercaptoacetate)	0063438-80-2	X		X	30			
3300	Castor oil, dehydrated	0064147-40-6	X	X					
3307	Rosin, hydrogenated, ester with pentaerythritol	0064365-17-9	X						
3368	3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzylphosphonic acid, monoethyl ester, calcium salt	0065140-91-2	X			6			
3372	1-(2-Hydroxyethyl)-4-hydroxy-2,2,6,6-tetramethyl piperidine-succinic acid, dimethylester, copolymer	0065447-77-0	X			30			
3391	Rosin, hydrogenated	0065997-06-0	X	X					
3394	Resin acids and rosin acids, hydrogenated, esters with glycerol	0065997-13-9	X						
3411	[N-Methacryloyloxyethyl-N,N-dimethyl-N-carboxymethylammonium chloride, sodium salt -octadecyl methacrylate-ethyl methacrylate-cyclohexyl methacrylate-N-vinyl-2-pyrrolidone, copolymers	0066822-60-4	X						
3425	Mono-n-dodecyltin tris(isooctyl mercaptoacetate)	0067649-65-4	X				25		
3454	3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzoic acid, hexadecyl ester	0067845-93-6	X						
3604	Fatty acids, soya	0068308-53-2	X	X					
3639	Starch, hydrolysed	0068412-29-3	X						
3647	Syrups, hydrolysed starch, hydrogenated	0068425-17-2	X	X				In compliance with the purity criteria for maltitol syrup E 965(ii) as laid down in Commission Directive 2008/60/EC	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3655	Polyethyleneglycol (EO = 2–6) monoalkyl (C16-C18) ether	0068439-49-6	X			0.05		The composition of this mixture is as follows: — polyethyleneglycol (EO = 2-6)monoalkyl (C 16 -C 18 ) ether (approximately 28 %), — fatty alcohols (C 16 -C 18 ) (approximately 48 %), — ethyleneglycol monoalkyl (C 16 -C 18 ) ether (approximately 24 %).	
3664	Polyethylene waxes, oxidised	0068441-17-8	X			60			
3669	Reaction products of oleic acid, 2-mercaptoethyl ester, with dichlorodimethyltin, sodium sulphide and trichloromethyltin	0068442-12-6	X		X		9		
3674	Cellulose, regenerated	0068442-85-3	X						
3710	Phthalic acid, diesters with primary saturated C8-C10 branched alcohols, more than 60% C9	0028553-12-0 0068515-48-0	X				26 32	Only to be used as: a) plasticiser in repeated use materials and articles; b) plasticiser in single-use materials and articles contacting non-fatty foods except for infant formulae and follow-on formulae as defined by Directive 2006/141/EC or processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children as defined by Directive 2006/125/EC; c) technical support agent in concentrations up to 0,1 % in the final product.	7
3711	Phthalic acid, diesters with primary, saturated C9-C11 alcohols more than 90 % C10	0026761-40-0 0068515-49-1	X				26 32	Only to be used as: a) plasticiser in repeated use materials and articles; b) plasticiser in single-use materials and articles contacting non-fatty foods except for infant formulae and follow-on formulae as defined by Directive 2006/141/EC or processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children as defined by Directive 2006/125/EC; c) technical support agent in concentrations up to 0,1 % in the final product.	7
3752	Methylsilsequioxane	0068554-70-1	X					Residual monomer in methylsilsequioxane: < 1 mg methyltrimethoxysilane/kg of methylsilsequioxane	
3790	p-Cresol-dicyclopentadiene-isobutylene, copolymer	0068610-51-5	X		X	5			
3815	Acids, fatty, unsaturated (C18), dimers, hydrogenated, distilled and non-distilled	0068783-41-5	X	X			18		1
3829	Diatomaceous earth, soda ash flux-calcined	0068855-54-9	X						
3869	Bis(polyethyleneglycol)hydroxymethylphosphonate	0068951-50-8	X			0.6			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3913	Bis(methylbenzylidene)sorbitol	0054686-97-4 0069158-41-4 0081541-12-0 0087826-41-3	X						
3914	Di-n-octyltin ethyleneglycol bis(mercaptoacetate)	0069226-44-4	X				10		
3932	Polyethyleneglycol-30 dipolyhydroxystearate	0070142-34-6	X						
3946	2-[2-Hydroxy-3,5-bis(1,1-dimethylbenzyl)phenyl]benzotriazole	0070321-86-7	X		X	1.5			
3947	2,2'-Oxamidobis[ethyl-3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate]	0070331-94-1	X						
4005	Poly[6-[(1,1,3,3-tetramethylbutyl)amino]-1,3,5-triazine-2,4-diyl]-[(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)imino]hexamethylene[(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)imino]	0071878-19-8	X		X	3			
4032	Polyester of adipic acid with 1,3-butanediol, 1,2-propanediol and 2-ethyl-1-hexanol	0073018-26-5	X		X		31 32		
4041	Resin acids and rosin acids	0073138-82-6	X	X					
4084	2,2,4,4-Tetramethyl-20-(2,3-epoxypropyl)-7-oxa-3,20-diazadispiro-[5.1.11.2]-heneicosan-21-one, polymer	0078301-43-6	X		X	5			
4094	Bis(4-ethylbenzylidene)sorbitol	0079072-96-1	X						
4101	3-Hydroxybutanoic acid-3-hydroxypentanoic acid, copolymer	0080181-31-3		X				The substance is used as product obtained by bacterial fermentation. In compliance with the specifications mentioned in the Table 4 of Annex I	
4105	2,2',2'-Nitrilo[triethyl tris(3,3',5,5'-tetra-tert-butyl-1,1'-bi-phenyl-2,2'-diyl)phosphite]	0080410-33-9	X		X	5		SML expressed as sum of phosphite and phosphate	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4114	Bis(2,6-di-tert-butyl-4-methylphenyl)pentaerythritol diphosphite	0080693-00-1	X		X	5		SML expressed as sum of phosphite and phosphate	
4153	Di-n-dodecyltin bis(isooctyl mercaptoacetate)	0084030-61-5	X		X		25		
4171	N-(2-Aminoethyl)- $\beta$ -alanine, sodium salt	0084434-12-8		X		0.05			
4208	Acids, fatty (C8-C22), esters with pentaerythritol	0085116-93-4	X						
4220	2,2'-Methylene bis(4,6-di-tert-butylphenyl)sodium phosphate	0085209-91-2	X		X	5			
4221	2,2'-Methylenebis(4,6-di-tert-butylphenyl) lithium phosphate	0085209-93-4	X			5			
4277	Poly(zinc glycerolate)	0087189-25-1	X						
4282	Petroleum hydrocarbon resins (hydrogenated)		X					Petroleum hydrocarbon resins, hydrogenated are produced by the catalytic or thermal polymerisation of dienes and olefins of the aliphatic, alicyclic and/or monobenzenoid arylalkene types from distillates of cracked petroleum stocks with a boiling range not greater than 220 °C, as well as the pure monomers found in these distillation streams, subsequently followed by distillation, hydrogenation and additional processing. Properties: — Viscosity at 120 °C: > 3 Pa.s, — Softening point: > 95 °C as determined by ASTM Method E 28-67, — Bromine number: < 40 (ASTM D1159), — The colour of a 50 % solution in toluene < 11 on the Gardner scale, — Residual aromatic monomer $\leq$ 50 ppm,	
4354	Sulfonic acids, C10-21-alkane, phenyl esters	0091082-17-6	X			0.05		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down.	
4480	Glycerol dibehenate	0099880-64-5	X						
4547	2,4-Bis(octylthiomethyl)-6-methylphenol	0110553-27-0	X		X		24		
4549	Vermiculite, reaction product with citric acid, lithium salt	0110638-71-6	X						
4550	2,4-Bis(dodecylthiomethyl)-6-methylphenol	0110675-26-8	X		X		24		
4575	2,2'-Ethylidenebis(4,6-di-tert-butylphenyl) fluorophosphonite	0118337-09-0	X		X	6			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4582	Reaction product of di-tert-butylphosphonite with biphenyl, obtained by condensation of 2,4-di-tert-butylphenol with Friedel Craft reaction product of phosphorous trichloride and biphenyl	0119345-01-6	X			18		<p>Composition:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 4,4'-biphenylene-bis[0,0- bis(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphonite] (CAS No 0038613-77-3) (36- 46 % w/w (*)),</li> <li>— 4,3'-biphenylene-bis[0,0- bis(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphonite] (CAS No 0118421-00-4) (17-23 % w/w (*)),</li> <li>— 3,3'-biphenylene-bis[0,0- bis(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphonite] (CAS No 0118421-01-5) (1- 5 % w/w (*)),</li> <li>— 4-biphenylene-0,0-bis(2,4-ditert- butylphenyl)phosphonite (CAS No 0091362-37-7) (11- 19 % w/w (*)),</li> <li>— tris(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphite (CAS No 0031570-04-4) (9-18 % w/w (*)),</li> <li>— 4,4'-biphenylene-0,0-bis(2,4- di-tert-butylphenyl)phosphonate- 0,0-bis(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphonite (CAS No 0112949-97-0) (&lt; 5 % w/w (*))</li> </ul> <p>(*) Quantity of substance used/quantity of formulation</p> <p>Other specifications:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Phosphor content of min. 5,4 % to max. 5,9 %,</li> <li>— Acid value of max. 10 mg KOH per gram,</li> <li>— Melt range of 85– 110 °C,</li> </ul>	
4588	Thiodiethanolbis(5-methoxycarbonyl-2-6-dimethyl-1,4-dihydropyridine-3-carboxylate)	0120218-34-0	X			6			
4600	Acrylic acid, 2,4-di-tert-pentyl-6-[1-(3,5-di-tert-pentyl-2-hydroxyphenyl)ethyl]phenyl ester	0123968-25-2	X	X	X	5			
4601	N,N'-Bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)-N,N'-diformylhexamethylenediamine	0124172-53-8	X			0.05			2 12
4623	3,3-Bis(methoxymethyl)-2,5-dimethylhexane	0129228-21-3	X		X	0.05			
4642	2,4-Dimethyl-6-(1-methylpentadecyl)phenol	0134701-20-5	X		X	1			
4645	Bis(3,4-dimethylbenzylidene)sorbitol	0135861-56-2	X						
4648	1,2-Bis(3-aminopropyl)ethylenediamine, polymer with N-butyl-2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinamine and 2,4,6-trichloro-1,3,5-triazine	0136504-96-6	X			5			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4658	Amines, bis(hydrogenated tallow alkyl) oxidised	0143925-92-2	X					Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. Only to be used in: (a) polyolefins at 0,1 % (w/w) concentration and in (b) PET at 0,25 % (w/w) concentration	1
4668	Phosphorous acid, bis(2,4-di-tert-butyl-6-methylphenyl) ethyl ester	0145650-60-8	X		X	5		SML expressed as sum of phosphite and phosphate	
4669	Alcohols, C12-14 secondary, $\beta$ -(2-hydroxyethoxy), ethoxylated	0146340-15-0	X			5			12
4671	2-(4,6-Diphenyl-1,3,5-triazin-2-yl)-5-(hexyloxy)phenol	0147315-50-2	X			0.05			
4680	Aluminium hydroxybis [2,2'-methylenebis (4,6-di-tert-butylphenyl)] phosphate	0151841-65-5	X	X		5			
4683	$\alpha$ -Alkenes(C20-C24) copolymer with maleic anhydride, reaction product with 4-amino-2,2,6,6-tetramethylpiperidine	0152261-33-1	X					Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. Not to be used in contact with alcoholic foods.	13
4686	N,N'-Dicyclohexyl-2,6-naphthalene dicarboxamide	0153250-52-3	X			5			
4690	Bis(2,4-dicumylphenyl)pentaerythritol diphosphite	0154862-43-8	X		X	5		SML expressed as sum of the substance itself, its oxidised form bis(2,4-dicumylphenyl)pentaerythritol-phosphate and its hydrolysis product (2,4-dicumylphenol)	
4717	2,4,6-Tris(tert-butyl)phenyl-2-butyl-2-ethyl-1,3-propanediol phosphite	0161717-32-4	X		X	2		SML expressed as sum of phosphite, phosphate and the hydrolysis product = TTBP	
4734	1,2-Cyclohexanedicarboxylic acid, diisononyl ester	0166412-78-8	X				32		
4736	Polydimethylsiloxane, 3-aminopropyl terminated, polymer with dicyclohexylmethane-4,4'-diisocyanate	0167883-16-1	X					The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 1,5 % (w/w)	
4747	Acrylic acid, methyl ester, telomer with 1-dodecanethiol, C16-C18 alkyl esters	0174254-23-0	X					0,5% in final product	1
4752	Pentaerythritol tetrakis (2-cyano-3,3-diphenylacrylate)	0178671-58-4	X		X	0.05			
4758	9,9-Bis(methoxymethyl)fluorene	0182121-12-6	X		X	0.05			1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4773	Poly-[[6-[N-(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl)-n-butylamino]-1,3,5-triazine-2,4-diy]][(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl)imino]-1,6-hexanediy]](2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl)imino]- $\alpha$ -[N,N,N',N'-tetrabutyl-N''-(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl)-N''-[6-(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinylamino)-hexyl]-[1,3,5-triazine-2,4,6-triamine]- $\omega$ -N,N,N',N'-tetrabutyl-1,3,5-triazine-2,4-diamine]	0192268-64-7	X			5			
4810	1,3,5-Tris(4-benzoylphenyl) benzene	0227099-60-7	X			0.05			
4874	Polydimethylsiloxane, 3-aminopropyl terminated, polymer with 1-isocyanato-3-isocyanatomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane	0661476-41-1	X					The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 1 % (w/w)	
4879	Glycerides, castor-oil mono-, hydrogenated, acetates	0736150-63-3	X				32		
4881	1,3,5-Tris (2,2-dimethylpropanamido)benzene	0745070-61-5	X			5			
4888	N-(2,6-Diisopropylphenyl)-6-[4-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenoxy]-1H-benzo[de]isoquinolin-1,3(2H)-dione	0852282-89-4	X		X	0.05		Only for use in PET	6 14 15
4922	Poly(3-nonyl-1,1-dioxo-1-thiopropane-1,3-diy)-block-poly(x-oleyl-7-hydroxy-1,5-diiminooctane-1,8-diy), process mixture with x=1 and/ or 5, neutralised with dodecylbenzenesulfonic acid	1010121-89-7	X					Only to be used as polymer production aid in polyethylene (PE), polypropylene (PP) and polystyrene (PS)	
4935	Acetylacetic acid, salts		X						
4936	Acetylated mono- and diglycerides of fatty acids		X				32		
4937	Acids, aliphatic, monocarboxylic (C6-C22), esters with polyglycerol		X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4938	Acids, C2-C24 aliphatic, linear, monocarboxylic from natural oils and fats and their mono-, di- and triglycerol esters (branched fatty acids at naturally occurring levels are included).		X						
4939	Acids, C2-C24 aliphatic, linear, monocarboxylic, synthetic and their mono-, di- and triglycerol esters		X						
4941	Acids, C2-C24, aliphatic, linear, monocarboxylic, from natural oils and fats, lithium salt		X						
4942	Acids, fatty (C8-C22) from animal or vegetable fats and oils, esters with alcohols, linear, aliphatic, monohydric, saturated, primary (C1-C22)		X						
4943	Acids, fatty (C8-C22) from animal or vegetable fats and oils, esters with branched alcohols, aliphatic, monohydric, saturated, primary (C3-C22)		X						
4944	Acids, fatty from animal or vegetable food fats and oils		X						
4948	Alcohols, aliphatic, monohydric, saturated, linear, primary (C4-C24)		X	X					
4949	n-Alkyl(C10-C13)benzenesulphonic acid		X			30			
4951	Alkyl(C8-C22)sulphonic acids		X			6			
4952	Alkyl(C8-C22)sulphuric acids, linear, primary, with an even number of carbon atoms		X						
4953	Alkyl, linear with even number of carbon atoms (C12-C20) dimethylamines		X		X	30			
4954	Aluminium calcium hydroxide phosphite, hydrate		X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4957	N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl(C8-C18)amine hydrochlorides		X				7	SML(T) expressed excluding HCl	
4958	N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl(C8-C18)amine		X				7		
4960	Carbonic acid, salts		X						
4961	Chlorides of choline esters of coconut oil fatty acids		X				0.9		1
4962	Cresols, butylated, styrenated		X				12		
4965	9,10-Dihydroxy stearic acid and its oligomers		X				5		
4969	Di-n-octyltin 1,4-butanediol bis(mercaptoacetate)		X				10		
4970	Di-n-octyltin bis(ethyl maleate)		X				10		
4971	Di-n-octyltin bis(n-alkyl(C10-C16) mercaptoacetate)		X				10		
4972	Di-n-octyltin dimaleate, esterified		X				10		
4973	Di-n-octyltin dimaleate, polymers (n = 2-4)		X				10		
4974	Di-n-octyltin thiobenzoate 2-ethylhexyl mercaptoacetate		X				10		
4977	5,7-Di-tert-butyl-3-(3,4- and 2,3-dimethylphenyl)-3H-benzofuran-2-one containing: a) 5,7-di-tert-butyl-3-(3,4-dimethylphenyl)-3H-benzofuran-2-one (80 to 100% w/w) and b) 5,7-di-tert-butyl-3-(2,3-dimethylphenyl)-3H-benzofuran-2-one (0 to 20% w/w)		X				5		
4980	Ethylhydroxymethylcellulose		X						
4981	Ethylhydroxypropylcellulose		X						
4983	Fats and oils, from animal or vegetable food sources		X						
4984	Fats and oils, hydrogenated, from animal or vegetable food sources		X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4987	Glass microballs		X						
4988	Glycerol esters with acids, aliphatic, saturated, linear with an even number of carbon atoms (C14-C18) and with acids aliphatic, unsaturated, linear, with an even number of carbon atoms (C16-C18)		X						
4989	Glycerol monooleate, ester with ascorbic acid		X						
4990	Glycerol monooleate, ester with citric acid		X						
4991	Glycerol monopalmitate, ester with ascorbic acid		X						
4992	Glycerol monopalmitate, ester with citric acid		X						
4993	Glycerol monostearate, ester with ascorbic acid		X						
4994	Glycerol monostearate, ester with citric acid		X						
4995	Glycine, salts		X						
5000	Kaolin, calcined	0092704-41-1	X						
5001	Lysine, salts		X						
5002	Manganese pyrophosphite		X						
5006	Methylhydroxymethylcellulose		X						
5011	Mixture of 4-(2-benzoxazolyl)-4'-(5-methyl-2-benzoxazolyl)stilbene, 4,4'-bis(2-benzoxazolyl) stilbene and 4,4'-bis(5-methyl-2-benzoxazolyl)stilbene)		X					Not more than 0,05 % (w/w) (quantity of substance used/ quantity of the formulation). Mixture obtained from the manufacturing process in the typical ratio of (58-62 %):(23-27 %):(13-17 %).	
5014	Mono-n-octyltin tris(alkyl)(C10-C16) mercaptoacetate)		X				11		
5015	Montanic acids and/or their esters with ethyleneglycol and/or with 1,3-butanediol and/or with glycerol		X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5018	Neodecanoic acid, salts			X		0.05		Not to be used in polymers contacting fatty foods. Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. SML expressed as neodecanoic acid.	
5021	Perchloric acid, salts		X			0.05			4
5022	Phosphoric acid, mono- and di-n-alkyl (C16 and C18) esters		X		X	0.05			
5023	Phosphorous acid, tris(nonyl- and/or dinonylphenyl) ester		X		X	30			
5024	Pimelic acid, salts		X						
5035	Polyacrylic acid, salts		X				22		
5038	Polydimethylsiloxane, $\gamma$ -hydroxypropylated		X			6			
5039	Polyester of adipic acid with glycerol or pentaerythritol, esters with even numbered, unbranched C12-C22 fatty acids		X				32	The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 5 % (w/w)	
5040	Polyesters of 1,2-propanediol and/or 1,3-and/or 1,4-butanediol and/or polypropyleneglycol with adipic acid, which may be end-capped with acetic acid or fatty acids C12-C18 or n-octanol and/or n-decanol		X		X		31 32		
5043	Polyethyleneglycol (EO = 1-30, typically 5) ether of butyl 2-cyano 3-(4-hydroxy-3-methoxyphenyl) acrylate		X			0.05		Only for use in PET	
5044	Polyethyleneglycol (EO = 1-30, typically 5) ether of butyl-2-cyano-3-(4-hydroxyphenyl) acrylate		X			0.05		Only for use in PET	
5045	Polyethyleneglycol (EO = 1-50) ethers of linear and branched primary (C8-C22) alcohols		X	X		1.8		In compliance with the maximum ethylene oxide content as laid down in the purity criteria for food additives in Commission Regulation (EU) No 231/2012.	
5046	Polyethyleneglycol (EO = 1-50) monoalkylether (linear and branched, C8-C20) sulphate, salts		X			5			
5052	Polyethyleneglycol diricinoleate		X		X	42			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5055	Polyethyleneglycol esters of aliph., monocarb., acids(C6-C22) and their ammonium and sodium sulphates		X						
5064	Polyoxyalkyl(C2-C4)dimethylpolysiloxane		X						
5069	Powders, flakes and fibres of brass, bronze, copper, stainless steel, tin, iron and alloys of copper, tin and iron		X						
5070	Propylhydroxyethylcellulose		X						
5071	Propylhydroxymethylcellulose		X						
5072	Propylhydroxypropylcellulose		X						
5077	Silicates, natural (with the exception of asbestos)		X						
5078	Silicates, natural, silanated (with the exception of asbestos)		X						
5079	Silicic acid, silylated		X						
5080	Silicon dioxide, silanated		X						
5084	Sodium monoalkyl dialkylphenoxybenzenedisulphonate		X			9			
5086	Stearic acid, esters with ethyleneglycol		X				2		
5088	5-Sulphoisophthalic acid, salts			X		5			
5089	Sulphosuccinic acid alkyl (C4-C20) or cyclohexyl diesters, salts		X			5			
5090	Sulphosuccinic acid monoalkyl (C10-C16) polyethyleneglycol esters, salts		X			2			
5091	Taurine, salts		X						
5093	Tetradecyl-polyethyleneglycol (EO = 3-8) ether of glycolic acid		X		X	15			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5095	Titanium dioxide, coated with a copolymer of n-octyltrichlorosilane and [aminotris(methylenephosphonic acid), penta sodium salt]		X					The content of the surface treatment copolymer of the coated titanium dioxide is less than 1% w/w	
5096	Trialkyl acetic acid (C7-C17), vinyl esters			X		0.05			1
5097	Trialkyl(C5-C15)acetic acid, 2,3-epoxypropyl ester			X		ND		1 mg/kg in final product expressed as epoxygroup. Molecular weight is 43 Da.	
5098	Tricyclodecanedimethanol bis(hexahydrophthalate)		X			0.05			
5100	Waxes, paraffinic, refined, derived from petroleum based or synthetic hydrocarbon feedstocks, low viscosity		X			0.05		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. Average molecular weight not less than 350 Da. Viscosity at 100 °C not less than 2,5 cSt ( $2,5 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}$ ). Content of hydrocarbons with Carbon number less than 25, not more than 40 % (w/w).	
5101	Waxes, refined, derived from petroleum based or synthetic hydrocarbon feedstocks, high viscosity		X					Average molecular weight not less than 500 Da. Viscosity at 100 °C not less than 11 cSt ( $11 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}$ ). Content of mineral hydrocarbons with Carbon number less than 25, not more than 5 % (w/w).	
5102	White mineral oils, paraffinic, derived from petroleum based hydrocarbon feedstocks		X					Average molecular weight not less than 480 Da. Viscosity at 100 °C not less than 8,5 cSt ( $8,5 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}$ ). Content of mineral hydrocarbons with Carbon number less than 25, not more than 5 % (w/w).	
5103	Wood flour and fibers, untreated		X						
5104	2,4-Diamino-6-hydroxypyrimidine	0000056-06-4	X			5		Only to be used in rigid poly(vinyl chloride) (PVC) in contact with non-acidic and non-alcoholic aqueous food	
5105	1,1-Difluoroethane	0000075-37-6	X						
5106	Vinylidene fluoride	0000075-38-7		X		5			
5107	Chlorodifluoromethane	0000075-45-6	X			6		Content of chlorofluoromethane less than 1 mg/kg of the substance	
5108	Chlorotrifluoroethylene	0000079-38-9		X		ND			1
5109	4,4'-Dichlorodiphenyl sulphone	0000080-07-9		X		0.05			
5110	4,4'-Diaminodiphenyl sulphone	0000080-08-0		X		5			
5111	4,4'-Dihydroxydiphenyl sulphone	0000080-09-1		X		0.05			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5112	4,4'-Dihydroxybiphenyl	0000092-88-6		X		6			
5113	Terephthalic acid dichloride	0000100-20-9		X			28		
5114	1,3-bis(2-Hydroxyethoxy)benzene	0000102-40-9		X		0.05			
5115	Triallylamine	0000102-70-5		X				40 mg/kg hydrogel at a ratio of 1 kg food to a maximum of 1,5 grams of hydrogel. Only to be used in hydrogels intended for non-direct food contact use	
5116	Propionic acid, vinyl ester	0000105-38-4		X			1		
5117	1,4-Dichlorobenzene	0000106-46-7		X		12			
5118	2-Butene	0000107-01-7		X					
5119	1,3-Phenylenediamine	0000108-45-2		X		ND			
5120	Glutaric anhydride	0000108-55-4		X					
5121	1-Pentene	0000109-67-1		X		5			
5122	1,4-Diaminobutane	0000110-60-1		X					
5123	Palmitic acid, butyl ester	0000111-06-8	X						
5124	Hexafluoropropylene	0000116-15-4		X		ND			
5125	3-Chlorophthalic anhydride	0000117-21-5		X		0.05		SML expressed as 3-chlorophthalic acid	
5126	4-Chlorophthalic anhydride	0000118-45-6		X		0.05		SML expressed as 4-chlorophthalic acid	
5127	Methacrylonitrile	0000126-98-7		X		ND			
5128	1,2-Benzisothiazol-3(2H)-one 1,1-dioxide, sodium salt	0000128-44-9	X					The substance shall comply with the specific purity criteria as set out in Commission Regulation (EU) No 231/2012	
5129	4,4'-Difluorobenzophenone	0000345-92-6		X		0.05			
5130	1,4-Butanediol formal	0000505-65-7		X		0.05	15 30		21
5132	3-Methyl-1-butene	0000563-45-1		X		ND		Only to be used in polypropylene	1
5133	3-Buten-2-ol	0000598-32-3		X		ND		Only to be used as a co-monomer for the preparation of polymeric additive	1
5134	4-Cumylphenol	0000599-64-4		X		0.05			
5135	Carbon monoxide	0000630-08-0		X					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5136	1,4:3,6-Dianhydrosorbitol	0000652-67-5		X		5		Only to be used as: (a) a co-monomer in poly (ethylene-co-isosorbide terephthalate); (b) a co-monomer at levels of up to 40 mole % of the diol component in combination with ethylene glycol and/or 1,4-bis(hydroxymethyl)cyclohexane, for the production of polyesters. Polyesters made using dianhydrosorbitol together with 1,4-bis(hydroxymethyl)cyclohexane shall not be used in contact with foods containing more than 15 % alcohol.	
5137	12-Aminododecanoic acid	0000693-57-2		X		0.05			
5138	2,6-Naphthalenedicarboxylic acid, dimethyl ester	0000840-65-3		X		0.05			
5139	Triethyl phosphonoacetate	0000867-13-0	X					Only for use in PET	
5140	Cyclooctene	0000931-88-4		X		0.05		Only to be used in polymers contacting foods for which simulant A is laid down	
5141	Perfluoromethyl perfluorovinyl ether	0001187-93-5		X		0.05		Only to be used in anti-stick coatings	
5142	Sodium sulphide	0001313-82-2		X					
5143	Perfluoropropylperfluorovinyl ether	0001623-05-8		X		0.05			
5144	1,9-Decadiene	0001647-16-1		X		0.05			
5145	Adipic anhydride	0002035-75-8		X					
5146	Caprolactam, sodium salt	0002123-24-2		X			4		
5147	Lauric acid, vinyl ester	0002146-71-6		X					
5149	2,3,6-Trimethylphenol	0002416-94-6		X		0.05			
5150	11-Aminoundecanoic acid	0002432-99-7		X		5			
5151	Trimethyl trimellitate	0002459-10-1		X				Only to be used as a co-monomer up to 0.35 % w/w to produce modified polyesters intended to be used in contact with aqueous and dry foodstuffs containing no free fat at the surface.	17
5152	Sebacic anhydride	0002561-88-8		X					
5153	Methacrylic acid, sec-butyl ester	0002998-18-7		X			23		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5154	2,2,4,4-Tetramethylcyclobutane-1,3-diol	0003010-96-6		X		5		Only for: (a) repeated use articles for long term storage at room temperature or below and hotfill; (b) single use materials and articles as a co-monomer at a maximum use level of 35 mole % of the diol component of polyesters, and if such materials and articles are for long term storage at room temperature or below of food types which have an alcohol content of up to 10 % and for which Table 2 of Annex III does not assign simulant D2. Hot fill conditions are allowed for such single use materials and articles.	
5155	Cyclohexyl isocyanate	0003173-53-3		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
5156	5-Sulphoisophthalic acid, monosodium salt, dimethyl ester	0003965-55-7		X		0.05			
5157	Adipic acid, divinyl ester	0004074-90-2		X		ND		5 mg/kg in final product. Only to be used as co-monomer	1
5158	Diphenylether-4,4'-diisocyanate	0004128-73-8		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
5160	Azelaic anhydride	0004196-95-6		X					
5161	1,3,5-Benzenetricarboxylic acid trichloride	0004422-95-1		X		0.05		SML expressed as 1,3,5-benzenetricarboxylic acid	1
5162	Methacrylic acid, isopropyl ester	0004655-34-9		X			23		
5164	4,4'-Oxybis(benzenesulphonyl azide)	0007456-68-0		X		0.05			1
5169	Soybean oil	0008001-22-7		X					
5173	Methacrylic acid, 2-sulphoethyl ester	0010595-80-9		X		ND			1
5174	Lignocellulose	0011132-73-3		X					
5177	Perfluoro[2-(n-propoxy)propanoic acid]	0013252-13-6	X					Only to be used in the polymerisation of fluoropolymers that are processed at temperatures at or above 265 °C and are intended for use in repeated use articles	
5181	6-Hydroxy-2-naphthalenecarboxylic acid	0016712-64-4		X		0.05			
5182	3,4-Diacetoxy-1-butene	0018085-02-4		X		0.05		SML including the hydrolysis product 3,4-dihydroxy-1-butene Only to be used as a co-monomer for ethylvinylalcohol (EVOH) and polyvinylalcohol (PVOH) copolymers.	17 19
5184	(Perfluorobutyl)ethylene	0019430-93-4		X				Only to be used as a co-monomer up to 0.1% w/w in the polymerisation of fluoropolymers, sintered at high temperatures.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5188	(Butyl acrylate, methyl methacrylate, butyl methacrylate) copolymer	0025322-99-0	X					Only to be used in: (a) rigid poly(vinyl chloride) (PVC) at a maximum level of 1 % w/w; (b) polylactic acid (PLA) at a maximum level of 5 % w/w	
5189	Mixture of (35-45 % w/w) 1,6-diamino-2,2,4-trimethylhexane and (55-65 % w/w) 1,6-diamino-2,4,4-trimethylhexane	0025513-64-8		X		0.05			10
5190	(Butyl acrylate, methyl methacrylate, styrene) copolymer	0027136-15-8	X					Only to be used in rigid poly(vinyl chloride) (PVC) at a maximum level of 3%	
5192	1,1,1-tris(4-Hydroxyphenyl)ethane	0027955-94-8		X		0.005		Only to be used in polycarbonates	1
5193	(Methyl methacrylate, butyl acrylate, styrene, glycidyl methacrylate) copolymer	0037953-21-2	X					Only to be used in rigid poly(vinyl chloride) (PVC) at a maximum level of 2 % at room temperature or below	
5194	2,2-bis(4-Hydroxyphenyl)propane bis(phthalic anhydride)	0038103-06-9		X		0.05			
5195	(Butyl methacrylate, ethyl acrylate, methyl methacrylate) copolymer	0040471-03-2	X					Only to be used in rigid poly(vinyl chloride) (PVC) at a maximum level of 2%	
5197	3,3-bis(3-Methyl-4-hydroxyphenyl)2-indolinone	0047465-97-4		X		1.8			
5198	Perfluoro[2-(poly(n-propoxy))propanoic acid]	0051798-33-5	X					Only to be used in the polymerisation of fluoropolymers that are processed at temperatures at or above 265 °C and are intended for use in repeated use articles	
5202	Charcoal, activated	0007440-44-0 0064365-11-3	X					Only for use in PET at maximum 10 mg/kg of polymer. Same purity requirements as for Vegetable Carbon (E 153) set out by Commission Regulation (EU) No 231/2012 with exception of ash content which can be up to 10 % (w/w).	
5203	N-Heptylaminoundecanoic acid	0068564-88-5		X		0.05			2
5204	3,9-Bis[2-(3-(3-tert-butyl-4-hydroxy-5-methylphenyl) propionyloxy)-1,1-dimethylethyl]-2,4,8,10-tetraoxaspiro[5,5] undecane	0090498-90-1	X		X	0.05			2
5205	4,4'-Methylenebis(3-chloro-2,6-diethylaniline)	0106246-33-7		X		0.05			1
5206	N,N',N'',N'''-Tetrakis(4,6-bis(N-butyl-(N-methyl-2,2,6,6-tetramethylpiperidin-4-yl)amino)triazin-2-yl)-4,7-diazadecane-1,10-diamine	0106990-43-6	X			0.05			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5207	Poly(12-hydroxystearic acid)-polyethyleneimine copolymer	0124578-12-7	X					Only to be used in plastics up to 0,1 % w/w. Prepared by the reaction of poly(12-hydroxystearic acid) with polyethyleneimine	
5208	N,N'-Bis[4-(ethoxycarbonyl)phenyl]-1,4,5,8-naphthalenetetracarboxydiimide	0132459-54-2		X		0.05		Purity > 98,1 % (w/w). Only to be used as co-monomer (max 4 %) for polyesters (PET, PBT)	
5209	$\alpha$ -Dimethyl-3-(4'-hydroxy-3'-methoxyphenyl)propylsilyloxy, $\omega$ -3-dimethyl-3-(4'-hydroxy-3'-methoxyphenyl) propylsilyl polydimethylsiloxane	0156065-00-8		X			33	Only to be used as comonomer in siloxane modified polycarbonate. The oligomeric mixture shall be characterised by the formula $C_{24}H_{38}Si_2O_5(SiOC_2H_5)_n$ ( $50 > n \geq 26$ ).	
5210	N,N',N''-Tris(2-methylcyclohexyl)-1,2,3-propane-tricarboxamide	0160535-46-6	X			5			
5211	3-(3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propanoic acid, esters with C13-C15 branched and linear alcohols	0171090-93-0	X			0.05		Only to be used in polyolefins in contact with foods other than fatty/high-alcoholic and dairy products	
5212	3,3',5,5'-Tetrakis(tert-butyl)-2,2'-dihydroxybiphenyl, cyclic ester with [3-(3-tert-butyl-4-hydroxy-5-methylphenyl)propyl]oxyphosphonic acid	0203255-81-6	X		X	5		SML expressed as the sum of phosphite and phosphate form of the substance and the hydrolysis products	
5213	Cyclic oligomers of (butylene terephthalate)	0263244-54-8	X					Only to be used in poly(ethylene terephthalate) (PET), poly(butylene terephthalate) (PBT), polycarbonate (PC), polystyrene (PS) and rigid poly(vinyl chloride) (PVC) plastics in concentrations up to 1% w/w, in contact with aqueous, acidic and alcoholic foods, for long term storage at room temperature.	
5214	Albumin	0266309-43-7		X					
5215	Perfluoro acetic acid, $\alpha$ -substituted with the copolymer of perfluoro-1,2-propylene glycol and perfluoro-1,1-ethylene glycol, terminated with chlorohexafluoropropoxy groups	0329238-24-6	X					Only to be used in concentrations up to 0,5 % w/w in the polymerisation of fluoropolymers that are processed at temperatures at or above 340 °C and are intended for use in repeated use articles	
5216	Bis(4-propylbenzylidene)propylsorbitol	0882073-43-0	X			5		SML including the sum of its hydrolysis products	
5217	Perfluoro[(2-ethoxyethoxy)acetic acid], ammonium salt	0908020-52-0	X					Only to be used in the polymerisation of fluoropolymers that are processed at temperatures higher than 300°C for at least 10 minutes.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5218	Phosphorous acid, mixed 2,4-bis(1,1-dimethylpropyl)phenyl and 4-(1,1-dimethylpropyl)phenyl tri-esters	0939402-02-5	X		X	5		SML expressed as the sum of phosphite and phosphate form of the substance and the hydrolysis product 4-t-amyphenol.	
5219	3H-Perfluoro-3-[(3-methoxypropoxy)propanoic acid], ammonium salt	0958445-44-8	X					Only to be used in the polymerisation of fluoropolymers when: — processed at temperatures higher than 280 °C for at least 10 minutes, — processed at temperatures higher than 190 °C up to 30 % w/w for use in blends with polyoxymethylene polymers and intended for repeated use articles.	
5220	Albumin, coagulated by formaldehyde			X					
5221	Alcohols, aliphatic, monohydric, saturated, linear, primary (C4-C22)			X					
5222	cis-endo-Bicyclo[2.2.1]heptane-2,3-dicarboxylic acid, salts		X			5		Not to be used with polyethylene in contact with acidic foods. Purity ≥ 96 %.	
5223	(Butadiene, styrene, methyl methacrylate) copolymer cross-linked with 1,3-butanediol dimethacrylate		X					Only to be used in rigid poly(vinyl chloride) (PVC) at a maximum level of 12 % at room temperature or below.	
5224	(Butadiene, styrene, methyl methacrylate, butyl acrylate) copolymer cross-linked with divinylbenzene or 1,3-butanediol dimethacrylate		X					Only to be used in rigid poly(vinyl chloride) (PVC) at a maximum level of 12 % at room temperature or below	
5225	(Butyl acrylate, methyl methacrylate) copolymer, cross-linked with allyl methacrylate		X					Only to be used in rigid poly(vinyl chloride) (PVC) at a maximum level of 7%	
5226	Castor oil, mono- and diglycerides		X						
5227	Cotton fibers		X						
5228	cis-1,2-Cyclohexanedicarboxylic acid, salts		X			5			
5229	Glass fibers		X						
5230	Glycerol, esters with 12-hydroxystearic acid		X						
5231	Glycerol, esters with acetic acid		X						
5232	Glycerol, esters with butyric acid		X						
5233	Glycerol, esters with erucic acid		X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5234	Glycerol, esters with lauric acid		X						
5235	Glycerol, esters with linoleic acid		X						
5236	Glycerol, esters with myristic acid		X						
5237	Glycerol, esters with nonanoic acid		X						
5238	Glycerol, esters with oleic acid		X						
5239	Glycerol, esters with palmitic acid		X						
5240	Glycerol, esters with propionic acid		X						
5241	Glycerol, esters with ricinoleic acid		X						
5242	Glycerol, esters with stearic acid		X						
5243	Hydrogenated homopolymers and/or copolymers made of 1-hexene and/or 1-octene and/or 1-decene and/or 1-dodecene and/or 1-tetradecene (Mw: 440-12 000)		X					Average molecular weight not less than 440 Da. Viscosity at 100 °C not less than 3,8 cSt ( $3,8 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}$ )	2
5244	Methallylsulphonic acid, salts			X		5			
5245	Neopentyl glycol, diesters and monoesters with benzoic acid and 2-ethylhexanoic acid		X			5	32	Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down	
5246	Phthalic acid			X			28		
5247	(Polyethylene terephthalate, hydroxylated polybutadiene, pyromellitic anhydride) copolymer		X						
5248	Stearoyl-2-lactylic acid, salts		X						
5249	Titanium dioxide reacted with octyltriethoxysilane		X					Reaction product of titanium dioxide with up to 2% w/w surface treatment substance octyltriethoxysilane, processed at high temperatures	
5250	Titanium nitride, nanoparticles		X					No migration of titanium nitride nanoparticles. Only to be used in polyethylene terephthalate (PET) up to 20 mg/kg. In the PET, the agglomerates have a diameter of 100 - 500 nm consisting of primary titanium nitride nanoparticles; primary particles have a diameter of approximately 20 nm.	
5251	Trimethylolpropane, mixed triester and diesters with n-octanoic and n-decanoic acids		X			0.5		Only for use PET in contact with all types of foods other than fatty, high-alcoholic and dairy products	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5252	Trimethylolpropane, mixed triesters and diesters with benzoic acid and 2-ethylhexanoic acid		X				32	Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down	
5259	Poly(6-morpholino-1,3,5-triazine-2,4-diyl)-[(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)imino]] hexa-methylene-[(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)imino]]	0082451-48-7 0090751-07-8	X				5	Average molecular weight not less than 2 400 Da. Residual content of morpholine ≤ 30 mg/kg, of N,N'-bis(2,2,6,6-tetramethylpiperidin-4-yl)hexane-1,6-diamine < 15 000 mg/kg, and of 2,4-dichloro-6-morpholino- 1,3,5-triazine ≤ 20 mg/kg.	16
5260	2-Phenyl-3,3-bis(4-hydroxyphenyl)phthalimidine	0006607-41-6		X			0.05	To be used only as a co-monomer in polycarbonate copolymers	20
5261	1,3-Bis(isocyanatomethyl)benzene	0003634-83-1		X			34	SML(T) applies to the migration of its hydrolysis product, 1,3-benzenedimethanamine. To be used only as co-monomer in the manufacture of a middle layer coating on a poly(ethylene terephthalate) polymer film in a multilayer film	
5271	(Butadiene, ethyl acrylate, methyl methacrylate, styrene) copolymer cross-linked with divinylbenzene, in nanoform		X					Only to be used as particles in non-plasticised PVC up to 10 % w/w in contact with all food types at room temperature or below including long-term storage. When used together with the substance with No 5273 and/or the substance with No 5274, the restriction of 10 % w/w applies to the sum of those substances. The diameter of particles shall be > 20 nm, and for at least 95 % by number it shall be > 40 nm.	
5272	2H-Perfluoro-[(5,8,11,14-tetramethyl)-tetraethyleneglycol ethyl propyl ether]	0037486-69-4	X					Only to be used as a polymer production aid in the polymerisation of fluoro-polymers intended for: (a) repeated and single use materials and articles when sintered or processed (non-sintered) at temperatures at or above 360 °C for at least 10 minutes or at higher temperatures for equivalent shorter times; (b) repeated use materials and articles when processed (non-sintered) at temperatures from 300 °C and up to 360 °C for at least 10 minutes.	
5273	(Butadiene, ethyl acrylate, methyl methacrylate, styrene) copolymer not cross-linked, in nanoform		X					Only to be used as particles in non-plasticised PVC up to 10 % w/w in contact with all food types at room temperature or below including long-term storage. When used together with the substance with No 5271 and/or the substance with No 5274, the restriction of 10 % w/w applies to the sum of those substances. The diameter of particles shall be > 20 nm, and for at least 95 % by number it shall be > 40 nm.	
5274	(Butadiene, ethyl acrylate, methyl methacrylate, styrene) copolymer cross-linked with 1,3-butanediol dimethacrylate, in nanoform		X					Only to be used as particles in non-plasticised PVC up to 10 % w/w in contact with all food types at room temperature or below including long-term storage. When used together with the substance with No 5271 and/or the substance with No 5273, the restriction of 10 % w/w applies to the sum of those substances. The diameter of particles shall be > 20 nm, and for at least 95 % by number it shall be > 40 nm.	

PROJET

## 2 Restrictions, spécifications et exigences particulières

### 2.1 Restrictions de groupe applicables à certaines substances

Le tableau 2 sur les restrictions de groupe contient les informations suivantes:

- Colonne 1 N° de restriction de groupe: le numéro d'identification du groupe de substances auquel la restriction s'applique. Il s'agit du numéro mentionné dans la colonne 8 du tableau 1.
- Colonne 2 N° de la substance: les numéros d'identification uniques des substances auxquelles la restriction de groupe s'applique. Il s'agit du numéro mentionné dans la colonne 1 du tableau 1.
- Colonne 3 LMS (T) [mg/kg]: la limite de migration spécifique totale pour la somme des substances applicable au groupe concerné. Elle est exprimée en mg de substance par kg de denrée alimentaire. La mention ND est indiquée lorsque la substance ne peut pas migrer en quantité décelable. La mention «ND» est indiquée lorsque la substance ne peut pas migrer en quantité décelable. Dans ce cas une limite de détection de 0,01 mg de substance par kg de denrée alimentaire s'applique pour une substance donnée, sauf indication contraire.
- Colonne 4 Spécification de la restriction de groupe: une indication de la substance dont la masse moléculaire sert de base à l'expression du résultat.

Tableau 2 Restriction de groupe

1	2	3	4
N° de restriction de groupe	N° de la substance	LMS (T) [mg/kg]	Spécification de la restriction de groupe
1	57 5116	6	exprimée en acétaldéhyde
2	413 541 5086	30	exprimée en éthylèneglycol
3	444 493	30	exprimée en acide malique
4	360 5146	15	exprimée en caprolactame
5	83 1553	3	exprimée comme la somme des substances
6	1195 1820 1824 2083	1	exprimée en iode
7	4957 4958	1,2	exprimée en amine tertiaire
8	729 732 733 947 1269 1488	6	exprimée comme la somme des substances
9	2632 3068 3107 3108 3669	0,18	exprimée en étain

10	1514 2053 2276 2278 2279 2610 2822 3914 4969 4970 4971 4972 4973 4974	0.006	exprimée en étain
11	4969 4970 4971	1,2	exprimée en étain
12	1345 1534 1538	30	exprimée comme la somme des substances
13	184 631	1.5	exprimée comme la somme des substances
14	670 1003 2317	5	exprimée comme la somme des substances
15	1 305 5130	15	exprimée en formaldéhyde
16	1182 2055 2056 2116	6	exprimée en bore sans préjudice des dispositions de la directive 98/83/CE
17	203 209 310 601 918 1025 1474 1561 1625 1674 2640 2713 5155 5158	ND	exprimée en groupement isocyanate
18	3175 3815	0.05	exprimée comme la somme des substances
19	1810 1835 1843	10	exprimée en SO <sub>2</sub>

20	649 1080 1110	30	exprimée comme la somme des substances
21	880 904	5	exprimée en acide trimellitique
22	121 243 387 768 777 1000 1024 1046 1242 1359 1362 1431 2495 5035	6	exprimée en acide acrylique
23	132 145 253 258 259 919 1012 1029 1304 1308 1360 5153 5162	6	exprimée en acide méthacrylique
24	4547 4550	5	exprimée comme la somme des substances
25	3425 4153	0.05	somme de tris(mercaptoacétate d'isooctyle) de mono-n-dodecylétain, bis(mercaptoacétate d'isooctyle) de di-n-dodecylétain, trichlorure de monododecylétain et dichlorure de didodecylétain exprimée en tant que somme de chlorure de mono- et didodecylétain
26	3710 3711	9	exprimée comme la somme des substances
27	280 650	5	exprimée en acide isophthalique
28	289 5113 5246	7.5	exprimée en acide téréphthalique
29	859 2801	0.05	exprimée comme la somme de l'acide 6-hydroxyhétéroïque et de la caprolactone
30	505 2801 5130	5	exprimée en 1,4-butanediol
31	4032 5040	30	exprimée comme la somme des substances

32	91 93 160 168 332 472 621 1728 1888 2776 3710 3711 4032 4734 4879 4936 5039 5040 5245 5252	60	exprimée comme la somme des substances
33	251 5209	ND	exprimé en eugenol
34	1215 5261	0.05	Exprimé en 1,3-benzendimethanamine

PROJET

## 2.2 Spécifications détaillées relatives à certaines substances

Le tableau 3 sur les spécifications détaillées relatives à certaines substances contient les informations suivantes:

- Colonne 1 N° du tableau
- Colonne 2 N° de la substance: le numéro d'identification unique de la substance à laquelle la spécification s'applique, mentionné dans la colonne 1 du tableau 1.
- Colonne 3 Dénomination chimique / Spécification détaillée relative à la substance.

Tableau 3 Liste des exigences particulières (restrictions d'utilisation, spécifications et critères de pureté)

1	2	3	
N°	N° de la substance	Dénomination chimique / Spécification détaillée relative à la substance	
1	4101	Dénomination chimique	Poly(3-D-hydroxybutanoate-co-3-D-hydroxypentanoate)
		Définition	Ces copolymères sont obtenus par fermentation contrôlée d' <i>Alcaligenes eutrophus</i> à l'aide de mélanges de glucose et d'acide propanoïque en tant que sources de carbone. L'organisme utilisé n'est pas obtenu par génie génétique mais est dérivé d'une seule souche sauvage de l'organisme <i>Alcaligenes eutrophus</i> (souche H16 NCIMB 10442). Les stocks de base de l'organisme sont conservés en ampoules lyophilisées. Un stock de travail préparé à partir du stock de base est conservé dans de l'azote liquide et sert à préparer des inoculum pour le fermenteur. Quotidiennement, les échantillons dans le fermenteur sont soumis à un examen microscopique et à la recherche d'éventuelles modifications de la morphologie des colonies sur diverses géloses et à différentes températures. Les copolymères sont isolés des bactéries traitées thermiquement par digestion contrôlée des autres composants cellulaires, lavage et séchage. Ces copolymères se présentent normalement sous forme de granules formés par fusion et contenant des additifs tels que des agents de nucléation, des plastifiants, des charges, des stabilisants et des pigments qui sont tous conformes aux spécifications générales et individuelles.
		N° CAS	0080181-31-3
		Formule structurale	$\left[ \text{O}-\overset{\text{CH}_3}{\underset{ }{\text{CH}}}-\text{CH}_2-\overset{\text{O}}{\parallel} \right]_m \left[ \text{O}-\overset{\text{CH}_2}{\underset{ }{\text{CH}}}-\text{CH}_2-\overset{\text{O}}{\parallel} \right]_n$ <p>avec <math>n/(m + n)</math> supérieur à 0 et inférieur ou égal à 0.25</p>
		Masse moléculaire moyenne	Au moins 150 000 daltons (lorsqu'elle est mesurée par chromatographie par perméation de gel)
		Analyse	Au moins 98 % de poly(3-D-hydroxybutanoate-co-3-D-hydroxypentanoate) après hydrolyse en tant que mélange d'acide 3-D-hydroxybutanoïque et d'acide 3-D-hydroxypentanoïque
		Description	Poudre blanche à blanc cassé après isolement
		Caractéristiques Tests d'identification: Solubilité	Soluble dans des hydrocarbures chlorés tels que le chloroforme ou le dichlorométhane, mais pratiquement insoluble dans l'éthanol, les alcanes aliphatiques et l'eau
		Restriction	QMS de l'acide crotonique = 0.05 mg/6 dm <sup>2</sup>
		Pureté	Avant la granulation, la poudre de copolymère brute doit contenir:
- azote	Pas plus de 2 500 mg/kg de matière plastique		
- zinc	Pas plus de 100 mg/kg de matière plastique		
- cuivre	Pas plus de 5 mg/kg de matière plastique		
- plomb	Pas plus de 2 mg/kg de matière plastique		
- arsenic	Pas plus de 1 mg/kg de matière plastique		
- chrome	Pas plus de 1 mg/kg de matière plastique		

1	2	3												
N°	N° de la substance	Dénomination chimique / Spécification détaillée relative à la substance												
2		<p>Carbonate de calcium naturel</p> <p>Teneur maximale en:</p> <table> <tr> <td>a. carbonate de magnésium</td> <td>20 % masse</td> </tr> <tr> <td>b. arsenic</td> <td>0,1 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>c. plomb</td> <td>30 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>d. cadmium</td> <td>0,5 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>e. chlore</td> <td>30 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>f. mercure</td> <td>0,05 mg/kg</td> </tr> </table>	a. carbonate de magnésium	20 % masse	b. arsenic	0,1 mg/kg	c. plomb	30 mg/kg	d. cadmium	0,5 mg/kg	e. chlore	30 mg/kg	f. mercure	0,05 mg/kg
a. carbonate de magnésium	20 % masse													
b. arsenic	0,1 mg/kg													
c. plomb	30 mg/kg													
d. cadmium	0,5 mg/kg													
e. chlore	30 mg/kg													
f. mercure	0,05 mg/kg													
3		<p><i>Chlorure des esters de choline des acides gras naturels à chaîne linéaire avec prédominance d'acides gras en C8-C18</i></p> <p>Teneur en:</p> <table> <tr> <td>a. acides gras libres</td> <td>maximum 3 % masse</td> </tr> <tr> <td>b. esters d'acides gras avec le diméthylaminoéthanol</td> <td>maximum 3 % masse</td> </tr> </table>	a. acides gras libres	maximum 3 % masse	b. esters d'acides gras avec le diméthylaminoéthanol	maximum 3 % masse								
a. acides gras libres	maximum 3 % masse													
b. esters d'acides gras avec le diméthylaminoéthanol	maximum 3 % masse													
4		<p>Copolymère greffé de l'anhydride maléique et de l'éthylène</p> <table> <tr> <td>a. poids moléculaire moyen</td> <td>10 000</td> </tr> <tr> <td>b. anhydride maléique lié</td> <td>maximum 2 % masse</td> </tr> <tr> <td>c. anhydride maléique libre</td> <td>maximum 10 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>d. anhydride de l'acide 3-phénylpropane-1,2-dicarboxylique</td> <td>maximum 50 mg/kg</td> </tr> </table>	a. poids moléculaire moyen	10 000	b. anhydride maléique lié	maximum 2 % masse	c. anhydride maléique libre	maximum 10 mg/kg	d. anhydride de l'acide 3-phénylpropane-1,2-dicarboxylique	maximum 50 mg/kg				
a. poids moléculaire moyen	10 000													
b. anhydride maléique lié	maximum 2 % masse													
c. anhydride maléique libre	maximum 10 mg/kg													
d. anhydride de l'acide 3-phénylpropane-1,2-dicarboxylique	maximum 50 mg/kg													
5		<p>Dérivés époxydiques</p>												
5.1		<p><i>Limite de migration spécifique du 2,2-Bis(4-hydroxyphényl)propane bis (2,3-époxypropyl) éther (BADGE) et de certains de ses dérivés</i></p> <p>La limite de migration spécifique du BADGE et de certains de ses dérivés résultant de l'hydrolyse ou de l'hydrochloration de la fonction époxyde (BADGE.H<sub>2</sub>O, BADGE.HCl, BADGE.2HCl, BADGE.H<sub>2</sub>O.HCl) ne peut dépasser 1 mg/kg d'aliment ou de simulant alimentaire (tolérance analytique incluse). Lors de tests de migration avec un simulant alimentaire aqueux, la concentration du dérivé BADGE.2H<sub>2</sub>O doit être comprise dans ce chiffre.</p>												
5.2		<p><i>Novolac glycidyl éthers (NOGE), y compris le 2,2-Bis(4-hydroxyphényl)-méthane bis(2,3-époxypropyl) éther (BFDGE)</i></p> <p>L'utilisation du NOGE dans la fabrication de revêtements pour boîtes de conserve est interdite. L'utilisation du NOGE à d'autres fins n'est pas soumise à restriction pour autant que les exigences générales fixées à l'art. 47 ODAIOUs soient respectées.</p>												
6	5015	<p>Esters des acides montaniques (C<sub>25</sub>-C<sub>30</sub>) avec l'éthylèneglycol</p> <p>Teneur en:</p> <table> <tr> <td>a. éthylèneglycol libre</td> <td>maximum 0.3 % masse</td> </tr> <tr> <td>b. acide montanique libre</td> <td>maximum 10 % masse</td> </tr> <tr> <td>c. monoesters des acides montaniques</td> <td>maximum 0.5 % masse</td> </tr> </table>	a. éthylèneglycol libre	maximum 0.3 % masse	b. acide montanique libre	maximum 10 % masse	c. monoesters des acides montaniques	maximum 0.5 % masse						
a. éthylèneglycol libre	maximum 0.3 % masse													
b. acide montanique libre	maximum 10 % masse													
c. monoesters des acides montaniques	maximum 0.5 % masse													
7		<p>Stabilisants organo-étain</p>												
7.1		<p><i>Composés di-n-octylétain</i></p> <p>3 % masse au maximum de l'étain présent peuvent être liés à des groupes isoocyle et alkyle à nombre d'atomes de carbone inférieur à 8 sous forme de composés di- et trialkylétain. Les composés méthyl, éthyl et aryl étains ne doivent cependant pas être décelés.</p> <p>La somme des teneurs en arsenic, plomb et cadmium ne peut être supérieure à 30 mg/kg. Le mercure ne peut être décelé.</p>												
7.2		<p><i>Composés diméthylétain [76 % de diméthylétain bis(isooctylthioglycollate) et 24 % de monométhylétain (isooctyl thioglycollate)]</i></p> <p>Teneur en:</p> <table> <tr> <td>a. composés triméthylétain</td> <td>maximum 0,4 % masse</td> </tr> </table>	a. composés triméthylétain	maximum 0,4 % masse										
a. composés triméthylétain	maximum 0,4 % masse													

1	2	3
N°	N° de la substance	Dénomination chimique / Spécification détaillée relative à la substance
7.3		b. autres composés alkylétain maximum 20 mg/kg c. arsenic, plomb et cadmium maximum 30 mg/kg d. mercure non décelé <i>Mono-n-octylétain tris(thioglycollate C<sub>10</sub>-C<sub>16</sub>) et di-n-octylétain bis(thioglycollate C<sub>10</sub>-C<sub>16</sub>) dans le rapport 2:1</i> Mêmes spécifications que pour 7.1
8		Pigments et matières colorantes
8.1		La teneur en métaux et en métalloïdes, solubles dans l'acide chlorhydrique 0,1 M, déterminée en pourcentage du pigment ou du colorant, ne peut dépasser les valeurs suivantes:
		a. antimoine 0.05 % masse b. arsenic 0.01 % masse c. baryum 0.01 % masse d. cadmium <sup>1</sup> 0.01 % masse e. chrome(III) <sup>2</sup> 0.10 % masse f. plomb 0.01 % masse g. mercure 0.005 % masse h. sélénium 0.01 % masse
8.2		La teneur en amines aromatiques primaires non sulfonées (exprimée en aniline) ne peut dépasser 500 mg/kg. La teneur en benzidine, en β-naphtylamine et en 4-aminobiphényle, pris isolément ou ensemble, ne peut dépasser 10 mg/kg.
8.3		La teneur en amines aromatiques sulfonées (exprimée en acide anilinosulfonique) ne peut dépasser 500 mg/kg.
8.4		La teneur en biphényles polychlorés extractibles, exprimée en décachlorobiphényle, ne peut dépasser 25 mg/kg.
8.5		<i>Spécifications du noir de carbone</i> – Substances extractibles par le toluène: maximum 0,1 % masse, déterminé par la méthode ISO 6209 – Absorption UV à 386 nm de l'extrait dans le cyclohexane: < 0.02 UA pour une cellule de 1 cm, ou < 0,1 UA pour une cellule de 5 cm, déterminé par une méthode d'analyse généralement reconnue – Benzo(a)pyrène: maximum 0.25 mg/kg de noir de carbone – Taux maximal autorisé de noir de carbone dans le polymère: 2.5 % masse
8.6		L'utilisation de pigments de cadmium n'est pas autorisée.
9		Polyhydroxyamino éther (PHAE) Ce thermoplaste formé à partir de résorcinol diglycidyl éther, BADGE, 2-aminoéthanol et N-(2-aminoéthyl)éthanolamine (additif) ne peut être utilisé qu'en contact indirect, derrière une couche de PET.
10		Azodicarbonamide L'emploi d'azodicarbonamide est interdit.

<sup>1</sup> Cf. point 8.6

<sup>2</sup> Il est interdit d'utiliser des pigments à base de chrome(VI).

## 2.3 Restrictions applicables aux matériaux et objets en matière plastique

2.3.1 Les matériaux et objets en matière plastique ne peuvent libérer les substances suivantes en quantités supérieures aux limites de migration spécifiques ci-dessous:

Substance	SML [mg/kg de denrée alimentaire ou de simulant de denrée alimentaire]
Baryum	1
Cobalt	0.05
Cuivre	5
Fer	48
Lithium	0.6
Manganèse	0.6
Zinc	25

2.3.2 Les matériaux et objets en matière plastique ne peuvent libérer des amines aromatiques primaires, à l'exclusion de celles visées au tableau 1, en quantité décelable dans la denrée alimentaire ou le simulant de denrée alimentaire. La limite de détection est de 0.01 mg/kg de denrée alimentaire ou de simulant de denrée alimentaire. Elle s'applique à la somme des amines aromatiques primaires libérées.

2.3.3 Dans les matériaux et objets en matière plastique contenant une couche barrière, la migration des substances visées à l'art. 14 al. 2 ne doit pas être décelable, ce qui signifie que ces substances ne doivent pas être détectées dans les denrées alimentaires lors d'un test de migration à la concentration la plus basse à laquelle une substance peut être mesurée par une méthode d'analyse validée. La limite de détection dépend de la nature de la substance; néanmoins sauf exception indiquée, cette limite exprimée en concentration ne doit pas dépasser 0.01 mg/kg de denrée alimentaire ou de simulant alimentaire (tolérance analytique incluse). Cette limite s'applique à la somme des concentrations d'un groupe de composés si ces derniers possèdent une toxicologie ou une structure similaire (par ex. isomères).

## 3 Notes relatives au contrôle de la conformité visées au tableau 1 colonne 10

Le tableau 4 sur les notes relatives au contrôle de conformité contient les informations suivantes:

- Colonne 1 N° de note: le numéro d'identification de la note. Il s'agit du numéro mentionné dans la colonne 10 du tableau 1.
- Colonne 2 Notes relatives au contrôle de conformité: les règles à respecter lors des essais de conformité de la substance à des limites de migration spécifiques ou d'autres restrictions, ou des remarques sur les situations présentant un risque de non-conformité.

Tableau 4 Notes relatives au contrôle de la conformité

1	2
N° de note	Notes relatives au contrôle de conformité
1	Contrôle de la conformité par la teneur résiduelle par surface en contact avec les denrées alimentaires (QMS) en attendant la mise au point d'une méthode d'analyse.
2	La LMS ou la LMG risque d'être dépassée dans les simulants de denrées alimentaires grasses.
3	La migration de la substance risque de détériorer les caractéristiques organoleptiques de la denrée alimentaire avec laquelle elle est en contact et, dans ce cas, le produit final risque de ne pas être conforme à l'art. 47 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels.
4	L'essai de conformité au contact avec des matières grasses doit s'effectuer à l'aide de simulants d'aliment gras saturés comme simulant D.
5	L'essai de conformité au contact avec des matières grasses doit s'effectuer à l'aide d'isooctane comme substitut du simulant D2 (instable)
6	La limite de migration peut être dépassée à très haute température.

7	Lorsque l'essai est effectué dans les denrées alimentaires, il y a lieu de tenir compte du point 2.4.1.4
8	Contrôle de la conformité par la teneur résiduelle par surface de contact avec les denrées alimentaires (QMS); QMS = 0.005 mg/6 dm <sup>2</sup> .
9	Contrôle de la conformité par la teneur résiduelle par surface de contact avec les denrées alimentaires (QMS) en attendant la mise au point d'une méthode d'analyse pour les essais de migration. Le rapport surface/quantité de denrées alimentaires doit être inférieur à 2 dm <sup>2</sup> /kg.
10	Contrôle de la conformité par la teneur résiduelle par surface de contact avec les denrées alimentaires (QMS) en cas de réaction avec la denrée alimentaire ou le simulant.
11	Il existe uniquement une méthode d'analyse pour la détermination du monomère résiduel dans la charge traitée.
12	La LMS risque d'être dépassée dans le cas de polyoléfines.
13	Il existe uniquement une méthode pour la détermination de la teneur en dans le polymère et une méthode pour la détermination des substances de départ dans les simulants de denrées alimentaires.
14	La LMS risque d'être dépassée dans le cas de matières plastiques contenant plus de 0.5 % m/m de la substance.
15	La LMS risque d'être dépassée au contact de denrées alimentaires à fort teneur alcoolique.
16	La LMS risque d'être dépassée dans le cas de polyéthylène basse densité (PEBD) contenant plus de 0.3 % m/m de la substance en contact avec des denrées alimentaires grasses.
17	Il existe uniquement une méthode d'analyse pour la détermination de la teneur résiduelle de la substance dans le polymère.
18	La LMS risque d'être dépassée dans le cas du polyéthylène basse densité (PEBD).
19	La LMG risque d'être dépassée en cas de contact direct avec des denrées alimentaires aqueuses dans le cas de copolymères d'éthylène/alcool vinylique (E/VAL) et d'alcool polyvinylique (P/VAL).
20	La substance contient de l'aniline comme impureté; il est nécessaire de vérifier le respect de la restriction établie pour les amines aromatiques primaires au point 2.3. al. 2
21	En cas de réaction avec des denrées alimentaires ou des simulants, le contrôle de la conformité s'assortit de contrôles visant à s'assurer que les limites de migration des produits d'hydrolyse, à savoir le formaldéhyde et le 1,4-butanediol, ne sont pas dépassées.



## **Annexe 9 de l'ordonnance du DFI sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les den- rées alimentaires**

---

### **Liste des substances admises pour la fabrication des matériaux et objets en silicone et exigences y relatives**

---

Edition : x.2015

Entrée en vigueur :

PROJET

# Liste des substances admises pour la fabrication des matériaux et objets en silicone et exigences y relatives

## 1 Liste des substances

### 1.1 Explications des colonnes du tableau 1

Le tableau 1 contient les informations suivantes:

- Colonne 1 N° de la substance: le numéro d'identification unique de la substance dans les différentes annexes de cette ordonnance.
- Colonne 2 Dénomination de la substance: la dénomination chimique.
- Colonne 3 N° CAS: le numéro d'enregistrement CAS (*Chemical Abstracts Service*).
- Colonne 4 Utilisation comme:
- I substance de départ (monomère),
  - II auxiliaires de polymérisation ou
  - III additif.
- Colonne 5 Partie A ou B
- Colonne 6 LMS [mg/kg]: la limite de migration spécifique applicable à la substance. Elle est exprimée en mg de substance par kg de denrée alimentaire. La mention «ND» est indiquée lorsque la substance ne peut pas migrer en quantité décelable. Dans ce cas, une limite de détection de 0,01 mg de substance par kg de denrées alimentaires ou de simulant alimentaire s'applique pour une substance donnée, sauf indication contraire. Une limite de migration spécifique générique de 60 mg/kg s'applique aux substances pour lesquelles aucune limite de migration spécifique ou autre restriction n'est indiquée.
- Colonne 7 LMS(T) [mg/kg] (N° de restriction de groupe): le numéro d'identification du groupe de substances auquel la restriction de groupe définie dans le tableau 2, colonne 1, de l'annexe 2 (matières plastiques) s'applique.
- Colonne 8 Restrictions et spécifications: les restrictions autres que la limite de migration spécifique ainsi que les spécifications applicables à la substance considérée..

Si une substance figurant dans la liste comme composé spécifique est également couverte par un terme générique, les restrictions applicables à cette substance sont celles qui sont indiquées pour le composé spécifique.

### 1.2 Significations des abréviations utilisées

Les abréviations utilisées dans les listes signifient :

- DL = limite de détection de la méthode d'analyse
- EO = oxyde d'éthylène
- MW = poids molaire
- ND = non décelable

Tableau 1

1	2	3	4			5		6	7	8
N°	Dénomination de la substance	N° CAS	Utilisation			Partie		LMS [mg/kg]	LMS (T) N° de restriction de groupe	Restrictions et spécifications
			I	II	III	A	B			
1	Formaldehyde	0000050-00-0			X	A		15	15	
10	Glycerol	0000056-81-5			X	A				
13	Palmitic acid	0000057-10-3			X	A				
14	Stearic acid	0000057-11-4			X	A				
19	1,2-Propanediol	0000057-55-6			X	A				
31	Ethanol	0000064-17-5			X	A				
32	Formic acid	0000064-18-6			X	A				
33	Acetic acid	0000064-19-7			X	A				
34	Benzoic acid	0000065-85-0			X	A				
39	Methanol	0000067-56-1			X	A				
40	2-Propanol	0000067-63-0			X	A				
41	Acetone	0000067-64-1			X	A				
44	Salicylic acid	0000069-72-7			X	A				
46	1-Propanol	0000071-23-8			X	A				
47	1-Butanol	0000071-36-3			X	A				
68	Propylene oxide	0000075-56-9			X	A		ND		1 mg/kg in final product
82	Dibutyltindilaurate	0000077-58-7	X				B			
96	Vinyltriethoxysilane	0000078-08-0	X			A		0,05		Only to be used as a surface treatment agent
97	Silicic acid, tetraethyl ester	0000078-10-4	X				B			
98	1-Ethynyl-1-cyclohexanol	0000078-27-3	X				B			
110	Isobutanol	0000078-83-1			X	A		1		
113	2-Butanol	0000078-92-2			X	A		1		
114	2-Butanone	0000078-93-3			X	A		5		
141	Peroxide, bis(α,α-dimethylbenzyl)	0000080-43-3	X				B			
205	Naphthalene	0000091-20-3			X		B			

1	2	3	4			5		6	7	8
220	4-Hydroxybenzoic acid, propyl ester	0000094-13-3			X	A				
223	Benzoyl peroxide	0000094-36-0		X			B			
228	1H-Benzotriazole	0000095-14-7		X			B			
233	1,2,4-Trimethylbenzene	0000095-63-6			X		B			
235	Methyl hydroquinone	0000095-71-6			X		B			
257	Propanoic acid, 2-methyl-, 2-methyl propyl ester	0000097-85-8			X	A		0,05		
282	4-Hydroxybenzoic acid, methyl ester	0000099-76-3			X	A				
292	Ethylbenzene	0000100-41-4			X	A		0,6		
297	Benzyl alcohol	0000100-51-6			X	A				
323	Triethanolamine	0000102-71-6			X	A		0,05		SML expressed as the sum of triethanolamine and the hydrochloride adduct expressed as triethanolamine
345	p-Toluenesulfonic acid	0000104-15-4			X		B			
352	2-Ethyl-1-hexanol	0000104-76-7			X	A		30		
401	Butane	0000106-97-8			X	A				
413	Ethyleneglycol	0000107-21-1			X	A		30	2	
420	1-Hexyn-3-ol, 3,5-dimethyl-	0000107-54-0			X		B			
431	1-Methoxypropan-2-ol	0000107-98-2			X	A		5		Content of 2-methoxypropanol (N° CAS 1589-47-5) lower than 0,3 %
435	2-Methyl-4-pentanone	0000108-10-1			X	A		5		
442	Acetic anhydride	0000108-24-7			X	A				
445	Carbonic acid, cyclic propylene ester	0000108-32-7			X	A		0,05		
458	Toluene	0000108-88-3			X	A		1,2		
462	Cyclohexanone	0000108-94-1			X		B			
487	Tetrahydrofuran	0000109-99-9			X	A		0,6		
503	Sorbic acid	0000110-44-1			X	A				
504	Hexane	0000110-54-3			X		B			
507	2-Butyne-1,4-diol	0000110-65-6		X			B			
513	Cyclohexane	0000110-82-7			X	A		1		w, benzene content < 0,1% (mass)
551	Ethyleneglycol butyl ether	0000111-76-2			X	A			5 (T)	Expressed as the sum of N° CAS 111-76-2 and 112-34-5
556	1-Octanol	0000111-87-5			X	A				

1	2	3	4			5		6	7	8
572	Diethyleneglycol butyl ether	0000112-34-5			X	A			5 (T)	Expressed as the sum of CAS 111-76-2 and 112-34-5
576	1-Dodecene	0000112-41-4			X	A		0,05		
594	Oleic acid	0000112-80-1			X	A				
598	1-Octadecene	0000112-88-9			X		B			
605	2-Methyl-3-butyn-2-ol	0000115-19-5		X			B			
610	Pentaerythritol	0000115-77-5			X	A				
647	Triethylamine	0000121-44-8			X		B			
684	Acetic acid, butyl ester	0000123-86-4			X	A				
699	Carbon dioxide	0000124-38-9			X	A				
743	Hexanoic acid, 2-ethyl-, zinc salt	0000136-53-8			X		B			
779	2-Aminoethanol	0000141-43-5			X	A		0,05		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down, For indirect food contact only, behind a PET layer,
780	Acetic acid, ethyl ester	0000141-78-6			X	A				
788	Hexanoic acid	0000142-62-1			X	A				
794	Lauric acid	0000143-07-7			X	A				
825	Triethylenediamine	0000280-57-9			X		B			
831	Aluminium, hydroxybis(stearato)-	0000300-92-5			X		B			
833	Tin bis(2-ethylhexanoate)	0000301-10-0		X			B			
845	1-Butanesulfonic acid, nonafluoro-	0000375-73-5			X		B			
846	Silicon carbide	0000409-21-2			X	A				
865	Arachidic acid	0000506-30-9			X	A				
899	Myristic acid	0000544-63-8			X	A				
902	Isopropyl alcohol, titanium(4+) salt	0000546-68-9			X		B			
950	Peroxybenzoic acid, tert-butyl ester	0000614-45-9		X			B			
996	Silicic acid, tetrapropyl ester (H4SiO4)	0000682-01-9		X			B			
1023	Stannane, dibutyl-oxo-	0000818-08-6		X			B			
1039	3-Aminopropyltriethoxysilane	0000919-30-2		X		A		0,05		Residual extractable content of 3-aminopropyltriethoxysilane to be less than 3 mg/kg filler when used for the reactive surface treatment of inorganic fillers, SML = 0,05 mg/kg when used for the surface treatment of materials and articles,

1	2	3	4		5		6	7	8
1076	Silanamine, 1,1,1-trimethyl-N-(trimethylsilyl)-	0000999-97-3		X		A	0,05		
1085	Silane, tris(2-methoxyethoxy)vinyl-	0001067-53-4		X		B			
1111	Methyltrimethoxysilane	0001185-55-3		X		B			
1120	Bentonite	0001302-78-9			X	A			
1124	Calcium hydroxide	0001305-62-0			X	A			
1125	Calcium oxide	0001305-78-8			X	A			
1127	Pigment Green 17	0001308-38-9			X		B		
1132	Magnesium hydroxide	0001309-42-8			X	A			
1133	Magnesium oxide	0001309-48-4			X	A			
1135	Potassium hydroxide	0001310-58-3			X	A			
1137	Sodium hydroxide	0001310-73-2			X	A			
1139	Zinc oxide	0001314-13-2			X	A			
1141	Phosphoric anhydride	0001314-56-3			X	A			
1148	Limestone	0001317-65-3			X		B		
1151	Zeolites	0001318-02-1			X		B		
1179	Xylene	0001330-20-7			X	A		1	
1188	Iron oxide	0001332-37-2			X	A			
1194	Carbon black	0001333-86-4			X	A			<p>Primary particles of 10 – 300 nm which are aggregated to a size of 100 – 1 200 nm which may form agglomerates within the size distribution of 300 nm – mm,</p> <p>Toluene extractables: maximum 0,1 %, determined according to ISO method 6209,</p> <p>UV absorption of cyclohexane extract at 386 nm: &lt; 0,02 AU for a 1 cm cell or &lt; 0,1 AU for a 5 cm cell, determined according to a generally recognised method of analysis,</p> <p>Benzo(a)pyrene content: max 0,25 mg/kg carbon black,</p> <p>Maximum use level of carbon black in the polymer: 2,5 % w/w,</p>
1199	2-Butanone, peroxide	0001338-23-4		X			B		
1202	Sorbitan monostearate	0001338-41-6			X	A			
1203	Sorbitan monooleate	0001338-43-8			X	A			
1208	Aluminium oxide	0001344-28-1			X	A			

1	2	3	4			5		6	7	8
1250	1,3,5-Trimethyl-2,4,6-tris(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzyl)benzene	0001709-70-2			X	A				
1258	Ethylenediamine, N-[3-(trimethoxysilyl)propyl]-	0001760-24-3		X			B			
1267	Silane, ethoxytrimethyl-	0001825-62-3		X			B			
1374	[3-(2,3-Epoxypropoxy)propyl] trimethoxysilane	0002530-83-8		X			B			
1375	[3-(Methacryloxy)propyl] trimethoxysilane	0002530-85-0		X		A		0,05		Only to be used as a surface treatment agent of inorganic fillers
1379	Cyclotetrasiloxane, 2,4,6,8-tetramethyl-2,4,6,8-tetravinyl-	0002554-06-5		X			B			
1388	Disiloxane, 1,1,3,3-tetramethyl-1,3-divinyl-	0002627-95-4		X			B			
1389	1,2-Benzisothiazolin-3-one	0002634-33-5			X	A		0,5		
1394	2-Methyl-4-isothiazolin-3-one	0002682-20-4			X	A		0,5		Only to be used in aqueous polymer dispersions and emulsions
1406	Vinyltrimethoxysilane	0002768-02-7		X		A		0,05		
1447	1,2-Ethanediamine, N-[3-(dimethoxymethylsilyl) propyl]-	0003069-29-2		X			B			
1472	Octadecanoic acid, 12-hydroxy-, calcium salt (2:1)	0003159-62-4			X		B			
1478	Propylamine, 3-(diethoxymethylsilyl)-	0003179-76-8		X			B			
1487	1,1,1-Trimethylolpropane trimethacrylate	0003290-92-4			X	A		0,05		
1514	Di-n-octyltin dilaurate	0003648-18-8		X		A		0,006	10	
1648	1-Dodecanol, 2-octyl-	0005333-42-6			X		B			
1659	2-Isopropyl thioxanthone	0005495-84-1			X	A		0,05		
1665	Butyl alcohol, titanium(4+) salt	0005593-70-4		X			B			
1760	2,2,4-Trimethyl-1,3-pentanediol diisobutyrate	0006846-50-0			X	A		5		Only to be used in single-use gloves
1775	2,5-Bis(5-tert-butyl-2-benzoxazolyl)thiophene	0007128-64-5			X	A		0,6		
1794	Aluminium fibers, flakes and powders	0007429-90-5			X	A				
1795	Octanoic acid, cerium salt	0007435-02-1			X		B			
1796	Silver	0007440-22-4			X	A		0,05		
1797	Carbon	0007440-44-0			X		B			
1798	Pigment Metal 2	0007440-50-8			X	A				

1	2	3	4			5		6	7	8
1809	Silicon dioxide	0007631-86-9			X	A				For synthetic amorphous silicon dioxide: primary particles of 1 – 100 nm which are aggregated to a size of 0,1 – 1 µm which may form agglomerates within the size distribution of 0,3 µm to the mm size,
1812	Hydrochloric acid	0007647-01-0			X	A				
1815	Phosphoric acid	0007664-38-2			X	A				
1817	Ammonia	0007664-41-7			X	A				
1818	Sulphuric acid	0007664-93-9			X	A				
1827	Iron chloride, (FeCl <sub>3</sub> )	0007705-08-0	X				B			
1829	Hydrogen peroxide	0007722-84-1			X	A				
1849	Graphite	0007782-42-5			X	A				
1872	Paraffin waxes and hydrocarbon waxes	0008002-74-2			X		B			
1882	Kerosene	0008008-20-6			X		B			
1885	Petrolatum	0008009-03-8			X		B			
1887	Paraffin oils	0008012-95-1			X		B			
1895	Hydrocarbon oils	0008020-83-5			X		B			
1902	White mineral oil	0008042-47-5			X		B			
1914	Stoddard solvent	0008052-41-3			X		B			
1919	Carboxymethylcellulose	0009000-11-7			X	A				
1929	Casein	0009000-71-9			X	A				
1931	Polytetrafluoroethylene	0009002-84-0			X	A				
1934	Ethenol, homopolymer	0009002-89-5			X	A				
1936	Polyacrylic acid	0009003-01-4			X	A		6	22	
1937	Acrylic acid, polymers, ammonium salt	0009003-03-6			X		B			
1940	Poly(ethylene propylene) glycol	0009003-11-6 0106392-12-5			X	A				
1958	Cellulose	0009004-34-6			X	A				
1963	Ethylcellulose	0009004-57-3			X	A				
1966	Hydroxyethylcellulose	0009004-62-0			X	A				
1969	Methylcellulose	0009004-67-5			X	A				
1982	Starch, edible	0009005-25-8			X	A				
1983	Hydroxyethyl starch	0009005-27-0			X	A				
1986	Polyethyleneglycol sorbitan monolaurate	0009005-64-5			X	A				

1	2	3	4			5		6	7	8
1987	Polyethyleneglycol sorbitan monooleate	0009005-65-6			X	A				
1988	Polyethyleneglycol sorbitan monopalmitate	0009005-66-7			X	A				
1989	Polyethyleneglycol sorbitan monostearate	0009005-67-8			X	A				
1991	Polyethyleneglycol sorbitan tristearate	0009005-71-4			X	A				
2010	Polyethyleneglycol nonylphenyl ether	0009016-45-9			X		B			
2022	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono-2-propenyl ether	0009041-33-2			X		B			
2023	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], $\alpha$ -2-propenyl- $\omega$ -hydroxy-	0009042-19-7			X		B			
2056	Boric acid	0010043-35-3			X	A		6	16	
2101	Silicic acid, ethyl ester	0011099-06-2	X				B			
2108	Manganese oxide	0011129-60-5			X	A				
2109	Xanthan gum	0011138-66-2			X	A				
2110	Mica	0012001-26-2			X	A				
2217	Titanium dioxide	0013463-67-7			X	A				
2231	Propylamine, 3-(trimethoxysilyl)-	0013822-56-5		X			B			
2237	Aluminium, tris(2,4-pentanedionato)-	0013963-57-0			X		B			
2258	Talc	0014807-96-6			X	A				
2259	Quartz	0014808-60-7			X	A				
2279	Di-n-octyltin dimaleate	0015571-60-5		X		A		0,006	10	
2328	Platinate(2-), hexachloro-, dihydrogen(OC-6-11)-	0016941-12-1		X			B			
2372	Octanoic acid, zirconium salt	0018312-04-4			X		B			
2391	Hexanoic acid, 2-ethyl-, iron salt	0019583-54-1			X		B			
2404	Zinc hydroxide	0020427-58-1			X	A				
2419	Aluminium hydroxide	0021645-51-2			X	A				
2428	2-Ethylhexanoic acid, zirconium salt	0022464-99-9			X		B			
2447	Cerium-2-ethylhexanoate	0024593-34-8			X		B			
2521	Dipropyleneglycol	0025265-71-8 0000110-98-5			X	A				
2528	Polyethyleneglycol	0025322-68-3			X	A				
2529	Polypropyleneglycol	0025322-69-4			X	A				
2534	Stearic acid, ester with lactic acid bimol, ester, sodium salt	0025383-99-7			X	A				E481

1	2	3	4		5		6	7	8
2542	Triisooctylamine	0025549-16-0		X		B			
2589	3(2H)-Isothiazolone, 5-chloro-2-methyl-	0026172-55-4			X	A	0,05		
2601	Poly(isobutyl acrylate)	0026335-74-0			X		B		
2660	Dodecylbenzenesulphonic acid	0027176-87-0			X	A	30		
2672	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -methyl- $\omega$ -(2-propenyloxy)-	0027252-80-8			X		B		
2673	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -acetyl- $\omega$ -2-propenyl-	0027252-87-5			X		B		
2675	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -2-propenyl- $\omega$ -hydroxy-	0027274-31-3			X		B		
2678	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -methyl- $\omega$ -[3-[1,3,3,3-tetramethyl-1-[(trimethylsilyloxy) disiloxanyl] propyl]-	0027306-78-1			X		B		
2716	Copper, [hydrogen phthalocyaninesulfonato(2-)]-	0028901-96-4					B		
2790	Glycerol monostearate	0031566-31-1			X	A			
2847	Pentanedinitrile, 2-bromo-2-(bromomethyl)-	0035691-65-7			X	A	1		
3032	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol (3:1)	0052624-57-4			X		B		
3100	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -(1-oxo-9-octadecenyl)- $\omega$ -hydroxy-, ether with D-glucitol (6:1), (all-Z)-	0057171-56-9			X		B		
3153	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), $\alpha$ -[1,3-dimethyl-1-(2-methylpropyl)hexyl]- $\omega$ -hydroxy-	0061702-78-1			X		B		
3167	2-Ethylhexanoic acid, rare earth salts	0061788-37-2			X		B		
3181	Fatty acids, coco, sulfoethyl esters, sodium salts	0061789-32-0			X		B		
3199	Diatomaceous earth	0061790-53-2			X	A			
3213	Polyethyleneglycol ester of castor oil	0061791-12-6			X	A	42		
3263	Siloxanes and silicones, Me 3,3,3-trifluoropropyl	0063148-56-1			X		B		
3264	Siloxanes and silicones, Me hydrogen	0063148-57-2	X		X		B		
3265	Siloxanes and silicones, Me Ph	0063148-58-3			X		B		
3266	Polydimethylsiloxane	0063148-62-9			X	A			Viscosity at 25 °C not less than 100 cSt (100 x 10 <sup>-6</sup> m <sup>2</sup> /s)
3272	Aromatic hydrocarbons	0063231-51-6			X		B		
3335	Distillates (petroleum), hydrotreated light	0064742-47-8			X		B		
3353	Aliphatic petroleum solvent (Naphtha)	0064742-88-7			X		B		
3356	Solvent naphtha (petroleum), heavy aromatic	0064742-94-5			X		B		

1	2	3	4			5		6	7	8
3442	Siloxanes and silicones, dimethyl, Me phenethyl	0067762-82-7			X		B			
3443	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyloctadecyl	0067762-83-8	X		X		B			
3444	Siloxanes and silicones, dimethyl, Me2-(7-oxabicyclo[4,1,0]hept-3-yl)ethyl	0067762-95-2			X		B			
3445	Silsesquioxanes, Me Ph	0067763-03-5	X				B			
3446	Alkyl(C10-C13)benzene	0067774-74-7			X		B			
3494	Siloxanes and silicones, di-Me, Me hydrogen	0068037-59-2	X				B			
3495	Siloxanes and silicones, dimethyl, Me hydrogen, polymers with polyethylene-polypropylene glycol monoacetate allyl ether	0068037-64-9			X		B			
3496	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Me silsesquioxanes	0068037-74-1	X				B			
3497	Siloxanes and silicones, ethyl methyl, methyl 2-phenylpropyl	0068037-77-4			X		B			
3516	Siloxanes and silicones, dimethyl, vinyl group-terminated	0068083-19-2	X				B			
3531	Alcohols, C11-15-secondary, ethoxylated	0068131-40-8			X		B			
3601	Fatty acids, C6-19-branched, iron salts	0068308-20-3			X		B			
3661	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Me Ph silsesquioxanes	0068440-81-3	X				B			
3748	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes and polypropyleneglycol monobutyl ether	0068554-64-3			X		B			
3749	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes and polyethylene-polypropyleneglycol monobutyl ether	0068554-65-4			X		B			
3750	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes, ethoxy-terminated	0068554-66-5	X				B			
3751	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes, hydroxy-terminated	0068554-67-6	X				B			
3752	Methylsilsesquioxane	0068554-70-1	X			A				Residual monomer in methylsilsesquioxane: < 1 mg methyltrimethoxysilane/kg of methylsilsesquioxane
3755	Cyclotetrasiloxane, octamethyl-, reaction products with silica	0068583-49-3			X		B			

1	2	3	4			5		6	7	8
3761	Silicic acid, sodium salt, hydrolysis products with chlorotrimethylsilane and dichloroethenylmethylsilane	0068584-83-8			X		B			
3764	Platinate(2-), hexachloro-, (OC-6-11)-, dihydrogen, reaction products with 2,4,6,8-tetraethenyl-2,4,6,8-tetramethylcyclotetrasiloxane	0068585-32-0		X			B			
3789	Alkyl (C12-C14)glycidyl ether	0068609-97-2			X		B			
3829	Diatomaceous earth, soda ash flux-calcined	0068855-54-9			X	A				
3840	Silanamine, 1,1,1-trimethyl-N-(trimethylsilyl)-, hydrolysis products with silica	0068909-20-6			X		B			
3871	Siloxanes and silicones, hexyl Me, Me 2-phenylpropyl	0068952-01-2			X		B			
3884	Siloxanes and silicones, dimethyl, methoxy Ph, polymers with Phsilsesquioxanes, methoxy-terminated	0068957-04-0	X				B			
3931	Siloxanes and silicones, di-Me, hydroxy-terminated	0070131-67-8	X				B			
3968	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydrogen-terminated	0070900-21-9	X				B			
3970	Dimethyl, methyl(polyethylene oxide acetat-capped)siloxane	0070914-12-4			X		B			
3995	Siloxanes and silicones, 3-[(2-aminoethyl)amino]propyl Me, dimethyl	0071750-79-3	X				B			
3997	Iodonium, bis(4-dodecylphenyl)-, (OC-6-11)-hexafluoroantimonate(1-) (1:1)	0071786-70-4		X			B			
4042	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Ph silsesquioxanes	0073138-88-2	X				B			
4136	1-Propanamine, 3-(trimethoxysilyl)-N-[3-(trimethoxysilyl)propyl]-	0082985-35-1		X			B			
4149	4-Isopropyl thioxanthone	0083846-86-0			X	A		0,05		
4208	Acids, fatty (C8-C22), esters with pentaerythritol	0085116-93-4			X	A				
4262	Iron, C3-13-carboxylate naphthenate complexes	0085763-69-5			X		B			
4513	Tetraethoxysilane, polymer with hexamethyldisiloxane	0104133-09-7			X		B			
4523	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl group-terminated	0104780-66-7	X				B			
4524	Polydimethylsiloxane, ((2-octyldodecyl)oxy)-terminated	0104780-71-4			X		B			
4525	Silsesquioxane Me, ethoxy-terminated	0104780-78-1	X				B			

1	2	3	4			5		6	7	8
4689	Dimethylsiloxane, hydroxy-term, with methylhydrogen siloxane and glycidoxypropyltrimethoxysilane	0153890-18-7	X		X		B			
4949	n-Alkyl(C10-C13)benzenesulphonic acid				X	A		30		
4951	Alkyl(C8-C22)sulphonic acids				X	A		6		
4960	Carbonic acid, salts				X	A				
4987	Glass microballs				X	A				
5038	Polydimethylsiloxane, γ-hydroxypropylated				X	A		6		
5082	Siloxanes and silicones, dimethyl, ethyl hydrogen,, reaction prod, with polyethyleneglycol monoallyl ether				X		B			
5169	Soybean oil	0008001-22-7			X	A				
5229	Glass fibers				X	A				
8000	Propane	0000074-98-6			X		B			
8001	2,5-Bis(tert-butylperoxy)2,5-dimethylhexane	0000078-63-7		X			B			
8002	Bis(4-chlorobenzoyl) peroxide	0000094-17-7		X			B			
8003	Trimethoxyboroxin	0000102-24-9			X		B			
8004	Tetrahydronaphthalene	0000119-64-2			X		B			
8005	Bis(2,4-dichlorobenzoyl) peroxide	0000133-14-2		X			B			
8006	Caprylic acid, zinc salt	0000557-09-5			X	A		25		
8007	Fumaric acid, diethyl ester	0000623-91-6			X		B			
8008	Diocetyl tin oxide	0000870-08-6		X			B			
8009	Bis(4-methylbenzoyl) peroxide	0000895-85-2		X			B			
8010	Maleic acid, diallyl ester	0000999-21-3			X		B			
8011	Trimethylsilanol	0001066-40-6		X			B			
8012	Dibutyltin diacetate	0001067-33-0		X			B			
8013	Trifluoromethanesulphonic acid	0001493-13-6			X		B			
8014	Phosphonitrile chloride	0001832-07-1		X			B			
8015	Methyltriethoxysilane	0002031-67-6		X			B			
8016	1,1,1,5,5,5-Hexamethyl-3-phenyl-3-(trimethylsilyloxy)trisiloxane	0002116-84-9	X				B			
8017	Tetraisopropyl zirconate	0002171-98-4		X			B			
8018	Stearic acid, nickel salt	0002223-95-2			X		B			
8019	Tris(methyl ethyl ketoxime)vinylsilane	0002224-33-1		X			B			

1	2	3	4			5		6	7	8
8020	Maleic acid, monoallyl ester	0002424-58-0			X		B			
8021	Trimethoxysilane	0002487-90-3		X			B			
8022	Bis(2-chlorobenzoyl) peroxide	0003033-73-6		X			B			
8023	N-[3-(Trimethoxysilyl)propyl]cyclohexanamine	0003068-78-8		X			B			
8024	tert-Butyl cumyl peroxide	0003457-61-2		X			B			
8025	(Triacetoxy)vinylsilane	0004130-08-9		X			B			
8026	Methyltriacetoxyasilane	0004253-34-3		X			B			
8027	N-(2-Aminoethyl)-3-aminopropyltriethoxysilane	0005089-72-5		X			B			
8028	Caprylic acid, iron salt	0006535-20-2			X	A				
8029	Maleic acid, mono(2-ethylhexyl) ester	0007423-42-9		X			B			
8030	Platinum	0007440-06-4			X		B			
8031	Rhodium	0007440-16-6			X		B			
8032	1,3-Divinyl-1,1,3,3-tetramethyldisilazane	0007691-02-3		X			B			
8033	Polyethyleneglycol monododecyl ether	0009002-92-0			X		B			
8034	Polyacrylic acid, sodium salt	0009003-04-7			X		B	6		
8035	Polyethyleneglycol monooleyl ether	0009004-98-2			X		B			
8036	Polyethyleneglycol monostearate	0009004-99-3			X	A				
8037	Polyethyleneglycol monooleyl ether	0009005-00-9			X		B			
8038	Poly(tetrabutyl titanate)	0009022-96-2		X			B			
8039	Polyethyleneglycol isotridecyl ether	0009043-30-5			X		B			
8040	Silicic acid, zirconium salt	0010101-52-7		X			B			
8041	Tris(trimethylsilyl) phosphate	0010497-05-9		X			B			
8042	Trimethylsilanol, potassium salt	0010519-96-7			X		B			
8043	Chromium oxide	0011118-57-3			X		B			
8044	Cerium oxide	0011129-18-3			X		B			
8045	Barium zirconate	0012009-21-1			X		B			
8046	Cerium hydroxide	0012014-56-1			X		B			
8047	Diiron magnesium tetraoxide	0012068-86-9			X		B			
8048	Ammonium chloride	0012125-02-9			X	A				
8049	Diiodo(1,5-cyclooctadiene) platinum	0012266-72-7		X			B			
8050	Diacetoxydi-tert-butoxysilane	0013170-23-5		X			B			

1	2	3	4			5		6	7	8
8051	2-Ethylhexanoic acid, cobalt salt	0013586-82-8			X		B			
8052	Maleic acid, monoethyl ester	0015420-81-2		X			B			
8053	2-Ethylhexanoic acid, manganese salt	0015956-58-8			X		B			
8054	1,2-Bis(triethoxysilyl)ethane	0016068-37-4		X			B			
8055	Ethyltriacetoxysilane	0017689-77-9		X			B			
8056	Cesium hydroxide	0021351-79-1		X			B			
8057	Methyltris(methyl ethyl ketoxime)silane	0022984-54-9		X			B			
8058	Butyl titanate	0023355-24-0		X			B			
8059	Tetrapropyl zirconate	0023519-77-9		X			B			
8060	Triethoxy(3-ureidopropyl)silane	0023779-32-0		X			B			
8061	Dichlorodimethylsilane, polymer with trichloromethylsilane and trichlorophenylsilane	0025766-16-9			X		B			
8062	Polyethyleneglycol diacetate	0027252-83-1			X		B			
8063	Pentaerythritol tristearate	0028188-24-1			X		B			
8064	Bis(octadecyloxy)dimethylsilane	0029043-70-7			X		B			
8065	3,7-Dimethyl-6-octen-1-yl-3-ol	0029171-20-8		X			B			
8066	Octahydronaphthalene	0031244-58-3			X		B			
8067	Tetrakis(methyl ethyl ketoxime)silane	0034206-40-1		X			B			
8068	Polyglycerol monostearate	0037349-34-1			X	A				
8069	Acetic acid, 3-methoxypropyl ester	0041448-83-3			X		B			
8070	N-[2-(Benzylamino)ethyl]-3-aminopropyltrimethoxysilane hydrochloride	0042965-91-3		X			B			
8071	Platinum, 1,5-cyclooctadiene complexes	0046469-97-0		X			B			
8072	Trichlorotris(dibutyl sulphide)rhodium	0055425-73-5		X			B			
8073	Silicic acid trimethylsilyl ester	0056275-01-5			X		B			
8074	3,3-Bis[(dimethylvinylsilyloxy]-1,5-divinyl-1,1,5,5-tetramethyl-trisiloxane	0060111-54-8	X				B			
8075	Polyethyleneglycol ether of tallow fatty alcohol	0061791-28-4			X		B			
8077	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy terminated, ethoxylated	0063148-55-0			X		B			
8078	Siloxanes and silicones, diethyl	0063148-61-8			X		B			
8079	Phosphorimidic trichloride, phosphorus complex	0063175-85-9		X			B			

1	2	3	4			5		6	7	8
8080	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy terminated, ethoxylated, propoxylated	0064365-23-7			X		B			
8081	Rubber, fluorinated	0064706-30-5			X		B			
8082	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl methyl, ethers with poly(ethylene propylene)glycol monomethyl ether	0067762-85-0			X		B			
8083	Siloxanes and silicones, dimethyl, reaction products with silica	0067762-90-7			X		B			
8084	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl vinyl	0067762-94-1	X				B			
8085	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy terminated, ethers with polypropyleneglycol monobutyl ether	0067762-96-3			X		B			
8086	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, methyl vinyl	0067762-99-6	X				B			
8087	Siloxanes and silicones, dimethyl, [[[3-[(2-aminoethyl)amino]propyl]-silyldiyl]tris(oxy)]tris-, methoxy terminated	0067923-07-3	X				B			
8088	Siloxanes and silicones, dimethyl, [[[3-[(2-aminoethyl)amino]-propyl]silyldiyl]tris(oxy)]tris-	0067923-08-4			X		B			
8089	Siloxanes and silicones, dimethyl, chlorine terminated	0067923-13-1	X				B			
8090	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl vinyl, hydroxy terminated	0067923-19-7	X				B			
8091	Siloxanes and silicones, dimethyl, [(dimethoxymethylsilyl)oxy]-terminated	0068037-58-1	X				B			
8092	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl hydrogen, reaction products with polyethyleneglycol monoacetate allyl ether and poly(ethylene propylene)glycol monoacetate allyl ether	0068037-62-7			X		B			
8093	Siloxanes and silicones, dodecyl methyl, methyl 2-phenylpropyl	0068037-76-3	X		X		B			
8094	Siloxanes and silicones, methyl phenyl, polymers with methyl phenyl silsesquioxanes	0068037-83-2	X				B			
8095	Siloxanes and silicones, methyl methoxy, polymers with methyl silsesquioxanes	0068037-85-4	X				B			
8096	Siloxanes and silicones, methyl vinyl	0068037-87-6	X				B			
8097	Siloxanes and silicones, methyl 3,3,3-trifluoropropyl, [(dimethylvinylsilyl)oxy] terminated	0068037-88-7	X				B			
8098	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl	0068083-14-7	X				B			

1	2	3	4			5	6	7	8
8099	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl vinyl, vinyl group terminated	0068083-18-1	X			B			
8100	Siloxanes and silicones, methyl vinyl, hydroxy terminated	0068083-20-5	X			B			
8101	Tallow esters of glycerol, hydrogenated	0068308-54-3			X	B			
8102	Platinum, chlorooctanol complexes	0068412-56-6		X		B			
8103	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methyl silsesquioxanes, methoxy terminated	0068440-84-6	X			B			
8104	Siloxanes and silicones, methyl hydrogen, reaction products with 3-chloro-1-propene, 1-decene and 4,4'-methylenebis[2,6-bis-(1,1-dimethyl-ethyl)phenol]	0068440-89-1			X	B			
8105	Platinum, 1,3-divinyl-1,1,3,3-tetramethyldisiloxane complexes	0068478-92-2		X		B			
8106	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl hydrogen, polymers with methyl silsesquioxanes	0068554-51-8			X	B			
8107	Siloxanes and silicones, dimethyl, octadecyloxy terminated	0068554-53-0			X	B			
8108	Siloxanes and silicones, methyl hydrogen, methyl octyl	0068554-69-8	X	X	X	B			
8109	Silsesquioxanes, methyl, hydroxy terminated	0068554-71-2	X			B			
8110	Siloxanes and silicones, methyl 3,3,3-trifluoropropyl, hydroxy terminated	0068607-77-2	X			B			
8111	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, polymers with phenyl silsesquioxanes	0068648-59-9	X			B			
8112	$\alpha$ -Alkenes (C10-C16)	0068855-58-3			X	B			
8113	1,1,1-Trimethyl-N-(trimethylsilyl)silanamine, reaction products with ammonia, octamethylcyclotetrasiloxane and silica	0068937-51-9			X	B			
8114	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl methyl, ethoxylated	0068937-54-2			X	B			
8115	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl methyl, ethoxylated, propoxylated	0068937-55-3			X	B			
8116	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, hydroxy terminated	0068951-93-9	X			B			
8117	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, methoxy terminated	0068951-94-0	X			B			
8118	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, methyl vinyl, vinyloxy terminated	0068951-95-1	X			B			

1	2	3	4			5		6	7	8
8119	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, vinyl group terminated	0068951-96-2	X				B			
8120	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl vinyl, mono(vinyl group) terminated	0068951-99-5	X				B			
8121	Siloxanes and silicones, dimethyl, mono(vinyl group) terminated	0068952-00-1	X				B			
8122	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl methoxy, methoxy phenyl, polymers with methyl phenyl silsesquioxanes	0068952-93-2	X				B			
8123	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl hydrogen, reaction products with polypropyleneglycol monoallyl ether	0068957-00-6			X		B			
8124	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy terminated, dipotassium salt	0068957-02-8			X		B			
8125	Tetraethoxysilane, reaction products with chlorodimethylsilane	0068988-57-8	X				B			
8126	Silica [dimethylvinylsilyloxy] and [(trimethylsilyloxy) modified	0068988-89-6			X		B			
8127	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl hydrogen, hydrogen terminated	0069013-23-6	X				B			
8128	Siloxanes and silicones, dimethyl, vinyl group terminated, polymers with dimethylcyclosiloxanes, methylphenylcyclosiloxanes and methylvinylcyclosiloxanes	0069430-28-0	X		X		B			
8129	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy terminated, reaction products with trimethoxymethylsilane and N-[3-(trimethoxysilyl)-propyl]ethylenediamine	0069430-37-1			X		B			
8130	Siloxanes and silicones, dimethyl, reaction products with methyl hydrogen siloxanes and 1,1,3,3-tetramethyldisiloxane	0069430-47-3	X				B			
8131	3-(Bicyclo[2,2,1]hept-2-en-5-yl)-2,4-pentanedione, platinum	0069547-11-1			X		B			
8132	Silsesquioxanes, phenyl	0070131-69-0	X				B			
8133	Siloxanes and silicones, dimethyl, (C3-C33-alkyloxy) terminated	0070851-21-7			X		B			
8134	Dicarbonyldichloroplatinum, reaction products with 2,4,6-trimethyl-2,4,6-trivinylcyclotrisiloxane	0073018 55-0			X		B			
8135	Siloxanes and silicones, alkyl(C10-C50) methyl, dimethyl, methyl tetradecyl	0073891-93-7	X		X		B			

1	2	3	4			5		6	7	8
8136	Siloxanes and silicones, methyl vinyl, dicarbonyldichloro-platinum complexes	0075300-83-3		X			B			
8137	Siloxanes and silicones, methyl hydrogen, methyl vinyl, hydrogen terminated	0075300-84-4	X				B			
8138	Siloxanes and silicones, methyl phenyl, hydroxy terminated	0080801-30-5	X				B			
8139	Tetrabutylphosphonium dimethylsilanolate	0090052-46-3		X			B			
8140	Alkyl(C8-C14)sulphuric acid, ammonium salt	0090583-10-1			X		B			
8141	Fatty acids, palm kernel oil, 2-sulphoethyl esters, sodium salts	0093572-04-4			X		B			
8142	Tetraethoxysilane, reaction products with bis(acetyloxy)-dibutylstannane	0093925-42-9		X			B			
8143	Acetic acid, 3-ethoxypropyl ester	0094825-54-4			X		B			
8144	Bis(2,4-dimethylbenzoyl) peroxide	0096436-27-0		X			B			
8145	Dibutyltin dicocotate	0096633-68-0		X			B			
8146	Carbonylchloroplatinum, complexes with 2,4,6,8-tetramethyl-2,4,6,8-tetravinylcyclotetrasiloxane	0097375-25-2			X		B			
8147	Maleic acid, bis(2-methoxy-1-methylethyl) ester	0102054-10-4			X		B			
8148	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl methyl	0102782-61-6	X				B			
8149	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl group terminated, ethoxylated	0102783-01-7			X		B			
8150	Tetraethoxysilane, hydrolysis products with 1,3-divinyl-1,1,3,3-tetramethyldisiloxane and hexamethyldisiloxane	0104199-38-4			X		B			
8151	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with phenyl silsesquioxanes, hydroxy terminated	0109961-41-3	X				B			
8152	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, polymers with methyl phenyl silsesquioxanes, hydroxy terminated	0110775-80-9			X		B			
8153	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methyl phenyl silsesquioxanes, hydroxy-terminated	0113355-05-8	X				B			
8154	Silsesquioxanes, phenyl, ethoxy and hydroxy terminated	0114697-06-2	X				B			
8155	Siloxanes and silicones, 3-hydroxypropyl methyl, ethers with polyethyleneglycol monomethyl ether	0117272-76-1			X		B			

1	2	3	4			5		6	7	8
8156	Siloxanes and silicones, methyl hydrogen, reaction products with polyethyleneglycol monoacetate allyl ether	0118577-98-3			X		B			
8157	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methyl silsesquioxanes, hydroxy terminated, ethoxylated, propoxylated	0119299-05-7			X		B			
8158	Siloxanes and silicones, 5-hexenyl methyl, hydroxy-terminated	0125613-45-8	X				B			
8159	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy terminated, ethers with poly(ethylene propylene) glycol monobutyl ether	0129893-29-4			X		B			
8160	Siloxanes and silicones, dimethyl, [[[3-(cyclohexylamino)propyl]-dimethoxysilyl]oxy] terminated	0129968-18-9	X				B			
8161	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-(2-hydroxyphenyl)propyl methyl, methyl 2-(7-oxabicyclo[4,1,0]hept-3-yl)ethyl	0130885-21-1	X		X		B			
8162	Siloxanes and silicones, dimethyl, ethoxy methyl, ethoxy phenyl, polymers with methyl silsesquioxanes and phenyl silsesquioxanes, ethoxy terminated	0133101-81-2	X				B			
8163	Siloxanes and silicones, dimethyl, ethoxy phenyl, polymers with phenyl silsesquioxanes, ethoxy terminated	0133101-82-3	X				B			
8164	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methyl silsesquioxanes, chlorine terminated	0133101-83-4	X				B			
8165	Silsesquioxanes, methyl, polymers with phenyl silsesquioxanes, ethoxy terminated	0133101-84-5	X				B			
8166	Silsesquioxanes, phenyl, ethoxy-terminated	0133101-85-6	X				B			
8167	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl 3,3,3-trifluoropropyl, methyl vinyl, vinyl group terminated	0133649-93-1	X				B			
8168	Siloxanes and silicones, dimethyl, 5-hexenyl group terminated	0144669-03-4	X				B			
8169	Siloxanes and silicones, dimethyl, 6-hydroxyhexyl group terminated	0146955-64-8	X				B			
8170	Siloxanes and silicones, dimethyl, 6-hydroxyhexyl methyl	0146955-65-9	X				B			
8171	Siloxanes and silicones, dimethyl, vinyl group terminated, polymers with 3-vinyl-7-oxabicyclo[4,1,0]heptane and methyl hydrogen siloxanes	0148684-77-9			X		B			

1	2	3	4			5		6	7	8
8172	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl 2-(7-oxabicyclo[4,1,0]-hept-3-yl)ethyl, [[dimethyl[2-7-oxabicyclo[4,1,0]hept-3-yl)-ethyl] silyloxy] terminated	0150678-61-8			X		B			
8173	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy terminated, reaction products with methyl hydrogen siloxanes	0153890-19-8	X		X		B			
8174	Siloxanes and silicones, dimethyl, hexadecyl methyl, methyl 11-methoxy-11-oxoundecyl	0155419-59-3			X		B			
8175	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, methyl vinyl, vinyl group terminated	0161133-76-2	X				B			
8176	Acids, aliphatic, linear, calcium salts				X		B			
8177	Alkylarylsulphonic acid				X		B			
8178	Dodecylsulphuric acid, salts				X	A				
8179	Hydrocarbons, aromatic, C8-C10 (b,p, 135 - 210 °C)				X		B			
8180	Platinum, organic dienes and trienes complexes			X			B			
8181	Poly(ethylene propylene butylene)glycol monoalkyl (C4-C18) ethers				X		B			
8182	Polyethyleneglycol esters of aliphatic monocarboxylic acids (C6-C22)				X	A				
8183	Polyethyleneglycol ethers of fatty alcohols				X		B			
8184	Polytrimethylsiloxy-polymethylhydrogen-siloxypolysilicic acid		X				B			
8185	Polyvinyl acetate, partially hydrolyzed				X		B			
8186	Rhodium chloride/alkylsulphide complex			X			B			
8187	Saccharose monopalmitate				X		B			
8188	Silicic acid, alkyl esters				X		B			
8189	Silicic acid, salts				X	A				
8190	Silicic acid, silanated				X	A				
8191	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, methyl 5-hexenyl, 5-hexenyl terminated		X				B			
8192	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydrogen terminated, reaction products with polypropyleneglycol monoallyl ether				X		B			
8193	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl 5-hexenyl		X				B			

1	2	3	4			5	6	7	8
8194	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl 5-hexenyl, 5-hexenyl group terminated		X			B			
8195	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl 5-hexenyl, hydroxy terminated		X			B			
8196	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl-2-(7-oxabicyclo[4,1,0]-hept-3-yl)ethyl, [2-methyl-3-hydroxy-4(1-oxa-2-phenylethanone)-cyclohexyl] ethyl, trimethylsiloxy terminated		X			B			
8197	Siloxanes and silicones, dimethyl, reaction products with polyethylsilane and silica		X		X	B			
8199	Siloxanes and silicones, methyl hydrogen, methyl 5-hexenyl, hydrogen terminated		X			B			
8200	Siloxanes and silicones, methyl hydrogen, methyl alkyl		X	X	X	B			
8203	Trimethylsilicic acid, hydroxy and ethoxy terminated				X	B			

## 2 Restrictions, spécifications et exigences particulières

### 2.1 Restrictions pour certaines substances

- 2.1.1 Les substances qui figurent dans la Partie B de la colonne 5 ne peuvent être utilisées qu'aux conditions suivantes :
- ces substances ne peuvent appartenir à aucune des catégories suivantes: les substances classées comme mutagènes, cancérogènes ou toxiques pour la reproduction (substances CMR) de catégories 1A, 1B ou 2 dans la directive (CE) n° 1272/2008 citée dans l'annexe 2 chiffre 1 de l'ordonnance sur la protection contre les substances et préparations dangereuses (Ochim); et
  - ces substances ne doivent pas être détectées dans les denrées alimentaires lors d'un test de migration à la concentration la plus basse à laquelle une substance peut être mesurée par une méthode d'analyse validée. La limite de détection dépend de la nature de la substance; néanmoins sauf exception indiquée, cette limite exprimée en concentration ne doit pas dépasser 0,01 mg/kg de denrée alimentaire ou de simulant alimentaire (tolérance analytique incluse). Cette limite s'applique à la somme des concentrations d'un groupe de composés si ces derniers possèdent une toxicologie ou une structure similaire (par ex. isomères).
- 2.1.2 Les substances produites intentionnellement sous une forme nanométrique ne peuvent être utilisées que si elles sont expressément autorisées et mentionnées dans les annexes 2 et 9.
- 2.1.3 Les matériaux et objets en silicone ne doivent contenir aucun polysiloxane cyclique portant sur un même atome de silicium un groupe phényle et, un atome d'hydrogène ou un groupe méthyle.

### 2.2 Restrictions applicables aux matériaux et objets en silicone

- 2.2.1 Les matériaux et objets en silicone ne peuvent libérer les substances suivantes en quantités supérieures aux limites de migration spécifiques ci-dessous:

Substance	LMS [mg/kg de denrée alimentaire ou de simulant alimentaire]
Baryum	1
Cobalt	0,05
Cuivre	5
Fer	48
Lithium	0,6
Manganèse	0,6
Zinc	25

- 2.2.2 Les matériaux et objets en silicone ne peuvent libérer des amines aromatiques primaires, à l'exclusion de celles visées au tableau 1, en quantité décelable dans la denrée alimentaire ou le simulant de denrée alimentaire. La limite de détection est de 0,01 mg/kg de denrée alimentaire ou de simulant de denrée alimentaire. Elle s'applique à la somme des amines aromatiques primaires libérées.
- 2.2.3 Le total de toutes les substances migrant dans les aliments à partir de matériaux et d'objets en silicone ne doit pas dépasser 10 mg/dm<sup>2</sup> de la surface du matériau ou de l'objet fini ou 60 mg/kg d'aliment, cette valeur étant considérée comme limite de migration globale.
- 2.2.4 Le contrôle du respect des limites de migration s'effectue selon les règles fixées pour les matières plastiques (Annexe 4).
- 2.2.5 Les matériaux et objets en silicone ne doivent pas libérer plus de 0,5 % de matières organiques libres selon le protocole d'essais suivant:

Environ 10 g d'échantillon sont découpés en morceaux d'environ 1 x 1 cm et laissés pendant 48 heures à température ambiante dans un dessiccateur contenant du chlorure de calcium, Les morceaux sont pesés à ± 0,1 mg puis chauffés dans une étuve maintenue à 200 °C durant 4 heures, Après refroidissement dans le dessiccateur, l'échantillon est à nouveau pesé, La perte en matières volatiles est obtenue par la différence des poids et est exprimée en pour cent.

PROJET

---

**Ordonnance du DFI  
sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec  
les denrées alimentaires  
(Ordonnance sur les matériaux et objets)**

du ...

---

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),*

vu les art. 45, al. 5, 47, al. 3 et 4, 49, al. 2 et 50, de l'ordonnance du ... sur les denrées alimentaires et objets usuels (ODAIIOUs)<sup>1</sup>,

*arrête:*

**Section 1 Dispositions générales**

**Art. 1** Objet et champ d'application

<sup>1</sup> La présente ordonnance spécifie les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et fixe les exigences qui s'y rapportent.

<sup>2</sup> Les matériaux de revêtement de denrées alimentaires telles que fromages, produits à base de viande, produits de charcuterie ou fruits, qui font corps avec ces denrées et qui sont susceptibles d'être consommés ne sont pas considérés comme étant des matériaux et objets.

<sup>3</sup> Sont exclus du champ d'application de cette ordonnance:

- a. les matériaux et objets fournis en tant qu'antiquités;
- b. les installations fixes, publiques ou privées, servant à la distribution d'eau.

**Art. 2** Définitions

Dans la présente ordonnance, on entend par:

- a. *bonnes pratiques de fabrication (BPF)*: aspects de l'assurance de la qualité qui garantissent que les matériaux et objets sont produits et contrôlés de façon cohérente afin d'être conformes aux règles qui leur sont applicables et aux normes de qualité appropriées à l'usage auquel ils sont destinés, en ne mettant pas en péril la santé humaine et en ne causant pas de modification inadmissible de la composition des denrées alimentaires ou d'altération de leurs caractères organoleptiques;

RS ...

<sup>1</sup> RS ...

2014-.....

- b. *système d'assurance de la qualité*: ensemble des mesures d'organisation et de documentation visant à garantir que les matériaux et objets sont de la qualité requise pour être conformes aux règles qui leur sont applicables et aux normes de qualité appropriées à l'usage auquel ils sont destinés;
- c. *système de contrôle de la qualité*: application systématique des mesures qui sont prises dans le cadre du système d'assurance de la qualité et garantissent la conformité des matières premières et des matériaux et objets intermédiaires et finis avec les spécifications prévues dans le système d'assurance de la qualité;
- d. *monomère ou autre substance de départ*:
  - 1. une substance soumise à tout type de procédé de polymérisation afin de fabriquer des polymères, ou
  - 2. une substance macromoléculaire naturelle ou synthétique utilisée pour la fabrication de macromolécules modifiées, ou
  - 3. une substance utilisée pour modifier des macromolécules existantes, naturelles ou synthétiques;
- e. *polymère*: substance macromoléculaire obtenue par:
  - 1. procédé de polymérisation, comme la polyaddition ou la polycondensation, ou tout autre procédé similaire à partir de monomères et d'autres substances de départ,
  - 2. modification chimique de macromolécules naturelles ou synthétiques, ou
  - 3. fermentation microbienne;
- f. *additif*: substance ajoutée volontairement à un matériau afin d'obtenir un effet physique ou chimique lors de la transformation du matériau ou de modifier les caractéristiques physiques ou chimiques du matériau ou de l'objet final, et qui est destinée à être présente dans le matériau ou l'objet final;
- g. *auxiliaire de production de polymères*: substance utilisée pour servir de milieu propice à la fabrication de polymères ou d'autre matériau, qui peut être présente mais n'est pas destinée à être présente dans les matériaux ou objets finaux et qui ne modifie pas les caractéristiques physiques ou chimiques du matériau ou de l'objet final;
- h. *auxiliaire de polymérisation*: substance qui déclenche la polymérisation et/ou contrôle la formation de la structure macromoléculaire (par ex. les catalyseurs);
- i. *limite de migration globale (LMG)*: quantité maximale autorisée de substances non volatiles cédées par un matériau ou objet aux simulants de denrées alimentaires;
- j. *limite de migration spécifique (LMS)*: quantité maximale autorisée d'une substance donnée cédée par un matériau ou objet aux denrées alimentaires ou aux simulants de denrées alimentaires;
- k. *limite de migration spécifique totale [LMS(T)]*: somme maximale autorisée de substances particulières cédées aux denrées alimentaires ou aux simulants

de denrées alimentaires, exprimée comme le total du groupement des substances indiquées;

- l. *barrière fonctionnelle*: barrière constituée d'une ou de plusieurs couches de tout type de matériau, garantissant que le matériau ou l'objet final est conforme à l'art. 47 ODAIOUs et aux dispositions de la présente ordonnance;
- m. *simulant de denrée alimentaire*: milieu d'essai qui imite une denrée alimentaire et qui, par son comportement, reproduit la migration à partir des matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires;
- n. *colorants*: poudres, pâtes ou liquides colorées qui sont ajoutés à dessein aux matériaux pour leur donner une couleur; ils comprennent les teintures (colorants solubles) ainsi que les pigments organiques et inorganiques;
- o. *substance se présentant sous une forme nanométrique (nanoparticule)*: substance libre, sous forme d'agrégat ou d'agglomérat, dont une ou plusieurs dimensions externes se situent entre 1 et 100 nanomètres ou une substance présentant une surface spécifique en volume supérieure à 60 m<sup>2</sup>/cm<sup>3</sup>; cette substance est considérée comme nanoparticule lorsqu'elle est produite intentionnellement afin d'exploiter les propriétés découlant des dimensions externes de ses particules ou de la surface spécifique en volume mentionnées ci-dessus.

## Section 2 Etiquetage

### Art. 3

<sup>1</sup> Sur les matériaux et objets qui n'ont pas encore été en contact avec des denrées alimentaires doivent figurer, au moment de la remise au consommateur, les indications suivantes:

- a. une mention indiquant l'usage auquel ils sont destinés (par ex. la mention «convient pour aliments» ou une mention spécifique relative à leur emploi, telle que machine à café, bouteille de vin, cuillère à soupe, ou le symbole reproduit à l'annexe 1;
- b. si nécessaire, la mention des conditions particulières à observer lors de leur emploi;
- c. le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant, de l'importateur ou du vendeur.

<sup>2</sup> On peut renoncer aux indications visées à l'al. 1, let. a, lorsque, de par leur nature, les matériaux et objets sont manifestement destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires.

<sup>3</sup> Les indications visées à l'al. 1 peuvent figurer sur l'emballage, sur une étiquette ou sur un écriteau se trouvant à proximité immédiate des matériaux et objets au moment de la remise. L'indication visée à l'al. 1, let. c, ne peut figurer sur un écriteau que si, pour des raisons techniques, elle ne peut être apposée directement sur le matériau ou l'objet.

<sup>4</sup> Quand les matériaux et objets ne sont pas destinés à être remis à des consommateurs, les indications peuvent être apposées sur les matériaux et objets, les documents d'accompagnement, l'étiquette ou l'emballage.

### **Section 3 Bonnes pratiques de fabrication (BPF)**

#### **Art. 4** Bonnes pratiques de fabrication

Les matériaux et objets doivent être fabriqués conformément aux BPF.

#### **Art. 5** Système d'assurance de la qualité

La personne responsable établit et met en œuvre un système d'assurance de la qualité efficace et documenté et veille au respect de celui-ci. Ce système doit:

- a. tenir compte du nombre adéquat de membres du personnel, de leurs connaissances et compétences ainsi que de l'organisation des locaux et des équipements dans toute la mesure nécessaire pour garantir que les matériaux et objets finis satisfont aux règles qui leur sont applicables;
- b. être appliqué en tenant compte de la taille de l'entreprise gérée par l'exploitant, de manière à ne pas représenter une charge excessive pour l'entreprise.

#### **Art. 6** Système de contrôle de la qualité

<sup>1</sup> La personne responsable établit et maintient un système efficace de contrôle de la qualité.

<sup>2</sup> Le système de contrôle de la qualité assure le contrôle de la mise en application et du respect des BPF et il définit des mesures correctrices en cas de non-respect des BPF. Ces mesures correctrices sont appliquées immédiatement et tenues à la disposition des autorités compétentes en vue des inspections.

#### **Art. 7** Documentation

<sup>1</sup> La personne responsable crée et tient une documentation portant sur les spécifications, les formules de fabrication et les transformations qui présentent un intérêt du point de vue de la conformité et de la sécurité du matériau ou de l'objet fini.

<sup>2</sup> La personne responsable crée et tient une documentation portant sur les informations relatives aux différentes opérations de fabrication effectuées qui présentent un intérêt du point de vue de la conformité et de la sécurité du matériau ou de l'objet fini et sur les résultats du système de contrôle de la qualité.

<sup>3</sup> La personne responsable met la documentation à la disposition des autorités compétentes à la demande de celles-ci.

## Section 4 Matériaux et objets en métal ou en alliage métallique

### Art. 8 Exigences générales

<sup>1</sup> Les matériaux et objets en métal ou en alliage métallique, y compris ceux couverts d'un revêtement, ne peuvent contenir du plomb, du cadmium et de l'arsenic à des teneurs supérieures à 0,05 % masse de plomb, 0,01 % masse de cadmium et 0,03 % masse d'arsenic.

<sup>2</sup> Lorsque les matériaux et objets sont couverts d'une couche d'étain, de nickel, de chrome, d'argent, d'or ou de tout autre métal, le revêtement doit être constamment en bon état.

### Art. 9 Exigences spécifiques

<sup>1</sup> Les matériaux et objets destinés à l'obtention de jus de fruits ou de légumes ne peuvent céder aux jus plus de 10 mg d'aluminium par litre.

<sup>2</sup> Les matériaux et objets en cuivre ou en alliages de cuivre doivent être couverts d'un revêtement durable. Sont exceptés les objets pour lesquels l'expérience a démontré qu'ils ne présentent pas de risque d'intoxication (par ex. récipients pour la cuisson de caramel, pour battre les œufs en neige, pour la fabrication de fromage, de bière ou d'eau-de-vie, robinetterie).

<sup>3</sup> Les matériaux et objets en étain doivent contenir au moins 97 % masse d'étain et pas plus de 0,05 % masse de plomb et 0,01 % masse de cadmium. L'étain employé pour le revêtement de l'acier (fer blanc ou fer étamé) doit contenir pour la nuance Sn 99,85 % au plus 0,01 % masse de plomb et 0,01 % masse de cadmium.

<sup>4</sup> Les appareils en métal (tels que conduites, siphons, robinets) pour le débit de boissons acides, telles que le vin et la bière, ne peuvent être composés de nickel, ni être recouverts d'une couche de nickel. Font exception les aciers alimentaires ferritiques et les aciers alimentaires austénitiques.

<sup>5</sup> L'utilisation de matériaux et d'objets constitués exclusivement de zinc n'est admise que si une analyse de risque prouvant l'inertie dans le domaine d'application considéré a été effectuée. Les matériaux et objets en métal avec revêtements métalliques à base de zinc ou d'alliage de zinc ne doivent pas être utilisés en contact direct avec des denrées alimentaires, à l'exception des denrées alimentaires sèches non acides.

## Section 5 Matériaux et objets en matière plastique

### Art. 10 Définitions

<sup>1</sup> Les matériaux et objets en matière plastique sont:

- a. les matériaux et objets ainsi que leurs éléments constitués exclusivement de matière plastique;

- b. les matériaux et objets en matière plastique multicouches dont les différentes couches sont reliées entre elles à l'aide d'adhésifs ou par tout autre moyen;
- c. les matériaux et objets visés aux let. a et b imprimés et/ou enduits d'un revêtement;
- d. les couches en matière plastique ou revêtements en matière plastique formant des joints de capsules et de fermetures, qui composent avec ces capsules et fermetures un ensemble de deux ou plusieurs couches de matériaux de nature différente;
- e. les couches en matière plastique de matériaux et d'objets multimatériaux multicouches, y compris les couches utilisées pour couvrir, doubler, vernir, enduire ou imprégner ces matériaux et objets, et les couches en matière plastique contenant d'autres matériaux.

<sup>2</sup> La matière plastique est un polymère auquel des additifs ou d'autres substances ont pu être ajoutés, capable de servir de principal composant structurel de matériaux et d'objets finaux.

<sup>3</sup> Les matériaux et objets en matière plastique multicouches sont des matériaux et objets composés de deux ou plusieurs couches de matière plastique.

<sup>4</sup> Les matériaux et objets multimatériaux multicouches sont des matériaux et objets composés de deux ou plusieurs couches de matériaux de nature différente, dont au moins une couche en matière plastique.

**Art. 11** Substances admises et conditions d'utilisation

<sup>1</sup> Seules les substances figurant sur les listes de l'annexe 2 peuvent être utilisées, conformément aux exigences qui y sont fixées, dans la fabrication de matériaux et d'objets en matière plastique.

<sup>2</sup> Par dérogation à l'al. 1, les substances ci-après qui ne figurent pas sur les listes peuvent être utilisées dans la fabrication de matériaux et d'objets en matière plastique pour autant qu'il n'en résulte pas un danger pour la santé du consommateur:

- a. les auxiliaires de polymérisation;
- b. les colorants;
- c. les solvants;
- d. les sels (y c. les sels doubles et les sels acides) d'aluminium, d'ammonium, de baryum, de calcium, de cobalt, de cuivre, de fer, de lithium, de magnésium, de manganèse, de potassium, de sodium et de zinc des acides, phénols ou alcools autorisés; la désignation «acide(s) de ..., sel(s) de ...» apparaît dans la liste lorsque le ou les acides libres correspondants n'y figurent pas. Dans ces cas, le terme «sels» signifie «sels d'aluminium, d'ammonium, de baryum, de calcium, de cobalt, de cuivre, de fer, de lithium, de magnésium, de manganèse, de potassium, de sodium et de zinc».
- e. les mélanges obtenus en mélangeant des substances autorisées sans réaction chimique des composants;

- f. lorsqu'elles sont utilisées comme additifs, les substances polymériques naturelles ou synthétiques d'une masse moléculaire minimale de 1000 Da, à l'exception des macromolécules obtenues par fermentation microbienne, qui répondent aux exigences fixées dans la présente section, si elles sont capables de servir de principal composant structurel de matériaux ou d'objets finaux;
  - g. lorsqu'ils sont utilisés comme monomères ou autres substances de départ, les prépolymères et les substances macromoléculaires naturelles ou synthétiques, ainsi que leurs mélanges, à l'exception des macromolécules obtenues par fermentation microbienne, si les monomères ou substances de départ nécessaires à leur synthèse figurent sur les listes de l'annexe 2;
  - h. les substances d'une couche en matière plastique dans les matériaux et objets multicouches ou multimatériaux qui n'est pas en contact direct avec la denrée alimentaire et qui en est séparée par une barrière fonctionnelle;
  - i. substances présentes involontairement.
- <sup>3</sup> Les substances produites intentionnellement sous une forme nanométrique ne peuvent être utilisées que si elles sont admises comme telles à l'annexe 2.

**Art. 12** Limite de migration globale

<sup>1</sup> Les matériaux et objets en matière plastique constitués exclusivement de matière plastique ou en matière plastique multicouches ne peuvent céder leurs constituants aux simulants de denrées alimentaires en des quantités dépassant 10 mg de constituants totaux par dm<sup>2</sup> de surface destinée à entrer en contact avec des denrées alimentaires (mg/dm<sup>2</sup>).

<sup>2</sup> Par dérogation à l'al. 1, les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge au sens de l'ordonnance du DFI... sur les aliments pour des personnes avec des besoins particuliers<sup>2</sup> ne peuvent céder leurs constituants aux simulants de denrées alimentaires en des quantités dépassant 60 mg de constituants totaux par kg de simulant de denrée alimentaire.

**Art. 13** Limites de migration spécifiques

<sup>1</sup> Les matériaux et objets en matière plastique ne peuvent céder leurs constituants aux denrées alimentaires en des quantités dépassant les limites de migration spécifiques (LMS) établies à l'annexe 2. Ces limites de migration spécifiques sont exprimées en mg de substance par kg de denrée alimentaire (mg/kg).

<sup>2</sup> Les additifs qui sont également autorisés en tant qu'additifs alimentaires par l'ordonnance du DFI du 22 juin 2007 sur les additifs admis dans les denrées alimentaires (OAdd)<sup>3</sup> ne peuvent migrer dans les denrées alimentaires en des quantités modifiant les caractéristiques techniques des denrées alimentaires finales et ne peuvent excéder les restrictions prévues dans l'ordonnance sur les additifs pour les

<sup>2</sup> RS ...

<sup>3</sup> RS 817.022.31

denrées alimentaires dans lesquelles leur utilisation comme additifs alimentaires ou substances aromatisantes est autorisée.

**Art. 14** Exigences spécifiques applicables aux couches en matière plastique qui n'entrent pas en contact direct avec la denrée alimentaire

<sup>1</sup> Les couches en matière plastique qui ne sont pas en contact direct avec la denrée alimentaire et qui en sont séparées par une barrière fonctionnelle peuvent:

- a. ne pas respecter les restrictions et spécifications prévues dans la présente section, ou
- b. être fabriquée avec des substances qui ne figurent pas sur les listes de l'annexe 2.

<sup>2</sup> La migration des substances visées à l'al. 1, let. b, dans la denrée alimentaire ou le simulant de denrée alimentaire ne doit pas être décelable.

<sup>3</sup> Les substances visées à l'al. 1, let. b, ne peuvent appartenir à aucune des catégories suivantes:

- a. substances classées comme «mutagènes», «cancérogènes» ou «toxiques pour la reproduction» (substances CMR) de catégorie 1A, 1B ou 2 dans la directive (CE) n° 1272/2008 citée dans l'annexe 2 chiffre 1 de l'ordonnance sur la protection contre les substances et les préparations dangereuses (Ochim)<sup>4</sup>;
- b. substances produites intentionnellement sous une forme nanométrique.

**Art. 15** Déclaration de conformité

<sup>1</sup> Une déclaration écrite doit accompagner les matériaux et objets en matière plastique, les produits issus de stades intermédiaires de leur fabrication ainsi que les substances destinées à la fabrication de ces matériaux et objets. Une telle déclaration n'est pas nécessaire pour la remise au consommateur final.

<sup>2</sup> La déclaration écrite visée à l'al. 1 est établie par la personne responsable. Elle contient les informations prévues à l'annexe 3. Les matériaux et objets évalués conformément aux règles fixées à l'annexe 4 sont présumés satisfaire aux exigences de l'évaluation de la conformité aux limites de migration.

<sup>3</sup> La déclaration écrite permet d'identifier facilement les matériaux, objets, produits issus de stades intermédiaires de leur fabrication ou substances pour lesquels elle est établie. Elle doit être renouvelée lorsque des modifications substantielles de la composition ou de la production induisent des changements concernant la migration à partir des matériaux ou objets ou lorsque de nouvelles données scientifiques sont disponibles.

**Art. 16** Documentation

<sup>1</sup> L'exploitant d'entreprise met à la disposition des autorités compétentes, à leur demande, une documentation appropriée démontrant que les matériaux et objets, les

<sup>4</sup> RS 813.11

produits issus de stades intermédiaires de leur fabrication ainsi que les substances destinées à la fabrication de ces matériaux et objets satisfont aux exigences de la présente section.

<sup>2</sup> Cette documentation indique entre autre les conditions et les résultats des essais, des calculs, y compris des modélisations, et des autres analyses et contient les preuves de la sécurité ou les arguments démontrant la conformité.

## **Section 6 Matériaux et objets en matière plastique recyclée**

### **Art. 17 Définitions**

<sup>1</sup> Aux fins de la présente section, les définitions établies dans la section 5 s'appliquent.

<sup>2</sup> Les définitions suivantes s'appliquent également:

- a. «procédé de recyclage»: procédé dans lequel les déchets plastiques sont recyclés;
- b. «matière première plastique»: matériaux et objets plastiques au rebut collectés et triés, utilisés comme matière première dans un procédé de recyclage;
- c. «recycleur»: personne physique ou morale chargée de veiller à ce que les exigences de la présente section relatives au procédé de recyclage soient respectées dans l'entreprise placée sous son contrôle.

### **Art. 18 Demande d'autorisation des procédés de recyclage**

La demande d'autorisation visée à l'art. 48 ODAIOU<sup>5</sup> doit contenir:

- a. nom et adresse de l'entreprise ainsi que du site de recyclage situés en Suisse;
- b. un dossier technique et scientifique qui devra aborder en particulier:
  1. la caractérisation de la matière première plastique;
  2. le procédé de recyclage, en particulier l'aptitude du procédé de traitement à décontaminer la matière première plastique;
  3. les critères de spécification du plastique recyclé;
  4. le cas échéant, des recommandations relatives aux conditions dans le domaine d'application du plastique recyclé.

### **Art. 19 Autorisation des procédés de recyclage**

La décision accordant l'autorisation comprend les éléments suivants:

- a. le nom du procédé de recyclage;
- b. le (les) nom(s) et adresse(s) du (des) titulaire(s) de l'autorisation ainsi que du site de production;

<sup>5</sup> RS ..

- c. une brève description du procédé de recyclage;
- d. le cas échéant, les conditions ou restrictions relatives à la matière première plastique;
- e. le cas échéant, les conditions ou restrictions relatives au procédé de recyclage;
- f. le cas échéant, les spécifications concernant le plastique recyclé;
- g. le cas échéant, les conditions relatives au domaine d'application du plastique recyclé obtenu par le procédé de recyclage;
- h. le cas échéant, les exigences concernant la vérification de la conformité du procédé de recyclage avec les conditions d'autorisation;
- i. la date de prise d'effet de l'autorisation;
- j. le numéro de l'autorisation.

**Art. 20** Déclaration de conformité et tenue d'une documentation

En plus des conditions fixées à l'art. 15, la déclaration de conformité contient :

- a. pour les matières plastiques recyclées:
  - 1. une déclaration certifiant, le cas échéant, que le procédé de recyclage a été autorisé soit par l'OSAV avec indication du numéro de l'autorisation soit par la Commission européenne avec indication du numéro du *registre communautaire des procédés de recyclage autorisés* au sens de l'art. 9 al. 1 du Règlement (CE) n° 282/2008<sup>6</sup>;
  - 2. une déclaration certifiant, le cas échéant, que la matière première plastique, le procédé de recyclage et le plastique recyclé sont conformes aux spécifications pour lesquelles l'autorisation a été accordée;
  - 3. une déclaration certifiant qu'un système d'assurance qualité conforme à la section 3 et aux règles détaillées établies dans l'annexe 5 est en place.
- b. pour les matériaux et objets en plastique recyclé, une déclaration certifiant, le cas échéant, que le procédé de recyclage a été autorisé soit par l'OSAV avec indication du numéro de l'autorisation soit par la Commission européenne avec indication du numéro du *registre communautaire des procédés de recyclage autorisés* au sens de l'art. 9 al. 1 du Règlement (CE) n° 282/2008.

<sup>6</sup> Règlement (CE) n° 282/2008 de la Commission du 27 mars 2008 relatif aux matériaux et aux objets en matière plastique recyclée destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et modifiant le règlement (CE) n° 2023/2006, JO L 86 du 28.3.2008, p. 9.

**Section 7 Matériaux et objets en pellicule de cellulose****Art. 21** Champ d'application

<sup>1</sup> Les dispositions de la présente section s'appliquent aux matériaux et objets constitués de pellicules de cellulose régénérée (cellophane), qui sont des produits finis ou des parties de produits finis et qui appartiennent à l'une des catégories suivantes:

- a. pellicules de cellulose régénérée non vernies;
- b. pellicules de cellulose régénérée vernies au moyen d'un vernis dérivé de cellulose;
- c. pellicules de cellulose régénérée vernies au moyen d'un vernis composé de matière plastique.

<sup>2</sup> Elles ne s'appliquent pas aux boyaux synthétiques.

**Art. 22** Définition

Les pellicules de cellulose régénérée sont des feuilles minces obtenues à partir d'une cellulose raffinée provenant de bois ou de coton non recyclés. Pour des besoins technologiques, des substances adéquates peuvent être ajoutées dans la masse ou en surface. Les pellicules de cellulose régénérées peuvent être recouvertes d'un vernis sur l'une de leurs faces ou sur les deux faces.

**Art. 23** Face imprimée des pellicules de cellulose régénérée

La face imprimée des pellicules de cellulose régénérée ne peut entrer en contact avec les denrées alimentaires.

**Art. 24** Substances admises

<sup>1</sup> Les pellicules de cellulose régénérée non vernies ne peuvent être fabriquées qu'à partir des substances ou groupes de substances mentionnés à l'annexe 6, dans les conditions qui y sont fixées.

<sup>2</sup> Les pellicules de cellulose régénérée vernies au moyen d'un vernis dérivé de cellulose ne peuvent être fabriquées qu'à partir des substances ou groupes de substances mentionnés à l'annexe 7, dans les conditions qui y sont fixées.

<sup>3</sup> Les pellicules de cellulose régénérée vernies au moyen d'un vernis composé de matière plastique ne peuvent être fabriquées avant l'application du vernis qu'à partir des substances ou groupes de substances mentionnés à l'annexe 6, dans les conditions qui y sont fixées. Le vernis composé de matière plastique ne peut être fabriqué qu'à partir des substances ou groupes de substances mentionnés à l'annexe 2 en tenant compte des exigences applicables aux matériaux et objets en matière plastiques.

**Art. 25** Matières colorantes et adhésifs

L'emploi de substances autres que celles visées à l'art. 24 est admis lorsqu'elles sont utilisées comme matières colorantes ou comme adhésifs et à condition qu'aucune migration de ces substances dans ou sur les denrées alimentaires ne puisse être mise en évidence.

**Section 8 Matériaux et objets en céramique, en verre, en émail ou en autres matériaux analogues****Art. 26**

Les parties des objets en céramique, en verre, en émail ou en autres matériaux analogues qui entrent en contact avec les denrées alimentaires ne peuvent céder plus de plomb ni de cadmium que les quantités maximales fixées à l'annexe 8.

**Section 9 Matériaux et objets en papier ou en carton****Art. 27**

<sup>1</sup> Les matériaux et objets en papier ou en carton doivent être de qualité telle qu'ils n'attachent pas aux denrées alimentaires emballées.

<sup>2</sup> Les vieux papiers, les papiers et cartons recyclés ne peuvent pas être utilisés pour emballer des aliments avec lesquels ils entrent en contact direct; sont exclus les œufs ainsi que les fruits et légumes qui ne libèrent pas de jus et qui doivent être décortiqués ou pelés. Ne sont pas considérés comme vieux papiers les déchets ou rebuts de fabrication neufs.

<sup>3</sup> Par dérogation à l'al. 2, une couche en papier ou en carton recyclé qui n'est pas en contact direct avec la denrée alimentaire et qui en est séparée par une barrière fonctionnelle ou un autre emballage interne peut être utilisé pour autant que le produit fini satisfasse aux exigences de l'art. 47 ODAIOUS.

**Section 10 Paraffines, cires et colorants****Art. 28** Paraffines et cires

Les paraffines et les cires servant à la fabrication de l'emballage en contact direct avec les denrées alimentaires doivent:

- a. satisfaire aux exigences de la *Pharmacopoea Helvetica*, 11<sup>ème</sup> édition<sup>7</sup>;
- b. être exemptes de substances cancérigènes.

<sup>7</sup> Version actuelle: «11<sup>ème</sup> édition». Non publiée au RO; disponible sur commande auprès de <http://www.phhelv.ch/faces/pages/formIntro.xhtml>

**Art. 29** Colorants

Pour colorier les parties d'objets mis en contact avec les denrées alimentaires, il est permis d'utiliser:

- a. les colorants admis conformément à l'ordonnance du DFI sur les additifs<sup>8</sup>;
- b. le sulfate de baryum;
- c. les vernis à la baryte, exempts de carbonate et de composés solubles de baryum;
- d. l'oxyde de chrome III;
- e. le cuivre et les alliages de cuivre.

**Section 11 Matériaux et objets en silicone****Art. 30** Champ d'application

Les dispositions de la présente section s'appliquent aux matériaux et objets qui relèvent des catégories suivantes:

- a. les matériaux et objets ainsi que leurs éléments constitués exclusivement de silicone;
- b. les silicones utilisés pour couvrir, doubler, vernir, enduire ou imprégner des matériaux et objets multimatériaux.

**Art. 31** Définition

Les silicones (polysiloxanes) sont des polymères macromoléculaires caractérisés par des liaisons Si-O-Si et Si-C. Les silicones comprennent une gamme de produits présentant toute une variété de propriétés et d'applications: élastomères de silicones, fluides de silicones, pâtes de silicones, résines de silicones.

**Art. 32** Substances admises

<sup>1</sup> Les matériaux et objets en silicone ne peuvent être fabriqués qu'à partir des substances mentionnées dans les listes des annexes 2 et 9, aux conditions qui y sont fixées.

<sup>2</sup> Sont également admis les sels (sels doubles et sels acides compris) d'aluminium, d'ammonium, de baryum, de calcium, de cobalt, de cuivre, de fer, de lithium, de magnésium, de manganèse, de potassium, de sodium et de zinc des acides, phénols et alcools admis; la désignation «acide(s) de ...», «sel(s) de ...» apparaît dans la liste lorsque le ou les acides libres correspondants n'y figurent pas. Dans ces cas, le terme «sels» signifie «sels d'aluminium, d'ammonium, de baryum, de calcium, de cobalt, de cuivre, de fer, de lithium, de magnésium, de manganèse, de potassium, de sodium et de zinc».

<sup>8</sup> RS 817.022.31

## Section 12 Encres d'emballage

### Art. 33 Champ d'application

<sup>1</sup> Les dispositions de la présente section s'appliquent aux encres d'emballage en tant que partie spécifique des matériaux et objets.

<sup>2</sup> Elles ne s'appliquent pas lorsque:

- a. la couche d'encre d'emballage est en contact direct avec les denrées alimentaires;
- b. les matériaux et objets sont de nature à rendre impossible la migration des substances des encres d'emballage dans les denrées alimentaires;
- c. le maculage ou le transfert via une phase gazeuse des substances peut être exclu.

### Art. 34 Définitions

<sup>1</sup> Les encres d'emballage sont des préparations d'encres et de vernis d'imprimerie destinées à être imprimées sur la surface des matériaux et objets qui n'entre pas en contact direct avec les denrées alimentaires.

<sup>2</sup> Elles sont fabriquées à partir de substances tels que liants, colorants, pigments, plastifiants, solvants, siccatifs et autres additifs et sont appliquées sur les matériaux et objets par un processus d'impression ou de vernissage adéquat.

<sup>3</sup> Les couches d'encres d'emballage, dans leur état fini, sont de fines pellicules d'encre ou de vernis d'imprimerie sèches ou durcies sur la surface des matériaux et objets.

### Art. 35 Substances admises

<sup>1</sup> Les encres d'emballage ne peuvent être fabriquées qu'à partir des substances mentionnées aux annexes 2 et 10, dans les conditions qui y sont fixées.

<sup>2</sup> Sont également admis les sels (sels doubles et sels acides compris) d'aluminium, d'ammonium, de baryum, de calcium, de cobalt, de cuivre, de fer, de lithium, de magnésium, de manganèse, de potassium, de sodium et de zinc des acides, phénols et alcools admis; la désignation «acide(s) de ..., sel(s) de ...» apparaît dans la liste lorsque le ou les acides libres correspondants n'y figurent pas. Dans ces cas, le terme «sels» signifie «sels d'aluminium, d'ammonium, de baryum, de calcium, de cobalt, de cuivre, de fer, de lithium, de magnésium, de manganèse, de potassium, de sodium et de zinc».

## Section 13 Matériaux et objets actifs ou intelligents

### Art. 36 Définitions

Aux fin de la présente section, on entend par:

- a. «matériaux et objets actifs»: matériaux et objets destinés à prolonger la durée de conservation ou à maintenir ou améliorer l'état des denrées alimentaires emballées. Ils sont conçus de façon à incorporer délibérément des constituants qui confèrent ou qui soustraient des substances aux denrées alimentaires emballées ou à l'environnement des denrées alimentaires. Ne sont pas considérés comme actifs les matériaux et objets traditionnellement utilisés (par ex. fûts en bois) pour conférer des constituants naturels à certaines denrées alimentaires.
- b. «matériaux et objets intelligents»: les matériaux et objets qui contrôlent l'état des denrées alimentaires emballées ou l'environnement des denrées alimentaires.
- c. «constituant»: une substance particulière ou une combinaison de différentes substances à l'origine de la fonction active et/ou intelligente d'un matériau ou d'un objet, y compris les produits d'une réaction *in situ* de ces substances; les parties passives, comme le matériau auquel les substances sont ajoutées ou dans lequel elles sont incorporées, ne sont pas des constituants;
- d. «matériaux et objets actifs libérateurs»: les matériaux et objets actifs qui sont conçus de façon à comprendre délibérément des constituants qui libèrent des substances dans ou sur les denrées alimentaires emballées ou l'environnement des denrées alimentaires;
- e. «substances actives libérées»: les substances destinées à être libérées par les matériaux et objets actifs libérateurs dans ou sur les denrées alimentaires emballées ou l'environnement des denrées alimentaires et remplissant une fonction dans ces denrées.

**Art. 37** Exigences applicables aux matériaux et aux objets actifs

<sup>1</sup> Seules les substances suivantes peuvent être utilisées dans des constituants de matériaux et objets actifs et intelligents:

- a. les substances entrant dans le champ d'application de dispositions applicables aux denrées alimentaires ;
- b. les substances actives ajoutées ou incorporées par des techniques telles que la greffe ou l'immobilisation;
- c. les substances utilisées dans des constituants qui ne sont pas en contact direct avec les denrées alimentaires ou l'environnement des denrées alimentaires et sont séparés de ces denrées par une barrière fonctionnelle, pour autant qu'elles leur migration ne soit pas décelable et qu'elles n'appartiennent à aucune des catégories suivantes:
  1. les substances classées comme «mutagènes», «cancérogènes» ou «toxiques pour la reproduction» (substances CMR) de catégorie 1A, 1B ou 2 dans la directive (CE) n° 1272/2008 citée dans l'annexe 2 chiffre 1

de l'ordonnance sur la protection contre les substances et les préparations dangereuses (Ochim)<sup>9</sup>.

2. les substances produites intentionnellement sous une forme nanométrique.

<sup>2</sup> Les matériaux et objets actifs ne peuvent modifier la composition ou les caractères organoleptiques des denrées alimentaires que dans la mesure où cette modification est conforme à la législation sur les denrées alimentaires.

<sup>3</sup> Dans les cas où une limite de migration globale est fixée dans une section spécifique pour le matériau destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires dans lequel le constituant est incorporé, la quantité de substance active libérée n'est pas incluse dans la valeur de la migration globale mesurée.

#### **Art. 38**      Etiquetage

<sup>1</sup> Les matériaux et objets actifs ou intelligents doivent être étiquetés de manière à ce que leur fonction et leur utilisation soient clairement définies.

<sup>2</sup> Les substances actives libérées sont considérées comme des ingrédients au sens de de l'ordonnance du DFI du ... sur l'information des consommateurs concernant des denrées alimentaires (OIDAL)<sup>10</sup>, et sont soumises aux dispositions de la dite ordonnance.

<sup>3</sup> Afin de permettre au consommateur d'identifier les parties non comestibles si les matériaux et objets actifs et intelligents ou certaines parties de ces matériaux et objets donnent l'impression d'être comestibles, ils portent:

- a. la mention «NE PAS MANGER»; et
- b. dans la mesure des possibilités techniques, le symbole reproduit à l'annexe 11.

<sup>4</sup> Les informations prévues à l'al. 3 sont bien visibles, clairement lisibles et indélébiles. Elles sont imprimées en caractères d'au moins 3 mm.

#### **Art. 39**      Déclaration de conformité

<sup>1</sup> Aux stades de la commercialisation autres que la vente au détail, une déclaration écrite doit accompagner les matériaux et objets actifs et intelligents, qu'ils soient ou non en contact avec des denrées alimentaires, les constituants destinés à la fabrication de ces matériaux et objets ou les substances destinés à la fabrication de ces constituants.

<sup>2</sup> La déclaration écrite visée à l'al. 1 est établie par la personne responsable et contient les informations prévues à l'annexe 12.

<sup>9</sup> RS 813.11

<sup>10</sup> RS ...

**Art. 40** Documentation

<sup>1</sup> L'exploitant d'entreprise met à la disposition des autorités compétentes, à leur demande, une documentation appropriée démontrant que les matériaux et objets actifs et intelligents et les constituants destinés à la fabrication de ces matériaux et objets satisfont aux exigences de la présente section.

<sup>2</sup> Cette documentation contient des informations concernant le caractère adéquat et l'efficacité des matériaux ou objets actifs ou intelligents, les conditions et les résultats des essais, des calculs ou des autres analyses et les preuves de l'innocuité ou les arguments démontrant la conformité.

**Section 14 Modification des annexes****Art. 41**

<sup>1</sup> L'OSAV adapte régulièrement les annexes de la présente ordonnance selon l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

<sup>2</sup> Toute personne peut demander à l'OSAV qu'une nouvelle substance soit intégrée dans les annexes.

<sup>3</sup> L'annonce d'une nouvelle substance doit être accompagnée d'un dossier contenant en particulier:

- a. l'identité de la substance;
- b. les propriétés chimiques et physiques de la substance;
- c. l'utilisation prévue de la substance;
- d. le cas échéant, les autorisations relatives à la substance;
- e. la migration de la substance (concentration résiduelle dans le matériau ou l'objet, nature et concentration des composants qui peuvent migrer, méthodes analytiques);
- f. la toxicologie de la substance ainsi que de ses produits de dégradation et de ses impuretés.

**Section 15 Dispositions finales****Art. 42** Abrogation d'un autre acte

L'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les objets et matériaux<sup>11</sup> est abrogée.

<sup>11</sup> RO ...

**Art. 43** Dispositions transitoires

<sup>1</sup> Sous réserve des alinéas 2 à 3, les dispositions transitoires sont fixées à l'art. 90 ODAIOUs.

<sup>2</sup> Les autorisations visées à l'art. 10 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les objets et matériaux<sup>12</sup> restent valables, si elles ont été accordées à une entreprise ayant un site de production en Suisse. Les autorisations reçoivent un numéro conformément à l'art. 19 et seront reprises sur la liste visée à l'art. 7 al. 2 ODAIOUs.

<sup>3</sup> Les autorisations délivrées par l'OSAV à des entreprises et des sites de production situés à l'étranger restent valables jusqu'au ... (1 ans après l'entrée en vigueur de cette ordonnance).

**Art. 44** Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le...

...

Département fédéral de l'intérieur:

Alain Berset

<sup>12</sup> RO 2005 636

*Annexe I*  
(art. 3, al. 1, let. a)

**Symbole figurant sur les matériaux et objets indiquant l'usage  
auquel ils sont destinés**



PROJET

(art. 11, al. 1, 2, let. g et 4, 13, al. 1, 14, al. 1, let. b, 24, al. 3, 32, al. 1 et 35, al. 1)

**Liste des substances admises pour la fabrication de couches en matière plastique de matériaux et objets en matière plastique, exigences y relatives**<sup>13</sup>

La liste des substances admises au x mois 201x pour la fabrication de couches en matière plastique de matériaux et objets en matière plastique et les exigences y relatives peut être obtenue auprès de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires, 3003 Berne, et est publiée sur son site internet à l'adresse suivante:

[www.blv.admin.ch](http://www.blv.admin.ch) > Matières plastiques

PROJET

<sup>13</sup> Conformément à l'art. 5, al. 1, de la loi du 18 juin 2004 sur les publications officielles (RS 170.512), l'annexe 2 n'est plus publié au RO.

**Déclaration de conformité des matériaux et objets en matière plastique**

La déclaration écrite visée à l'art. 15, al. 2, contient les informations suivantes:

- a. l'identité et l'adresse de l'exploitant d'entreprise qui établit la déclaration de conformité;
- b. l'identité et l'adresse de l'exploitant d'entreprise qui fabrique ou importe les objets ou les matériaux en matière plastique ou les produits issus de stades intermédiaires de leur fabrication ou les substances destinées à la fabrication de ces matériaux et objets;
- c. l'identité des objets, matériaux, des produits issus de stades intermédiaires de la fabrication ou des substances destinées à la fabrication de ces matériaux et objets;
- d. la date de la déclaration;
- e. la confirmation de la conformité des objets et des matériaux en matière plastique, des produits issus de stades intermédiaires de la fabrication ou des substances aux prescriptions applicables;
- f. des informations adéquates relatives aux substances utilisées ou à leurs produits de dégradation pour lesquels des restrictions ou spécifications sont prévues à l'annexe 2, afin de permettre aux exploitants d'entreprise en aval d'assurer la conformité à ces restrictions;
- g. des informations adéquates relatives aux substances faisant l'objet d'une restriction dans les denrées alimentaires, obtenues par des données expérimentales ou un calcul théorique de leur niveau de migration spécifique et, le cas échéant, les critères de pureté conformément à l'ordonnance du DFI sur les additifs<sup>14</sup>, pour permettre à l'utilisateur de ces matériaux ou objets de se conformer aux dispositions applicables aux denrées alimentaires;
- h. des spécifications relatives à l'utilisation du matériau ou de l'objet, telles que:
  1. le(s) type(s) de denrée(s) alimentaire(s) destinée(s) à être mise(s) en contact avec celui-ci,
  2. la durée et la température du traitement et de l'entreposage au contact de la denrée alimentaire,
  3. le rapport surface en contact avec la denrée alimentaire/volume utilisé pour établir la conformité du matériau ou de l'objet;
- i. lorsqu'une barrière fonctionnelle est utilisée dans un matériau ou objet multicouches, la confirmation que le matériau ou l'objet répond aux prescriptions de l'art. 14, al. 1, 2, 3.

<sup>14</sup> RS 817.022.31

## Règles relatives à l'évaluation de la conformité aux limites de migration des matériaux et objets en matière plastique

### 1 Simulants de denrées alimentaires

#### 1.1 Liste des simulants de denrées alimentaires

La conformité des matériaux et objets en matière plastique qui ne sont pas encore en contact avec des denrées alimentaires est démontrée à l'aide des simulants de denrées alimentaires énumérés dans le tableau 1.

**Tableau 1**

Simulant de denrée alimentaire	Abréviation
Éthanol à 10 % (v/v)	Simulant A
Acide acétique à 3 % (v/v)	Simulant B
Éthanol à 20 % (v/v)	Simulant C
Éthanol à 50 % (v/v)	Simulant D1
Huile végétale (*)	Simulant D2
Oxyde de poly(2,6-diphényl-p-phénylène), taille des particules 60-80 mesh, taille des pores 200 nm	Simulant E

(\*) Il peut s'agir de n'importe quelle huile végétale présentant une répartition des acides gras de

Nombre d'atomes de carbone dans la chaîne d'acides gras:	6-12	14	16	18:0	18:1	18:2	18:3
nombre d'insaturations							
Teneur en acides gras exprimée en % (m/m) d'esters méthyliques, mesurée par chromatographie en phase gazeuse	< 1	< 1	1,5-2	< 7	15-85	5-70	< 1.5

#### 1.2 Affectation générale des simulants aux denrées alimentaires

Les simulants A, B et C sont affectés aux denrées alimentaires à caractère hydrophile qui peuvent extraire des substances hydrophiles. Le simulant B est utilisé pour les denrées alimentaires dont le pH est inférieur à 4,5. Le simulant C est utilisé pour les denrées alimentaires alcooliques ayant une teneur en alcool de 20 % maximum et les denrées alimentaires contenant une quantité significative d'ingrédients organiques qui les rendent davantage lipophiles.

Les simulants D1 et D2 sont affectés aux denrées alimentaires à caractère lipophile qui peuvent extraire des substances lipophiles. Le simulant D1 est utilisé pour les denrées alimentaires alcooliques ayant une teneur en alcool supérieure à 20 % et pour l'huile dans les émulsions aqueuses. Le simulant D2 est utilisé pour les denrées alimentaires contenant des matières grasses libres en surface.

Le simulant E est affecté aux essais de migration spécifique dans des denrées alimentaires sèches.

### **1.3 Affectation spécifique des simulants à des denrées alimentaires en vue des essais de migration à partir de matériaux et d'objets qui ne sont pas encore en contact avec des denrées alimentaires**

Pour les essais de migration à partir de matériaux et d'objets qui ne sont pas encore en contact avec des denrées alimentaires, les simulants correspondant à une catégorie de denrées alimentaires donnée doivent être sélectionnés en fonction du tableau 2 ci-après.

Pour les essais de migration globale à partir de matériaux et d'objets destinés à entrer en contact avec différentes catégories ou une combinaison de catégories de denrées alimentaires, l'affectation du simulant visée au point 1.4 s'applique.

Le tableau 2 contient les informations suivantes:

Colonne 1:

N° de référence: le numéro de référence de la catégorie de denrées alimentaires.

Colonne 2:

Description des denrées alimentaires: une description des denrées alimentaires entrant dans la catégorie concernée.

Colonne 3:

Simulants: les sous-colonnes correspondant à chaque simulant de denrée alimentaire.

Le simulant dont la sous-colonne de la colonne 3 contient une croix (X) doit être utilisé pour les essais de migration à partir de matériaux et d'objets qui ne sont pas encore en contact avec des denrées alimentaires.

Pour les catégories de denrées alimentaires pour lesquelles la sous-colonne D2 contient un X suivi d'une barre oblique et d'un chiffre, le résultat de l'essai de migration est divisé par ledit chiffre avant d'être comparé à la limite de migration. Ce chiffre est le facteur de correction visé au point 2.5.2.

Pour la catégorie de denrées alimentaires 01.04., le simulant D2 est remplacé par de l'éthanol à 95 %.

Pour les catégories de denrées alimentaires pour lesquelles la sous-colonne B contient un X suivi du signe (\*), l'essai dans le simulant B peut être omis si le pH de la denrée alimentaire est supérieur à 4,5.

Pour les catégories de denrées alimentaires pour lesquelles la sous-colonne D2 contient un X suivi du signe (\*\*), l'essai dans le simulant D2 peut être omis s'il est possible, par un essai approprié, de démontrer qu'aucun «contact gras» ne s'établit avec la matière plastique en contact avec les denrées alimentaires.

Tableau 2

1 N° de réf- érence	2 Description des denrées alimen- taires	3 Simulants					
		A	B	C	D1	D2	E
<b>01</b>	<b>Boissons</b>						
01.01	Boissons non alcoolisées ou bois- sons alcoolisées titrant au maxi- mum 6 % vol.:						
	A. Boissons transparentes:		X(*)	X			
	Eau, cidre, jus de fruits ou de légumes transparents simples ou concentrés, nectars de fruits, limonades, sirops, bitter, infusions, café, thé, bières, boissons ga- zeuses, boissons énergétiques et autres, eau aromatisée, extrait de café liquide						
	B. Boissons troubles:		X(*)		X		
	Jus, nectars et boissons gazeuses contenant de la pulpe de fruit, moûts contenant de la pulpe de fruit, chocolat liquide						
01.02	Boissons alcoolisées titrant 6 à 20 % vol.			X			
01.03	Boissons alcoolisées titrant plus de 20 % vol. et toutes les liqueurs à base de crème				X		
01.04	Divers: alcool éthylique non déna- turé		X(*)			D2: Remplacer par de l'éthanol à 95 %	
<b>02</b>	<b>Céréales, dérivés de céréales, produits de la biscuiterie, de la boulangerie et de la pâtisserie</b>						
02.01	Amidons et féculés						X
02.02	Céréales en l'état, en flocons, en paillettes (y c. le maïs soufflé et les pétales de maïs et autres)						X
02.03	Farines de céréales et semoules						X
02.04	Pâtes alimentaires sèches, par ex. macaronis, spaghettis et produits similaires et pâtes fraîches						X
02.05	Produits de la boulangerie sèche, de la biscuiterie et de la pâtisserie						

1	2	3					
		Simulants					
N° de référence	Description des denrées alimentaires	A	B	C	D1	D2	E
	sèche:						
	A. présentant des matières grasses en surface					X/3	
	B. autres						X
02.06	Produits de la boulangerie et de la pâtisserie fraîche						
	A. présentant des matières grasses en surface					X/3	
	B. autres						X
03	<b>Chocolats, sucres et leurs dérivés</b>						
	<b>Produits de la confiserie</b>						
03.01	Chocolats, produits enrobés de chocolat, succédanés et produits enrobés de succédanés					X/3	
03.02	Produits de la confiserie:						
	A. sous forme solide:						
	I. présentant des matières grasses en surface					X/3	
	II. autres						X
	B. sous forme de pâtes						
	I. présentant des matières grasses en surface					X/2	
	II. humides			X			
03.03	Sucres et sucreries						
	A. sous forme solide: cristaux ou poudre						X
	B. mélasse, sirops de sucre, miel et similaires	X					
04	<b>Fruits, légumes et leurs dérivés</b>						
04.01	Fruits entiers, frais ou réfrigérés, non pelés						
04.02	Fruits transformés						
	A. fruits secs, ou déshydratés, entiers, en tranches, sous forme de farine ou de poudre						X
	B. fruits sous forme de purée, conserve ou pâte, dans leur jus ou dans du sirop de sucre (confiture,		X(*)	X			

1	2	3					
		Simulants					
N° de référence	Description des denrées alimentaires	A	B	C	D1	D2	E
	compote et produits similaires)						
	C. fruits conservés dans un milieu liquide:						
	I. en milieu huileux					X	
	II. en milieu alcoolique				X		
04.03	Fruits à coques (arachides, châtaignes, amandes, noisettes, noix communes, pignons et autres):						
	A. décortiqués, séchés, en flocons ou en poudre						X
	B. décortiqués et grillés						X
	C. sous forme de pâte ou de crème	X					
04.04	Légumes entiers, frais ou réfrigérés, non pelés						
04.05	Légumes transformés						X
	A. Légumes secs ou déshydratés, entiers, en tranches ou sous forme de farine ou de poudre						
	B. Légumes frais, pelés ou découpés	X					
	C. Légumes sous forme de purée, conserve ou de pâte ou dans leur jus (y c. dans du vinaigre ou en saumure)		X(*)	X			
	D. Légumes en conserve:						
	I. en milieu huileux	X				X	
	II. en milieu alcoolique				X		
05	<b>Graisses et huiles</b>						
05.01	Graisses et huiles animales et végétales, naturelles ou élaborées (y c. le beurre de cacao, le saindoux, le beurre fondu)					X	
05.02	Margarine, beurre et autres matières grasses constituées d'émulsions d'eau dans l'huile					X/2	
06	<b>Produits animaux et œufs</b>						
06.01	Poissons:						
	A. frais, réfrigérés, transformés,	X				X/3(**)	

1	2	3					
		Simulants					
N° de référence	Description des denrées alimentaires	A	B	C	D1	D2	E
	salés ou fumés, y compris les œufs de poisson					)	
	B. conserve de poisson:						
	I. en milieu huileux	X				X	
	II. en milieu aqueux		X(*)	X			
06.02	Crustacés et mollusques (y c. les huitres, les moules et les escargots)						
	A. frais dans leur carapace ou coquille						
	B. sans carapace ou coquille, transformés, en conserve ou cuits avec leur carapace ou coquille						
	I. en milieu huileux	X				X	
	II. en milieu aqueux		X(*)	X			
06.03	Viandes de toutes espèces zoologiques (y c. la volaille et le gibier)						
	A. fraîches, réfrigérées, salées, fumées	X				X/4(**)	
	B. produits transformés à base de viande (jambon, saucisson, bacon, saucisse et autres) ou sous forme de pâte, de crème	X				X/4(**)	
	C. produits à base de viande marinée en milieu huileux	X				X	
06.04	Conserves de viande:						
	A. en milieu gras ou huileux	X				X/3	
	B. en milieu aqueux		X(*)		X		
06.05	Œufs entiers, jaune d'œuf, blanc d'œuf						
	A. en poudre, séchés ou congelés						X
	B. liquides et cuits				X		
07	<b>Produits laitiers</b>						
07.01	Lait						
	A. lait entier, partiellement déshydraté et partiellement ou totalement écrémé et boissons lactées				X		
	B. poudre de lait y compris les préparations						X

1 N° de référence	2 Description des denrées alimentaires	3 Simulants					
		A	B	C	D1	D2	E
	pour nourrissons (à base de poudre de lait entier)						
07.02	Lait fermenté, tel que le yoghourt, le lait battu et les produits similaires		X(*)		X		
07.03	Crème et crème aigre		X(*)		X		
07.04	Fromages:						
	A. entiers, à croûte non comestible						X
	B. fromage naturel sans croûte ou à croûte comestible (gouda, camembert et autres) et fromage fondant					X/3(**)	
	C. fromage transformé (fromage à pâte molle, cottage et autres)		X(*)		X		
	D. conserves de fromage:						
	I. en milieu huileux	X				X	
	II. en milieu aqueux (fêta, mozzarella et autres)		X(*)		X		
08	<b>Produits divers</b>						
08.01	Vinaigre		X				
08.02	Denrées alimentaires frites ou rôties:						
	A. pommes de terre frites, beignets et autres	X				X/5	
	B. d'origine animale	X				X/4	
08.03	Préparations pour soupes, potages, bouillons ou sauces (extraits, concentrés), préparations alimentaires composites homogénéisées, plats préparés, y compris levures et substances fermentantes:						
	A. en poudre ou séchés:						
	I. à caractère gras					X/5	
	II. autres						X
	B. sous toute autre forme:						
	I. à caractère gras	X	X(*)			X/3	
	II. autres		X(*)	X			
08.04	Sauces:						

1	2	3					
		Simulants					
N° de référence	Description des denrées alimentaires	A	B	C	D1	D2	E
	A. à caractère aqueux		X(*)	X			
	B. à caractère gras telles que mayonnaise, sauces dérivées de la mayonnaise, crème pour salade et autres mélanges d'huile et d'eau comme les sauces à base de noix de coco	X	X(*)			X	
08.05	Moutardes (à l'exception des moutardes en poudre de position 08.14)	X	X(*)			X/3(**)	
08.06	Tartines, sandwichs, toasts, pizza et autres contenant toutes espèces d'aliments:						
	A. présentant des matières grasses en surface	X				X/5	
	B. autres						X
08.07	Glaces			X			
08.08	Aliments secs:						
	A. présentant des matières grasses en surface					X/5	
	B. autres						X
08.09	Aliments congelés ou surgelés						X
08.10	Extraits concentrés titrant plus 6 % vol. d'alcool ou plus		X(*)		X		
08.11	Cacao:						
	A. cacao en poudre, y compris maigre et très maigre						X
	B. pâte de cacao					X/3	
08.12	Café, même torréfié ou décaféiné ou soluble, succédanés de café, en granulés ou en poudre						X
08.13	Plantes aromatiques et autres plantes telles que camomille, mauve, menthe, thé, tilleul et autres						X
08.14	Épices et aromates à l'état ordinaire telles que cannelles, clous de girofle, moutarde en poudre, poivre, vanille, safran, sel et autres						X

1		2		3			
N° de référence	Description des denrées alimentaires	Simulants					
		A	B	C	D1	D2	E
08.15	Épices et aromates en milieu huileux telles que pesto, pâtes de curry					X	

#### 1.4 Affectation des simulants pour les essais de migration globale

Pour démontrer le respect de la limite de migration globale pour tous les types de denrées alimentaires, il y a lieu de procéder aux essais dans de l'eau distillée ou de l'eau de qualité équivalente ou dans les simulants A, B et D2.

Pour démontrer le respect de la limite de migration globale pour tous les types de denrées alimentaires à l'exception des denrées alimentaires acides, il y a lieu de procéder aux essais dans de l'eau distillée ou de l'eau de qualité équivalente ou dans les simulants A et D2.

Pour démontrer le respect de la limite de migration globale pour toutes les denrées alimentaires aqueuses et alcooliques et pour les produits laitiers, il y a lieu de procéder aux essais dans le simulant D1.

Pour démontrer le respect de la limite de migration globale pour toutes les denrées alimentaires aqueuses, acides et alcooliques et pour les produits laitiers, il y a lieu de procéder aux essais dans les simulants D1 et B.

Pour démontrer le respect de la limite de migration globale pour toutes les denrées alimentaires aqueuses et les denrées alimentaires alcooliques titrant jusqu'à 20 %, il y a lieu de procéder aux essais dans le simulant C.

Pour démontrer le respect de la limite de migration globale pour toutes les denrées alimentaires aqueuses et acides et les denrées alimentaires alcooliques titrant jusqu'à 20 %, il y a lieu de procéder aux essais dans les simulants C et B.

## 2 Essais de conformité

Les essais de conformité de la migration à partir des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires sont régis par les règles générales exposées ci-après.

### 2.1 Expression des résultats des essais de migration

1. Aux fins de la vérification de la conformité, les valeurs de migration spécifiques sont exprimées en mg/kg, sur la base du véritable rapport surface/volume dans les conditions d'utilisation réelles ou prévues.

2. Par dérogation au ch. 1, la valeur de migration est exprimée en mg/kg, sur la base d'un rapport surface/volume de 6 dm<sup>2</sup> par kg de denrée alimentaire pour:

- a. les récipients et autres objets contenant ou destinés à contenir moins de 500 millilitres ou grammes ou plus de 10 litres,

- b. les matériaux et objets pour lesquels, en raison de leur forme, il n'est pas possible d'estimer le rapport entre la surface des matériaux et objets et la quantité de denrées alimentaires en contact avec eux,
- c. les feuilles et films qui ne sont pas encore en contact avec des denrées alimentaires,
- d. les feuilles et films contenant moins de 500 millilitres ou grammes ou plus de 10 litres,

Le présent ch. ne s'applique pas aux matériaux et objets en matière plastique qui sont destinés à entrer en contact ou qui sont déjà en contact avec des denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge au sens de l'ordonnance du DFI ...sur les aliments pour des personnes avec des besoins particuliers<sup>15</sup>.

3. Par dérogation au ch. 1, pour les capsules, joints, bouchons et autres dispositifs de fermeture, la valeur de migration spécifique est exprimée en:

- a. mg/kg, sur la base du contenu réel du récipient auquel la fermeture est destinée, ou en mg/dm<sup>2</sup>, sur la base de la surface de contact totale du dispositif de fermeture et du récipient fermé, si la destination de l'objet est connue, compte tenu également des dispositions du ch. 2;
- b. mg/objet si la destination de l'objet est inconnue.

4. Pour les capsules, joints, bouchons et autres dispositifs de fermeture, la valeur de migration globale est exprimée en:

- a. mg/dm<sup>2</sup>, sur la base de la surface de contact totale du dispositif de fermeture et du récipient fermé, si la destination de l'objet est connue;
- b. mg/objet si la destination de l'objet est inconnue.

## **2.2 Règles relatives à l'évaluation de la conformité aux limites de migration**

1. Pour les matériaux et objets qui ne sont pas encore en contact avec des denrées alimentaires, le contrôle de la conformité à la limite de migration globale s'effectue dans les simulants de denrées alimentaires A, B, C, D1 et D2 désignés selon les règles fixées au point 2.3.

2. Pour les matériaux et objets qui ne sont pas encore en contact avec des denrées alimentaires, un examen de la conformité à la limite de migration globale peut être effectué selon différentes méthodes, conformément aux règles fixées au point 2.3.4. Si l'examen indique que le matériau ou l'objet ne respecte pas la limite de migration, la non-conformité doit être confirmée par un contrôle au sens du ch. 1.

3. Pour les matériaux et objets qui sont déjà en contact avec des denrées alimentaires, le contrôle de la conformité aux limites de migration spécifiques s'effectue selon les règles fixées au point 2.4.1.

4. Pour les matériaux et objets qui ne sont pas encore en contact avec des denrées alimentaires, le contrôle de la conformité aux limites de migration spécifiques

<sup>15</sup> RS ...

s'effectue dans des denrées alimentaires ou dans les simulants de denrées alimentaires désignés au point 2.4.2.

5. Pour les matériaux et objets qui ne sont pas encore en contact avec des denrées alimentaires, un examen de la conformité à la limite de migration spécifique peut être effectué selon différentes méthodes, conformément aux règles fixées au point 2.4.2.2. Si l'examen indique que le matériau ou l'objet ne respecte pas les limites de migration, la non-conformité doit être confirmée par un contrôle au sens du ch. 4.

6. Les résultats des essais de migration spécifique obtenus dans les denrées alimentaires priment ceux obtenus dans les simulants de denrées alimentaires. Les résultats des essais de migration spécifique obtenus dans les simulants de denrées alimentaires priment ceux obtenus par des méthodes d'examen.

7. Avant de comparer les résultats des essais de migration globale et spécifique avec les limites de migration, les facteurs de correction prévus au point 2.5 sont appliqués.

### 2.3 Migration globale

Les essais de migration globale sont réalisés dans les conditions d'essai normalisées exposées ci-après.

#### 2.3.1 Conditions d'essai normalisées

L'essai de migration globale pour les matériaux et objets destinés aux conditions de contact décrites à la colonne 3 du tableau 3 est réalisé dans les conditions de durée et de température précisées à la colonne 2. L'essai MG5 peut être réalisé soit pendant 2 heures à 100 °C (simulant D2) ou à la température de reflux (simulants A, B, C, D1), soit pendant 1 heure à 121 °C. Le simulant est sélectionné conformément au point 1.

S'il est constaté que l'application des conditions d'essai prévues dans le tableau 3 provoque dans l'échantillon d'essai des modifications physiques ou autres qui ne se produisent pas dans les pires conditions prévisibles d'utilisation du matériau ou de l'objet à l'étude, il convient d'appliquer aux essais de migration les pires conditions prévisibles d'utilisation dans lesquelles ces modifications physiques ou autres ne se produisent pas.

**Tableau 3 Conditions d'essais normalisées**

N° de l'essai	Durée de contact en jours [j] ou heures [h] à la température de contact [°C]	Conditions de contact prévues
MG1	10 j à 20 °C	Tout contact à l'état congelé et à l'état réfrigéré
MG2	10 j à 40 °C	Tout entreposage de longue durée à température ambiante ou à une température inférieure, y compris le chauffage à 70 °C au maximum pendant 2 heures au maximum ou le chauffage à 100 °C au maximum pendant 15 minutes au maximum.
MG3	2 h à 70 °C	Toute condition comprenant le chauffage à 70 °C au maximum pendant 2 heures au maximum ou le chauffage à 100 °C au maximum pendant 15 minutes au maximum, non suivie d'un entreposage de longue durée à température ambiante ou à l'état réfrigéré.
MG4	1 h à 100 °C	Applications à haute température pour tous les simulants à une

		température maximale de 100 °C.
MG5	soit 2 h à 100 °C ou à la température de reflux, soit 1 h à 121 °C	Applications à haute température pour à une température maximale de 121 °C.
MG6	4 h à 100 °C ou à la température de reflux	Toute condition de contact avec les simulants A, B ou C à une température supérieure à 40 °C.
MG7	2 h à 175 °C	Applications à haute température avec des denrées alimentaires grasses dans des conditions excédant celle de l'essai MG5.

L'essai MG7 couvre également les conditions de contact avec des denrées alimentaires décrites pour les essais MG1, MG2, MG3, MG4 et MG5. Il représente les pires conditions pour les simulants de denrées alimentaires grasses en contact avec des matériaux non polyoléfiniques. S'il est techniquement impossible de réaliser l'essai MG7 avec le simulant D2, l'essai peut être remplacé par celui décrit au point 2.3.2.

L'essai MG6 couvre également les conditions de contact décrites pour les essais MG1, MG2, MG3, MG4 et MG5. Il représente les pires conditions pour les simulants A, B et C en contact avec des matériaux non polyoléfiniques.

L'essai MG5 couvre également les conditions de contact décrites pour les essais MG1, MG2, MG3 et MG4. Il représente les pires conditions pour tous les simulants en contact avec des polyoléfines.

L'essai MG2 couvre également les conditions de contact décrites pour les essais MG1 et MG3.

### 2.3.2 Essai substitutif pour l'essai MG7 avec le simulant D2

S'il est techniquement impossible de réaliser l'essai MG7 avec le simulant D2, l'essai peut être remplacé par l'essai MG8 ou MG9. Les conditions d'essai décrites pour chaque essai doivent être réalisées avec un nouvel échantillon.

N° de l'essai	Conditions d'essai	Conditions de contact prévues	Couvre les conditions de contact prévues décrites dans
MG8	Simulant E pendant 2 h à 175 °C et simulant D2 pendant 2 h à 100 °C	Uniquement applications à haute température	MG1, MG3, MG4, MG5 et MG6
MG9	Simulant E pendant 2 h à 175 °C et simulant D2 pendant 10 j à 40 °C	Applications à haute température avec entreposage de longue durée à température ambiante	MG1, MG2, MG3, MG4, MG5 et MG6

### 2.3.3 Objets réutilisables

Lorsqu'un matériau ou objet est destiné à entrer en contact répété avec des denrées alimentaires, l'essai de migration doit être effectué trois fois sur un échantillon unique, en utilisant chaque fois une autre portion de simulant.

La conformité est contrôlée sur la base du niveau de migration constaté lors du troisième essai. Cependant, s'il existe une preuve décisive que le niveau de migration n'augmente pas aux deuxième et troisième essais, et si la limite de migration globale n'est pas dépassée au premier essai, il n'est pas nécessaire de procéder à un nouvel essai.

### **2.3.4 Méthodes d'examen**

Pour l'examen de la conformité d'un matériau ou objet aux limites de migration, toute méthode visée ci-après jugée plus sévère que la méthode de contrôle décrite aux points 2.3.1 et 2.3.2 peut être appliquée.

#### **2.3.4.1 Teneur résiduelle**

Pour l'examen de la migration globale, la migration potentielle peut être calculée à partir de la teneur résiduelle en substances susceptibles de migrer déterminée lors d'une extraction complète du matériau ou de l'objet.

#### **2.3.4.2 Substituts de simulants**

Pour l'examen de la migration globale, les simulants peuvent être remplacés si, sur la base de données scientifiques, leurs substituts surestiment la migration par rapport aux simulants réglementaires.

## **2.4 Migration spécifique**

### **2.4.1 Essais de migration spécifique sur des matériaux et objets déjà en contact avec des denrées alimentaires**

#### **2.4.1.1 Préparation de l'échantillon**

Le matériau ou l'objet est entreposé conformément aux indications qui figurent sur l'étiquette de l'emballage ou, en l'absence d'instructions, dans des conditions adaptées à la denrée alimentaire emballée. Il est mis fin au contact entre le matériau ou l'objet et la denrée alimentaire avant la date limite d'utilisation de cette dernière ou toute date limite de consommation indiquée par le fabricant pour des raisons de qualité ou de sécurité.

#### **2.4.1.2 Conditions d'essai**

La denrée alimentaire est traitée conformément aux instructions de cuisson figurant sur l'emballage lorsqu'elle doit être cuite dans celui-ci. Les parties de denrée alimentaire non destinées à la consommation sont retirées et jetées. Le reste est homogénéisé et analysé. Les résultats d'analyse sont toujours exprimés sur la base de la masse de denrée alimentaire destinée à la consommation qui est en contact avec le matériau.

#### **2.4.1.3 Analyse des substances cédées**

La migration spécifique est analysée dans la denrée alimentaire à l'aide d'une méthode d'analyse conforme aux dispositions de l'art. 54 de l'ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires (OELDAI)<sup>16</sup>.

#### **2.4.1.4 Cas particuliers**

Lorsque la contamination provient de sources autres que les matériaux en contact avec les denrées alimentaires, il y a lieu d'en tenir compte lors des essais de conformité desdits matériaux, en particulier pour les phtalates visés à l'annexe 2.

<sup>16</sup> RS ...

## **2.4.2 Essais de migration spécifique sur des matériaux et objets qui ne sont pas encore en contact avec des denrées alimentaires**

### **2.4.2.1 Méthode de contrôle**

Le contrôle de la conformité aux limites de migration dans les denrées alimentaires est effectué dans les conditions de durée et de température les plus extrêmes prévisibles dans la pratique, compte tenu des points 2.4.1.4, 2.4.2.1.1, 2.4.2.1.6 et 2.4.2.1.7.

Le contrôle de la conformité aux limites de migration dans les simulants de denrées alimentaires est effectué à l'aide d'essais de migration conventionnels, conformément aux règles énoncées aux points 2.4.2.1.1 à 2.4.2.1.7.

#### **2.4.2.1.1 Préparation de l'échantillon**

Le matériau ou l'objet est traité selon la description figurant dans les instructions ou la déclaration de conformité.

La migration est déterminée sur le matériau ou l'objet ou, si cela n'est pas possible, sur un échantillon prélevé sur le matériau ou l'objet ou un échantillon représentatif du matériau ou de l'objet. Un nouvel échantillon d'essai est utilisé pour chaque simulant ou type de denrées alimentaires. Seules les parties de l'échantillon destinées à entrer en contact avec les denrées alimentaires dans l'utilisation réelle sont mises en contact avec le simulant ou la denrée alimentaire.

#### **2.4.2.1.2 Choix du simulant**

Les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec tous les types de denrées alimentaires doivent être testés avec les simulants A, B et D2. Toutefois, en l'absence de substances susceptibles de réagir avec le simulant de denrées alimentaires acides ou des denrées alimentaires acides, l'essai dans le simulant B peut être omis.

Les matériaux et objets uniquement destinés à des types déterminés de denrées alimentaires sont testés à l'aide des simulants indiqués pour les différents types de denrées alimentaires dans le point 1.

#### **2.4.2.1.3 Conditions de contact lors du recours aux simulants**

L'échantillon est mis en contact avec le simulant de manière à reproduire les pires conditions d'emploi prévisibles quant à la durée de contact (tableau 4) et à la température de contact (tableau 5).

S'il est constaté que l'application des conditions d'essai prévues dans les tableaux 4 et 5 provoque dans l'échantillon d'essai des modifications physiques ou autres qui ne se produisent pas dans les pires conditions prévisibles d'utilisation du matériau ou de l'objet à l'étude, il convient d'appliquer aux essais de migration les pires conditions prévisibles d'utilisation dans lesquelles ces modifications physiques ou autres ne se produisent pas.

#### **Tableau 4 Durée de contact**

Durée de contact dans les pires conditions d'emploi prévisibles	Durée d'essai
$t \leq 5 \text{ min}$	5 min

5 min < t ≤ 0,5 h	0,5 h
0,5 h < t ≤ 1 h	1 h
1 h < t ≤ 2 h	2 h
2 h < t ≤ 6 h	6 h
6 h < t ≤ 24 h	24 h
1 j < t ≤ 3 j	3 j
3 j < t ≤ 30 j	10 j
> 30 j	Voir conditions spécifiques

**Tableau 5 Température de contact**

Conditions de contact dans les pires conditions d'emploi prévisibles	Conditions d'essai
Températures de contact	Température d'essai
T ≤ 5 °C	5 °C
5 °C < T ≤ 20 °C	20 °C
20 °C < T ≤ 40 °C	40 °C
40 °C < T ≤ 70 °C	70 °C
70 °C < T ≤ 100 °C	100 °C ou température de reflux
100 °C < T ≤ 121 °C	121 °C (*)
121 °C < T ≤ 130 °C	130 °C (*)
130 °C < T ≤ 150 °C	150 °C (*)
150 °C < T ≤ 175 °C	175 °C (*)
T > 175 °C	Régler la température sur la température réelle au niveau de l'interface avec la denrée alimentaire (*)

(\*) Cette température n'est utilisée que pour les simulants D2 et E. Pour les applications chauffées sous pression, l'essai de migration peut être réalisé sous pression à la température appropriée. Pour les simulants A, B, C ou D1, l'essai peut être remplacé par un essai à 100 °C ou à la température de reflux pendant une durée quadruple de celle choisie conformément aux conditions du tableau 4

#### **2.4.2.1.4 Conditions spécifiques applicables aux durées de contact supérieures à 30 jours à température ambiante ou à une température inférieure**

Pour les durées de contact supérieures à 30 jours à température ambiante ou à une température inférieure, l'échantillon est testé lors d'un essai accéléré à température élevée pendant maximum 10 jours à 60 °C. Les conditions de durée et de température de l'essai se fondent sur la formule ci-dessous.

$$t_2 = t_1 * \text{Exp} [(-E_a/R) * (1/T_1 - 1/T_2)]$$

E<sub>a</sub> est l'énergie d'activation la plus défavorable de 80 kJ/mol.

R est un facteur de 8,31 J/Kelvin/mol.

$$\text{Exp} -9627 * (1/T_1 - 1/T_2)$$

t<sub>1</sub> est la durée de contact.

t<sub>2</sub> est la durée d'essai.

T1 est la température de contact en degrés Kelvin. Pour l'entreposage à température ambiante, elle est fixée à 298 K (25 °C). Pour l'entreposage à l'état réfrigéré et congelé, elle est fixée à 278 K (5 °C).

T2 est la température d'essai en degrés Kelvin.

L'essai pendant 10 jours à 20 °C couvre toutes les durées d'entreposage à l'état congelé.

L'essai pendant 10 jours à 40 °C couvre toutes les durées d'entreposage à l'état réfrigéré et congelé, y compris le chauffage à 70 °C au maximum pendant 2 heures au maximum ou le chauffage à 100 °C au maximum pendant 15 minutes au maximum.

L'essai pendant 10 jours à 50 °C couvre toutes les durées d'entreposage à l'état réfrigéré et congelé, y compris le chauffage à 70 °C au maximum pendant 2 heures au maximum ou le chauffage à 100 °C au maximum pendant 15 minutes au maximum et les durées d'entreposage de maximum six mois à température ambiante.

L'essai pendant 10 jours à 60 °C couvre l'entreposage de longue durée de plus de six mois à température ambiante ou à une température inférieure, y compris le chauffage à 70 °C au maximum pendant 2 heures au maximum ou le chauffage à 100 °C au maximum pendant 15 minutes au maximum.

La température d'essai maximale est déterminée par la température de transition de phase du polymère. À la température d'essai, l'échantillon d'essai ne doit subir aucune modification physique.

Pour l'entreposage à température ambiante, la durée d'essai peut être ramenée à 10 jours à 40 °C s'il est prouvé scientifiquement que la migration de la substance concernée dans le polymère a atteint l'équilibre dans ces conditions d'essai.

#### **2.4.2.1.5 Conditions spécifiques applicables aux combinaisons de durées et de températures de contact**

Lorsqu'un matériau ou objet est destiné à plusieurs applications correspondant à différentes combinaisons de durée et de température de contact, l'essai doit être limité aux conditions d'essai considérées comme les plus strictes sur la base des données scientifiques.

Si le matériau ou l'objet est destiné à une application de contact avec des denrées alimentaires où il est soumis successivement à une combinaison d'au moins deux durées et températures, l'essai de migration est effectué en soumettant l'échantillon successivement à toutes les pires conditions prévisibles et en utilisant la même portion de simulant.

#### **2.4.2.1.6 Objets réutilisables**

Lorsqu'un matériau ou objet est destiné à entrer en contact répété avec des denrées alimentaires, l'essai (les essais) de migration doit (doivent) être effectué(s) trois fois sur un échantillon unique, en utilisant chaque fois une autre portion de simulant. La conformité est contrôlée sur la base du niveau de migration constaté lors du troisième essai.

Cependant, s'il existe une preuve décisive que le niveau de migration n'augmente pas aux deuxième et troisième essais, et si les limites de migration ne sont pas dépassées au premier essai, il n'est pas nécessaire de procéder à un nouvel essai.

Le matériau ou l'objet doit respecter la limite de migration spécifique dès le premier essai pour les substances au regard desquelles la mention «non décelable» est indiquée dans la colonne 7 du tableau 1 de l'annexe 2 ou la colonne 3 du tableau 2 de l'annexe 2 et pour les substances non répertoriées utilisées derrière une barrière fonctionnelle en matière plastique régies par les dispositions de l'art. 14, al. 2, let. b, qui ne doivent pas migrer en quantité décelable.

#### **2.4.2.1.7 Analyse des substances cédées**

Au terme de la durée de contact prescrite, la migration spécifique est analysée dans la denrée alimentaire ou le simulant à l'aide d'une méthode d'analyse conforme aux dispositions de l'art. 54 OELDAI<sup>17</sup>.

#### **2.4.2.1.8 Contrôle de la conformité par la teneur résiduelle par surface en contact avec les denrées alimentaires (QMS)**

Pour les substances instables dans le simulant ou la denrée alimentaire ou pour lesquelles il n'existe pas de méthode d'analyse appropriée, l'annexe 2 indique que le contrôle de la conformité s'effectue en vérifiant la teneur résiduelle pour 6 dm<sup>2</sup> de surface de contact. Pour les matériaux et objets d'une contenance de 500 ml à 10 l, la surface de contact réelle est appliquée. Pour les matériaux et objets d'une contenance inférieure à 500 ml et supérieure à 10 l ainsi que pour les objets pour lesquels il n'est pas possible de calculer la surface de contact réelle, la surface de contact est fixée à 6 dm<sup>2</sup> par kg de denrée alimentaire.

#### **2.4.2.2 Méthodes d'examen**

Pour l'examen du respect des limites de migration par un matériau ou un objet, toute méthode visée ci-après jugée plus sévère que la méthode de contrôle décrite au point 2.4.2.1 peut être appliquée.

##### **2.4.2.2.1 Remplacement de la migration spécifique par la migration globale**

Pour l'examen de la migration spécifique de substances non volatiles, la détermination de la migration globale dans des conditions d'essai au moins aussi strictes que celles de la migration spécifique peut être utilisée.

##### **2.4.2.2.2 Teneur résiduelle**

Pour l'examen de la migration spécifique, la migration potentielle peut être calculée à partir de la teneur résiduelle de la substance dans le matériau ou l'objet dans l'hypothèse d'une migration complète.

##### **2.4.2.2.3 Modélisation de la migration**

Pour l'examen de la migration spécifique, la migration potentielle peut être calculée à partir de la teneur résiduelle de la substance dans le matériau ou l'objet en appli-

17 RS ...

quant des modèles de diffusion généralement reconnus, fondés sur des données scientifiques, et établis de manière à surestimer la migration réelle.

#### **2.4.2.2.4 Substituts de simulants**

Pour l'examen de la migration spécifique, les simulants peuvent être remplacés par des simulants de substitution si, sur la base de données scientifiques, ces substituts surestiment la migration par rapport aux simulants réglementaires.

### **2.5 Facteurs de correction appliqués pour comparer les résultats des essais de migration avec les limites de migration**

#### **2.5.1 Correction de la migration spécifique dans les denrées alimentaires contenant plus de 20 % de matières grasses par le facteur de réduction lié à la teneur en matières grasses (FRTMG)**

Pour les substances lipophiles pour lesquelles la colonne 6 de l'annexe 2 indique que le FRTMG est applicable, la migration spécifique peut être corrigée par le FRTMG. Ce facteur est déterminé par la formule  $FRTMG = (g \text{ de matières grasses dans la denrée alimentaire} / kg \text{ de denrée alimentaire}) / 200 = (\% \text{ matières grasses} \times 5) / 100$ .

Le FRTMG est appliqué selon les règles ci-après.

Les résultats de l'essai de migration sont divisés par le FRTMG avant la comparaison avec les limites de migration.

La correction par le FRTMG n'est pas applicable dans les cas suivants:

- a. lorsque le matériau ou l'objet est en contact ou est destiné à être mis en contact avec des denrées alimentaires pour nourrissons ou enfants en bas âge au sens de l'ordonnance du DFI ... sur les aliments pour les personnes avec des besoins particuliers<sup>18</sup>.
- b. s'il s'agit de matériaux et d'objets pour lesquels il n'est pas possible d'estimer le rapport entre la surface de ces matériaux ou objets et la quantité de denrée alimentaire à leur contact, par exemple en raison de leur forme ou de leur utilisation, et pour lesquels la migration est calculée en utilisant le facteur de conversion conventionnel surface-volume de 6 dm<sup>2</sup>/kg.

L'application du FRTMG ne doit pas entraîner de migration spécifique dépassant la limite de migration globale.

#### **2.5.2 Correction de la migration dans le simulant D2**

Pour les catégories de denrées alimentaires pour lesquelles la sous-colonne D2 de la colonne 3 du tableau 2 contient un X suivi d'un chiffre, le résultat de l'essai de migration dans le simulant D2 est divisé par ce chiffre.

Les résultats de l'essai de migration sont divisés par le facteur de correction avant la comparaison avec les limites de migration.

La correction n'est pas applicable à la migration spécifique des substances figurant dans la liste à l'annexe 2 au regard desquelles la mention «non décelable» figure dans la colonne 7 et des substances non répertoriées utilisées derrière une barrière

<sup>18</sup> RS ...

fonctionnelle en matière plastique régies par les dispositions de l'art. 14, al.1, let. b, qui ne doivent pas migrer en quantité décelable.

**2.5.3 Combinaison des facteurs de correction visés aux points 2.5.1 et 2.5.2**

Les facteurs de correction décrits aux points 2.5.1 et 2.5.2 peuvent être combinés pour la migration des substances auxquelles s'applique le FRTMG lorsque l'essai est réalisé dans le simulant D2, en multipliant les deux facteurs. Le facteur maximal appliqué ne peut excéder 5.

PROJET

**Système d'assurance qualité pour les procédés de recyclage des matières plastiques destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires**

Le système d'assurance qualité mis en œuvre par le recycleur doit fournir des assurances appropriées sur la capacité du procédé de recyclage à garantir la conformité du plastique recyclé avec les exigences de l'autorisation.

Tous les éléments, exigences et dispositions adoptés par le recycleur pour son système d'assurance qualité doivent figurer dans une documentation tenue de manière systématique et ordonnée, fixant par écrit les politiques et procédures suivies.

Cette documentation du système de qualité doit permettre une interprétation uniforme des politiques et des procédures en matière de qualité, telles que les programmes, les plans, les manuels, les enregistrements et les mesures effectuées pour assurer la traçabilité.

Elle doit notamment comprendre:

- a. un manuel de la politique de qualité contenant une définition claire des objectifs du recycleur dans ce domaine, de l'organisation de l'entreprise et en particulier de ses structures organisationnelles, des responsabilités de l'équipe d'encadrement et de sa compétence organisationnelle s'agissant de la fabrication du plastique recyclé;
- b. des plans de contrôle de la qualité, y compris pour la spécification des matières premières et du plastique recyclé, les qualifications des fournisseurs, les procédés de tri, de lavage, de nettoyage poussé, de chauffage, ou toute autre partie du procédé influant sur la qualité du plastique recyclé, y compris le choix de points critiques pour le contrôle de la qualité des plastiques recyclés;
- c. les procédures de gestion et d'exploitation mises en œuvre pour surveiller et contrôler l'ensemble du procédé de recyclage, notamment les techniques d'inspection et d'assurance qualité à toutes les étapes de la fabrication, particulièrement l'établissement de limites critiques à des points critiques pour la qualité des plastiques recyclés;
- d. des méthodes pour surveiller le fonctionnement efficace du système de qualité, et notamment son aptitude à garantir la qualité voulue de plastique recyclé, y compris le contrôle des produits non conformes;
- e. les tests et protocoles d'analyse ou toute autre méthode scientifique utilisée avant, pendant et après la production du plastique recyclé, leur fréquence et le matériel utilisé pour les tests; la traçabilité de l'étalonnage du matériel utilisé pour les tests doit être assurée;
- f. les outils de documentation adoptés.

**Liste des substances admises pour la fabrication de pellicules de cellulose régénérée et exigences y relatives***Explications concernant les listes*

1. Les pourcentages indiqués dans la présente annexe se rapportent au poids et sont calculés par rapport à la quantité de pellicule de cellulose régénérée anhydre.
2. Les dénominations techniques usuelles sont indiquées entre parenthèses.

Dénominations	Restrictions
<b>A. Cellulose régénérée</b>	Supérieur ou égal à 72 % (m/m).
<b>B. Additifs</b>	
<b>1. Humidifiants</b>	Inférieur ou égal à 27 % (m/m) au total.
– Éther bis-(2-hydroxyéthylrique) [= diéthylèneglycol]	Seulement pour les pellicules destinées à être vernies et ensuite utilisées pour des denrées alimentaires non humides, c'est-à-dire qui ne contiennent pas d'eau physiquement libre à la surface. La quantité totale d'éther bis(2-hydroxyéthylrique) et d'éthanediol présente dans les denrées alimentaires ayant été en contact avec une pellicule de ce type ne peut dépasser 30 mg par kg de la denrée alimentaire.
– Ethanediol [= monoéthylèneglycol]	
– 1,3-Butanediol	
– Glycérol	
– 1,2-Propanediol [= 1,2-propylèneglycol]	
– Polyoxyéthylène [= polyéthylèneglycol]	Poids moléculaire moyen entre 250 et 1200.
– 1,2-Polyoxypropylène [= 1,2-polypropylèneglycol]	Poids moléculaire moyen inférieur ou égal à 400 et teneur en 1,3-propanediol libre inférieure ou égale à 1 % (m/m) en substance.
– Sorbitol	
– Tétraéthylèneglycol	
– Triéthylèneglycol	

Dénominations	Restrictions
– Urée	
<b>2. Autres additifs</b>	Inférieur ou égal à 1 % (m/m) au total.
<i>Première classe</i>	La quantité des substances ou groupes de substances figurant dans chaque rubrique ne peut dépasser 2 mg/dm <sup>2</sup> de la pellicule non vernie.
– Acide acétique et ses sels de NH <sub>4</sub> , Ca, Mg, K et Na	
– Acide ascorbique et ses sels de NH <sub>4</sub> , Ca, Mg, K et Na	
– Acide benzoïque et benzoate de sodium	
– Acide formique et ses sels de NH <sub>4</sub> , Ca, Mg, K et Na	
– Acides gras linéaires, saturés ou non saturés, avec un nombre pair de carbone de C <sub>8</sub> à C <sub>20</sub> ainsi qu'acides béhénique et ricinoléique et leurs sels de NH <sub>4</sub> , Ca, Mg, K, Na, Al, Zn	
– Acide citrique, d-et l-lactique, maléique, l-tartrique et leurs sels de Na et K	
– Acide sorbique et ses sels de NH <sub>4</sub> , Ca, Mg, K et Na	
– Amides des acides gras linéaires saturés ou non saturés, avec un nombre pair de carbone de C <sub>8</sub> à C <sub>20</sub> et les amides des acides béhénique et ricinoléique	
– Amidons et féculs alimentaires natifs	
– Amidons et féculs alimentaires modifiés par voie chimique	
– Amylose	
– Carbonates et chlorures de calcium et de magnésium	

Dénominations	Restrictions
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Esters de glycérol avec les acides gras linéaires saturés ou non saturés avec un nombre pair de carbone de C<sub>8</sub> à C<sub>20</sub> et/ou les acides adipique, citrique, 12-hydroxystéarique (oxystéarine) et ricinoléique</li> <li>– Esters de polyoxyéthylène (nombre de groupes oxyéthylène entre 8 et 14) avec les acides gras linéaires saturés ou non saturés, avec un nombre pair de carbone de C<sub>8</sub> à C<sub>20</sub></li> <li>– Esters de sorbitol avec les acides gras linéaires, saturés ou non saturés, avec un nombre pair de carbone de C<sub>8</sub> à C<sub>20</sub></li> <li>– Mono- et/ou di-esters d'acide stéarique avec l'éthanol et/ou l'éther bis(2-hydroxyéthyl) et/ou le triéthylène glycol</li> <li>– Oxydes et hydroxydes d'aluminium, de calcium, de magnésium, de silicium et des silicates et silicates hydratés d'aluminium, de calcium, de magnésium et de potassium</li> <li>– Polyoxyéthylène [= polyéthylène glycol]</li> <li>– Propionate de sodium</li> </ul>	<p>Poids moléculaire moyen entre 1200 et 4000</p>
<i>Deuxième classe</i>	<p>La quantité totale des substances ne peut dépasser 1 mg/dm<sup>2</sup> de la pellicule non vernie et la quantité des substances ou groupes de substances figurant dans chaque rubrique ne peut dépasser 0,2 mg/dm<sup>2</sup> (ou une limite inférieure lorsqu'elle est spécifiée) de la pellicule non vernie.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Alkyl (C<sub>8</sub>-C<sub>18</sub>)benzènesulfonate de sodium</li> </ul>	

Dénominations	Restrictions
– Isopropyl naphthalène sulfonate de sodium	
– Alkyl (C <sub>8</sub> –C <sub>18</sub> )sulfate de sodium	
– Alkyl (C <sub>8</sub> –C <sub>18</sub> )sulfonate de sodium	
– Dioctylsulfosuccinate de sodium	
– Distéarate de di-hydroxyéthyl-di-éthylènetriamine-monoacétate	Inférieur ou égal à 0,05 mg/dm <sup>2</sup> de la pellicule non vernie.
– Laurylsulfates d'ammonium, magnésium et potassium	
– N,N'-Distéaroyl-diamino-éthane et N,N'-dipalmitoyl-diamino-éthane et N,N'-dioléoyl-diamino-éthane	
– 2-Heptadécyl-4,4-bis-(méthylène-stéarate) oxazoline	
– Polyéthylène aminostéaramide-éthylsulfate	Inférieur ou égal à 0,1 mg/dm <sup>2</sup> de la pellicule non vernie.
<i>Troisième classe</i>	
– Agent d'ancrage	La quantité totale des substances ne peut dépasser 1 mg/dm <sup>2</sup> de la pellicule non vernie.
– Produit de condensation de mélamine-formaldéhyde, non modifiée ou modifiée avec un ou plusieurs des produits suivants: butanol, diéthylènetriamine, éthanol, triéthylènetétramine, tétraéthylènepentamine, tris-(2-hydroxyéthyl)amine, 3,3'-diaminodipropylamine, 4,4'-diaminodibutylamine	Teneur en formaldéhyde libre inférieure ou égale à 0,5 mg/dm <sup>2</sup> de la pellicule non vernie. Teneur en mélamine libre inférieure ou égale à 0,3 mg/dm <sup>2</sup> de la pellicule non vernie.
– Produit de condensation de mélamine-urée-formaldéhyde modifiée et de tris-(2-hydroxyéthyl)amine	Teneur en formaldéhyde libre inférieure ou égale à 0,5 mg/dm <sup>2</sup> de la pellicule non vernie. Teneur en mélamine libre inférieure ou égale à 0,3 mg/dm <sup>2</sup> de la pellicule non vernie.
– Polyalkylèneamines cationiques réticulées	

Dénominations	Restrictions
a. Résines polyamide-épichlorhydrine à base de diaminopropyl méthylamine et d'épichlorhydrine	
b. Résines polyamide-épichlorhydrine à base d'épichlorhydrine, d'acide adipique, de caprolactame, de diéthylène-triamine et/ou d'éthylènediamine	
c. Résines polyamide-épichlorhydrine à base d'acide adipique, de diéthylènetriamine et d'épichlorhydrine ou un mélange d'épichlorhydrine et d'ammoniaque	
d. Résines polyamide-polyamine-épichlorhydrine à base d'épichlorhydrine, de diméthyladipate et de diéthylènetriamine	
e. Résines polyamide-polyamine-épichlorhydrine à base d'épichlorhydrine, d'adipamide et de diaminopropylméthylamine	
– Polyéthylèneamines et polyéthylèneimines	Inférieur ou égal à 0,75 mg/dm <sup>2</sup> de la pellicule non vernie.
– Produit de condensation d'urée-formaldéhyde modifiée ou non avec un ou plusieurs des produits suivants: acide aminométhylsulfonique, acide sulfanilique, butanol, diaminobutane, diaminodiéthylamine, diaminodipropylamine, diaminopropane, diéthylènetriamine, triéthylènetétramine, sulfite de sodium, méthanol, ethanol, guanidine, tétraéthylènepentamine	Teneur en formaldéhyde libre inférieure ou égale à 0,5 mg/dm <sup>2</sup> de la pellicule non vernie.
<i>Quatrième classe</i>	La quantité totale des substances ne peut dépasser 0,01 mg/dm <sup>2</sup> de la pellicule non vernie.

---

Dénominations	Restrictions
<ul style="list-style-type: none"><li>– Produits de réactions d'huiles alimentaires aminées et de polyoxyéthylène</li><li>– Laurylsulfate de monoéthanolamine</li></ul>	

---

PROJET

**Liste des substances admises pour la fabrication de pellicules de cellulose régénérée vernies au moyen d'un vernis dérivé de cellulose et exigences y relatives**

*Explications concernant les listes*

1. Les pourcentages indiqués dans la présente annexe se rapportent au poids et sont calculés par rapport à la quantité de pellicule de cellulose régénérée anhydre.
2. Les dénominations techniques usuelles sont indiquées entre parenthèses.

Dénominations	Restrictions
<b>A. Cellulose régénérée</b>	Voir annexe 2.
<b>B. Additifs</b>	Voir annexe 2.
<b>C. Vernis</b>	
<b>1. Polymères dérivés de cellulose</b>	La quantité totale des substances ne peut dépasser 50 mg/dm <sup>2</sup> du vernis sur la face en contact avec les denrées alimentaires.
– Ethers éthylique, hydroxyéthylique, hydroxypropylique et méthylique de cellulose	
– Nitrate de cellulose	Inférieur ou égal à 20 mg/dm <sup>2</sup> du vernis sur la face en contact avec les denrées alimentaires; teneur en azote comprise entre 10,8 % (m/m) et 12,2 % (m/m) dans le nitrate de cellulose.
<b>2. Résines</b>	La quantité totale des substances ne peut dépasser 12,5 mg/dm <sup>2</sup> du vernis sur la face en contact avec les denrées alimentaires et seulement pour la préparation de pellicules de cellulose régénérée recouvertes d'un vernis à base de nitrate de cellulose.
– Caséine	

Dénominations	Restrictions
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Colophane et/ou ses produits de polymérisation, d'hydrogénation ou de disproportionation et leurs esters des alcools méthylique, éthylique et alcools polyvalents C<sub>2</sub>–C<sub>6</sub> ou les mélanges de ces alcools</li> <li>– Colophane et/ou ses produits de polymérisation, d'hydrogénation ou de disproportionation condensés avec les acides acrylique et/ou maléique et/ou citrique et/ou fumarique et/ou phtalique et/ou 2,2-bis-(4-hydroxyphényl) propane-formaldéhyde et estérifiés avec les alcools méthylique, éthylique ou les alcools polyvalents de C<sub>2</sub> à C<sub>6</sub> ou les mélanges de ces alcools</li> <li>– Esters dérivés d'éther bis(2-hydroxyéthyl) avec les produits d'addition de β-pinène, dipentène et/ou diterpène et anhydride maléique</li> <li>– Gélatine alimentaire</li> <li>– Huile de ricin et ses produits de déshydratation et/ou d'hydrogénation et ses produits de condensation avec le polyglycérol, les acides adipique, citrique, maléique, phtalique et sébacique</li> <li>– Résines naturelles [= damar]</li> <li>– Poly-β-pinène [= résines terpéniques]</li> <li>– Résines urée formaldéhyde (voir agents d'ancrage)</li> </ul>	
<b>3. Plastifiants</b>	La quantité totale des substances ne peut dépasser 6 mg/dm <sup>2</sup> du vernis sur la face en contact avec les denrées alimentaires.
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Acétyl citrate de tributyle</li> <li>– Acétyl citrate de tris(2-éthylhexyle)</li> <li>– Adipate de di-isobutyle</li> </ul>	

Dénominations	Restrictions
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Adipate de di-n-butyle</li> <li>– Azelate de di-n-hexyle</li> <li>– Phtalate de dicyclohexyle</li> </ul>	<p>Inférieur ou égal à 4,0 mg/dm<sup>2</sup> du vernis sur la face en contact avec les denrées alimentaires.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Phosphate de 2-éthylhexyl diphényle (synonyme: phosphate de diphényle 2-éthylhexyle)</li> </ul>	<p>La quantité de phosphate de 2-éthylhexyl-diphényle ne dépasse pas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) 2,4 mg/kg de la denrée alimentaire en contact avec ce type de pellicule, ou</li> <li>b) 0,4 mg/dm<sup>2</sup> du vernis sur la face en contact avec les denrées alimentaires.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Monoacétate de glycérol [= monoacétine]</li> <li>– Diacétate de glycérol [= diacétine]</li> <li>– Triacétate de glycérol [= triacétine]</li> <li>– Sébaçate de di-butyle</li> <li>– Sébaçate de bis-2-éthylhexyle [= di-octylsébaçate]</li> <li>– Tartrate de di-n-butyle</li> <li>– Tartrate de di-iso-butyle</li> </ul>	
<p><b>4. Autres additifs</b></p>	<p>La quantité totale des substances ne peut dépasser 6 mg/dm<sup>2</sup> dans la pellicule de cellulose régénérée non vernie, y compris le vernis sur la face en contact avec les denrées alimentaires.</p>
<p><b>4.1 Additifs selon annexe 2</b></p>	<p>Mêmes restrictions que selon annexe 2 (les quantités en mg/dm<sup>2</sup> se rapportent toutefois à la pellicule de cellulose régénérée non vernie y compris le vernis sur la face en contact avec les denrées alimentaires).</p>
<p><b>4.2 Additifs spécifiques pour les vernis</b></p>	<p>La quantité des substances ou groupes de substances figurant dans chaque rubrique ne peut dépasser 2 mg/dm<sup>2</sup> (ou une limite inférieure lorsqu'elle est spécifiée) du vernis sur la face en contact avec les denrées alimentaires.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– 1-Héxadécanol et 1-octadécanol</li> </ul>	

Dénominations	Restrictions
– Esters des acides gras linéaires, saturés ou non saturés, avec un nombre pair de carbone de C <sub>8</sub> à C <sub>20</sub> y inclus l'acide ricinoléique avec les alcools linéaires éthylique, butylique, amylique et oléylique	
– Cires de Montana, comprenant les acides montaniques (C <sub>26</sub> -C <sub>32</sub> ) purifiés et/ou leurs esters avec l'éthanediol et/ou le 1-3 butanediol et/ou leurs sels de calcium et de potassium	
– Cire de Carnauba	
– Cire d'abeille	
– Cire d'Esparto	
– Cire de Candelilla	
– Diméthylpolysiloxane	Inférieur ou égal à 1 mg/dm <sup>2</sup> du vernis sur la face en contact avec les denrées alimentaires.
– Huile de soja époxydée (à teneur en oxyrane entre 6 et 8 %)	
– Paraffine raffinée et cires microcristallines raffinées	
– Tétrastéarate de pentaérythritol	
– Phosphates de mono- et bis(octadécyl-dioxyéthylène)	Inférieur ou égal à 0,2 mg/dm <sup>2</sup> du vernis sur la face en contact avec les denrées alimentaires.
– 2- et 3-tert-butyl-4-hydroxyanisole [=Butylhydroxyanisole, = BHA]	Inférieur ou égal à 0,06 mg/dm <sup>2</sup> du vernis sur la face en contact avec les denrées alimentaires.
– 2,6-di-tert-butyl-4-méthylphénol [=Butylhydroxytoluène, = BHT]	Inférieur ou égal à 0,06 mg/dm <sup>2</sup> du vernis sur la face en contact avec les denrées alimentaires.
– Maléate de bis(2-éthylhexyl)di-n-octylétain	Inférieur ou égal à 0,06 mg/dm <sup>2</sup> du vernis sur la face en contact avec les denrées alimentaires.

---

Dénominations	Restrictions
<b>5. Solvants</b>	La quantité totale des substances ne peut dépasser 0,6 mg/dm <sup>2</sup> du vernis sur la face en contact avec les denrées alimentaires.
<ul style="list-style-type: none"><li>– Acétate de butyle</li><li>– Acétate d'éthyle</li><li>– Acétate d'isobutyle</li><li>– Acétate d'isopropyle</li><li>– Acétate de propyle</li><li>– Acétone</li><li>– 1-Butanol</li><li>– Éthanol</li><li>– 2-Butanol</li><li>– 2-Propanol</li><li>– 1-Propanol</li><li>– Cyclohexane</li><li>– Éther monobutylique d'éthylèneglycol</li><li>– Acétate d'éther monobutylique d'éthylèneglycol</li><li>– Méthyléthylcétone</li><li>– Méthylisobutylcétone</li><li>– Tétrahydrofurane</li><li>– Toluène</li></ul>	Inférieur ou égal à 0,06 mg/dm <sup>2</sup> du vernis sur la face en contact avec les denrées alimentaires.

---

**Taux de cession limite de plomb et de cadmium pour les objets et matériaux en céramique, en verre, en émail et en autres matériaux analogues**

1. Les parties des objets en céramique, en verre, en émail ou en autres matériaux analogues qui entrent en contact avec les denrées alimentaires ne peuvent céder, à une température de 22 °C et pour une durée de 24 heures, que les quantités maximales suivantes de plomb et de cadmium dans une solution d'acide acétique à quatre pour cent volume:

Objet	Substance	Valeur limite
a. objets non remplissables et objets remplissables dont la profondeur interne est inférieure ou égale à 25 mm:	plomb	0,8 mg/dm <sup>2</sup>
	cadmium	0,07 mg/dm <sup>2</sup>
b. objets remplissables dont la profondeur interne est supérieure à 25 mm:	plomb	4,0 mg/l
	cadmium	0,3 mg/l
c. ustensiles de cuisson, de cuisson au four, emballages et récipients de stockage ayant une capacité supérieure à trois litres:	plomb	1,5 mg/l
	cadmium	0,1 mg/l

2. Lorsqu'un objet est constitué d'un récipient muni d'un couvercle, le récipient et la surface interne du couvercle sont examinés dans les mêmes conditions. La somme des deux taux de cession de plomb et/ou de cadmium ainsi obtenue est rapportée, selon le cas, à la surface (al. 1, let. a) ou au volume (al. 1, let. b et c) du seul récipient. Pour l'appréciation, il y a lieu de tenir compte de la valeur limite exprimée en mg/dm<sup>2</sup> ou en mg/l, telle que fixée à l'al. 1 pour le récipient en question.

*Annexe 9*  
(art. 32, al. 1)

**Liste des substances admises pour la fabrication des matériaux et objets en silicone et exigences y relatives<sup>19</sup>**

La liste des substances admises au x mois 2014 pour la fabrication des matériaux et objets en silicone, les exigences y relatives et règles relatives à l'évaluation de la conformité aux limites de migration peuvent être obtenues auprès de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires, 3003 Berne et sont publiés sur son site internet à l'adresse suivante:

[www.blv.admin.ch/silicones](http://www.blv.admin.ch/silicones)

PROJET

<sup>19</sup> Conformément à l'art. 5, al. 1, de la loi du 18 juin 2004 sur les publications officielles (RS **170.512**), l'annexe 9 n'est plus publiée au RO.

**Liste des substances admises pour la fabrication des encres  
d'emballages et exigences y relatives<sup>20</sup>**

La liste des substances admises au x mois 2014 pour la fabrication des encres d'emballages, les exigences y relatives peuvent être obtenues auprès de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires, 3003 Berne, et sont publiés sur son site internet à l'adresse suivante:

<http://www.blv.admin.ch/themen/04678/04887/04891/index.html?lang=fr>

<sup>20</sup> Conformément à l'art. 5, al. 1, de la loi du 18 juin 2004 sur les publications officielles (RS 170.512), l'annexe 10 n'est plus publiée au RO.

*Annexe 11*  
(art. 38, al. 3, let. b)

**Symbole indiquant « Ne pas manger »**



PROJET

## Déclaration de conformité pour les matériaux et objets actifs et intelligents

La déclaration écrite visée à l'art. 39, al. 2, contient les informations suivantes:

- a. l'identité et l'adresse de l'exploitant d'entreprise qui établit la déclaration de conformité;
- b. l'identité et l'adresse de l'exploitant d'entreprise qui fabrique ou importe les matériaux et objets actifs et intelligents, les constituants destinés à la fabrication de ces matériaux et objets ou les substances destinées à la fabrication des constituants;
- c. l'identité des matériaux et objets actifs et intelligents, des constituants destinés à la fabrication de ces matériaux et objets ou des substances destinées à la fabrication des constituants;
- d. la date de la déclaration;
- e. la confirmation que le matériau ou l'objet actif ou intelligent satisfait aux exigences pertinentes de la présente section et de l'ODAIUOs.
- f. des informations adéquates relatives aux substances formant les constituants et faisant l'objet de restrictions applicables aux denrées alimentaires et à la présente ordonnance; le cas échéant, les critères de pureté spécifiques applicable aux denrées alimentaires et le nom et la quantité des substances libérées par le constituant actif, pour permettre aux exploitants d'entreprises en aval de garantir la conformité avec ces restrictions;
- g. des informations appropriées concernant le caractère adéquat et l'efficacité du matériau ou de l'objet actif ou intelligent;
- h. des spécifications relatives à l'utilisation du constituant, telles que:
  1. le ou les groupes de matériaux et d'objets auxquels le constituant peut être ajouté ou dans lesquels il peut être incorporé;
  2. les conditions d'utilisation à respecter pour atteindre l'effet voulu;
- i. des spécifications relatives à l'utilisation du matériau ou de l'objet, telles que:
  1. le ou les types de denrées alimentaires destinés à être mis en contact avec celui-ci;
  2. la durée et la température du traitement et de l'entreposage au contact des denrées alimentaires;
  3. le rapport entre la surface en contact avec les denrées alimentaires et le volume utilisé pour établir la conformité du matériau ou de l'objet;

- j. lorsqu'une barrière fonctionnelle est utilisée, la confirmation que le matériau ou l'objet actif ou intelligent est conforme à l'art. 37, al. 1, let.c, de la présente ordonnance.

La déclaration écrite permet d'identifier facilement les matériaux et objets actifs et intelligents, le constituant ou la substance qu'elle concerne et est renouvelée lorsque des modifications substantielles de la production induisent des changements concernant la migration ou lorsque de nouvelles données scientifiques sont disponibles.

PROJET

---

## **Ordonnance du DFI concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux (OHyAb)**

### **Modification du ...**

---

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)*

*arrête :*

I

L'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux<sup>1</sup> est modifiée comme suit :

#### *Préambule*

vu les art. 4, al. 4, 17, al. 5, 27, al. 4, 30, al. 2, 34, al. 1, 39, al. 3, et 41 de l'ordonnance du 23 novembre 2005 concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV)<sup>2</sup>,  
vu l'art. 303 de l'ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties (OFE)<sup>3</sup>,

#### *Remplacement d'expressions*

<sup>1</sup> Dans toute l'ordonnance, l'expression « gibier d'élevage à onglons » est remplacée par celle de « gibier d'élevage ».

<sup>2</sup> Aux art. 1 et 3, dans le titre précédant l'art. 3, à l'annexe 1, ch. 1.10, al. 1, et à l'annexe 3, ch. 1.1, al. 3, l'expression « abattoir » est remplacée par celle de « abattoir et établissement de traitement du gibier », avec les changements grammaticaux qui s'imposent.

<sup>3</sup> Ne concerne que le texte allemand.

#### *Titre précédant l'art. 1*

**Section 1 Exigences applicables aux abattoirs et aux établissements de traitement du gibier**

<sup>1</sup> RS 817.190.1

<sup>2</sup> RS 817.190

<sup>3</sup> RS 916.401

*Art. 1, titre*

*Abrogé*

*Art. 7, al. 2, phrase introductive (ne concerne que le texte allemand) et let. b*

<sup>2</sup> Il peut :

- b. assortir de charges l'utilisation de la viande provenant d'animaux accidentés qui ont été abattus en dehors d'un abattoir ou d'un établissement de traitement du gibier.

*Art. 9, al. 1, phrase introductive*

<sup>1</sup> Dans les abattoirs et les établissements de traitement du gibier où le travail s'effectue à la chaîne, l'établissement doit régler la cadence de telle sorte que, pour chaque carcasse et les parties qui en sont issues, le laps de temps disponible pour le contrôle des viandes soit au minimum de :

*Art. 10, al. 1, let. c*

<sup>1</sup> Une analyse microbiologique des viandes doit être ordonnée lorsque des lésions pathologiques ou des souillures de la carcasse ou des parties de celle-ci rendent incertaine la décision quant à la salubrité, notamment dans les cas suivants :

- c. lorsque les animaux ont été éviscérés plus de 45 minutes après l'étourdissement et la mise à mort ou ne l'ont pas été dans les règles ;

*Art. 11, let. e*

Les formulaires suivants doivent être utilisés :

- e. certificat concernant l'examen du gibier sauvage selon le modèle figurant à l'annexe 14, ch. 1 à 3.

II

<sup>1</sup> L'annexe 14 est remplacée par la version ci-jointe.

<sup>2</sup> Les annexes 1, 3, 5 à 7 et 9 sont modifiées conformément au texte ci-joint.

III

L'ordonnance du DFI du 3 mars 1995 sur le pesage des animaux abattus<sup>4</sup> est abrogée.

IV

<sup>4</sup> RO 1995 1739, 2010 5511

La présente ordonnance entre en vigueur le ... .

....

Département fédéral de l'intérieur :  
Alain Berset

PROJET

*Annexe 1*  
(art. 1)*Titre***Exigences applicables aux abattoirs et aux établissements de traitement du gibier***Ch. 1, titre***Exigences générales***Ch. 1.3, let. d et e*

Les locaux doivent être éclairés, soit par la lumière du jour, soit par de la lumière artificielle. L'intensité lumineuse minimale doit être la suivante :

	Lux
d. aux postes où s'effectue le contrôle des viandes	540
e. aux postes où s'effectue le contrôle des animaux avant l'abattage, dans le local de stabulation sanitaire, dans le local de réfrigération sanitaire ou dans les secteurs correspondants	220

*Ch. 1.9, al. 1 et 5*

<sup>1</sup> Des installations parfaitement hygiéniques servant à l'élimination des sous-produits animaux solides et liquides doivent être disponibles.

<sup>5</sup> Un emplacement clos se trouvant dans l'enceinte de l'abattoir ou de l'établissement de traitement du gibier sert à entreposer les déchets du métabolisme (fumier, contenu de la panse, de l'estomac, des intestins) lorsque ceux-ci ne sont pas évacués chaque jour. Cet emplacement doit être aménagé de sorte que les carcasses et les abats ne subissent pas d'effets dommageables. Il doit être drainé et protégé contre les oiseaux et les animaux indésirables.

*Ch. 2.2, al. 2*

*Abrogé*

*Ch. 3, al. 2 et 3*

<sup>2</sup> Les locaux mentionnés à l'al. 1, let. b, c et d, peuvent être situés à l'extérieur de l'abattoir ou de l'établissement de traitement du gibier.

<sup>3</sup> La surface au sol du local d'abattage doit être de 25 m<sup>2</sup> au moins lors de toute nouvelle construction. La distance entre les murs doit être de 3,5 m au moins. Cette règle n'est pas applicable aux locaux servant exclusivement à l'abattage de volailles et de lapins ou au traitement de gibier sauvage ou de gibier d'élevage tué.

*Ch. 5, al. 1, let. b, et al. 3*

*Ne concerne que le texte allemand*

*Ch. 6*

**Exigences particulières applicables aux établissements de traitement du gibier**

<sup>1</sup> La réception et l'entreposage du gibier qui n'a pas été dépouillé ou plumé ainsi que les opérations de dépouillement et de plumaison doivent avoir lieu dans des locaux séparés. Le local d'entreposage doit être réfrigéré.

<sup>2</sup> Cette disposition est applicable également aux établissements qui ne disposent pas d'un local d'abattage.

PROJET

*Annexe 3*  
(art. 3)*Titre***Règles d'hygiène à respecter dans les abattoirs et les établissements de traitement du gibier***Ch. 2.4, al. 1, let. b*

<sup>1</sup> Les carcasses et les abats ne doivent pas être :

b. *abrogée*

*Ch. 3.2 (titre)***3.2 Gibier sauvage***Ch. 3.2.1, al. 1*

<sup>1</sup> Le gibier sauvage doit être saigné le plus rapidement possible après avoir été tiré ; les estomacs et les intestins doivent être retirés. Les estomacs et les intestins des lièvres et du gibier à plumes peuvent n'être retirés que dans l'établissement de traitement (d'abattage), si cela n'entraîne pas un retard injustifié.

*Ch. 3.2.2, titre, al. 1, 3 (phrase introductive) et 4***3.2.2. Contrôle du gibier sauvage**

<sup>1</sup> Le corps et les viscères éventuellement retirés doivent être examinés dès que possible après la mise à mort. L'attention doit porter sur les caractéristiques anormales observées avant la mise à mort, trouvées lors de l'examen ou faisant suspecter une contamination de l'environnement.

<sup>3</sup> Le gibier sauvage doit être transporté à l'établissement de traitement du gibier comme suit :

<sup>4</sup> *Abrogé*

*Annexe 5*  
(art. 5, al. 1)

**Préparation de la carcasse pour le contrôle des viandes**

*Ch. 7, titre*

**7            Gibier sauvage**

PROJET

Annexe 6  
(art. 6, al. 1)**Instructions pour le contrôle des viandes***Ch. 4*

<b>4</b>	<b>Animaux de l'espèce porcine</b>	
4.1	tête et gorge ; bouche, gosier et langue	examen visuel
4.2	poumons, trachée et œsophage	examen visuel
4.3	péricarde et cœur	examen visuel
4.4	diaphragme	examen visuel
4.5	foie et ganglions rétrohépatiques et pancréatiques ( <i>Lnn. portales</i> )	examen visuel
4.6	tractus gastro-intestinal, mésentère, ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques ( <i>Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales</i> )	examen visuel
4.7	rate	examen visuel
4.8	reins	examen visuel
4.9	plèvre et péritoine	examen visuel
4.10	organes génitaux (excepté le pénis, s'il a déjà été évacué)	examen visuel
4.11	mamelle et ganglions de celle-ci ( <i>Lnn. supramammarii</i> )	examen visuel
4.12	région ombilicale (surtout chez les jeunes animaux) et articulations	examen visuel
4.13	musculature	prélèvement d'échantillons pour l'examen de recherche des trichinelles (sauf si la viande des porcs domestiques est soumise à un traitement de congélation selon l'art. 31, al. 5 <sup>bis</sup> , OAbCV)
4.14	surface de fente de la colonne vertébrale	examen visuel

## 4.15

Le vétérinaire officiel applique des procédures supplémentaires du contrôle des viandes à l'aide d'incisions et de palpations de la carcasse et des sous-produits lorsque l'un des éléments ci-après laisse supposer un possible risque pour la santé humaine ou animale ou pour la protection des animaux :

- a. les contrôles et l'analyse des informations de la chaîne alimentaire ;
- b. le résultat du contrôle des animaux avant l'abattage ;
- c. les résultats des contrôles du respect des dispositions sur la protection des animaux ;
- d. le résultat du contrôle des viandes effectué conformément aux ch. 4.1 à 4.14 ;
- e. des données épidémiologiques supplémentaires ou d'autres données de l'exploitation de provenance des animaux.

## 4.16

En fonction des risques constatés, les procédures supplémentaires du contrôle des viandes peuvent comprendre les éléments suivants :

- a. incision et examen des ganglions lymphatiques sous-maxillaires (*Lnn. mandibulares*) ;
- b. palpation des poumons et des ganglions bronchiques (*Lnn. bifurcationes* et *eparteriales*) et médiastinaux (*Lnn. mediastinales*) ; ouverture longitudinale de la trachée et des principales ramifications bronchiques ; incision des poumons en leur tiers terminal perpendiculairement à leur grand axe ; ces incisions ne sont toutefois pas nécessaires si les poumons ne sont pas destinés à la consommation humaine ;
- c. incision longitudinale du cœur, ouverture des deux ventricules et sectionnement de la cloison ;
- d. palpation du foie et de ses ganglions lymphatiques ;
- e. palpation et, si nécessaire, incision des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques ;
- f. palpation de la rate ;
- g. incision des reins et de leurs ganglions lymphatiques (*Lnn. renales*) ;
- h. incision des ganglions lymphatiques de la mamelle ;
- i. palpation de la région ombilicale et des articulations des jeunes animaux et, si nécessaire, incision de la région ombilicale et ouverture des articulations

*Ch. 7, titre et introduction***7 Gibier sauvage**

Le contrôle doit prendre en considération le certificat établi par le chasseur visé à l'annexe 14, ch. 1 et 2, et, en outre, en cas de présentation incomplète, les indications fournies par la personne compétente visées à l'annexe 14, ch. 3.

Les lièvres et le gibier à plumes font l'objet d'un contrôle par sondage, tant qu'il n'y a pas de suspicion particulière.

PROJET

**Motifs de contestations et mesures à prendre lors du contrôle des viandes***Ch. 1.1.1, let. i*

- 1.1.1 épizooties hautement contagieuses (constat clinique ou anatomopathologique) :
- i. *Abrogée*

*Ch. 1.1.2, let. g*

- 1.1.2 autres maladies infectieuses (constat clinique ou anatomopathologique) :
- g. tuberculose (*Mycobacterium bovis*, *Mycobacterium caprae* et *Mycobacterium tuberculosis*)

*Ch. 1.1.3*

- 1.1.3 maladies parasitaires :
- a. infestation généralisée par des sarcosporidies ;
  - b. infestation généralisée par des cysticerques vivants ou morts dans la musculature ;
  - c. infestation par des trichinelles (lors de détection par méthode directe ou par sérologie) ;

*Ch. 1.2.6, let. a*

- 1.2.6 organes avec des lésions d'origine parasitaire :
- a. échinocoques et autres cysticerques ;

*Ch. 3, titre***3 Gibier sauvage***Ch. 3.1.4a*

- 3.1.4a l'infestation par des trichinelles (lors de détection par méthode directe ou par sérologie) ;

*Annexe 9*  
(art. 8)

**Estampille de salubrité**

*Ch. 1, let. b et c*  
*Abrogées*

PROJET

Annexe 14  
(art. 11, let. e)

## **Certificat pour la remise de gibier sauvage comme denrée alimentaire**

### **1 Informations générales**

Espèce animale

Identification

Chasseur

Moment de la mise à mort

Lieu de la mise à mort

### **2 Procès-verbal de chasse**

Le soussigné confirme :

- a. que l'animal n'a pas présenté de troubles du comportement avant d'être tué ;
- b. qu'il n'y a pas de suspicion de contamination de l'environnement ;
- c. que le déroulement de la chasse n'a pas présenté des dangers pouvant avoir une influence sur la sécurité alimentaire.

Établi à \_\_\_\_\_ le \_\_\_\_\_ Signature \_\_\_\_\_

### **3 Certificat de contrôle**

Nom et adresse de la personne compétente

Le soussigné confirme :

- que le cadavre et les viscères ne présentent pas de signes qui permettent de conclure que la viande pourrait être préjudiciable à la santé humaine ;
- ou
- que la carcasse présente les anomalies suivantes et doit par conséquent faire l'objet d'un contrôle des viandes officiel avant d'être remise, le cas échéant, comme denrée alimentaire.

Établi à \_\_\_\_\_ le \_\_\_\_\_ Signature \_\_\_\_\_

---

# Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires

(OIDAI)

du ...

---

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),*

vu les art. 12, al. 3 et 4, 31, al. 4 et 5, 35, al. 4 et 5, 37, al. 1 et 38, al. 4 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels du...<sup>1</sup> (ODAIUOs),

*arrête :*

## Chapitre 1 Dispositions générales

### Art. 1 Objet et champ d'application

<sup>1</sup> La présente ordonnance définit les principes et les exigences en matière d'information sur les denrées alimentaires et régit, en particulier, l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires.

<sup>2</sup> Elle s'applique aussi aux denrées alimentaires qui sont servies dans des entreprises de restauration.

<sup>3</sup> Les obligations d'information définies dans les ordonnances spécifiques aux produits de la législation sur les denrées alimentaires demeurent réservées.

### Art. 2 Définitions

Les définitions figurant à l'annexe 1 s'appliquent.

## Chapitre 2 Mentions obligatoires sur les denrées alimentaires

### Section 1 Contenu et présentation

#### Art. 3 Mentions obligatoires

<sup>1</sup> Les denrées alimentaires doivent être pourvues des mentions suivantes (mentions obligatoires) :

- a. la dénomination spécifique (art. 6 et 7) ;
- b. la liste des ingrédients (art. 8 et 9) ;

<sup>1</sup> RS ...

- c. une mention sur les ingrédients allergènes et autres ingrédients susceptibles de provoquer des réactions indésirables (art. 10 et 11) ;
- d. le cas échéant, la déclaration quantitative des ingrédients (art. 12) ;
- e. la date de durée de conservation minimale ou la date limite de consommation (art. 13) ;
- f. le cas échéant, les conditions particulières de conservation ou d'utilisation (art. 14) ;
- g. le nom ou la raison sociale ainsi que l'adresse de la personne qui fabrique, importe, conditionne, emballe, embouteille ou remet des denrées alimentaires ;
- h. le pays de production des denrées alimentaires (art. 15) ;
- i. la provenance des ingrédients caractéristiques de la denrée alimentaire (art. 16) ;
- j. les mentions spécifiques pour la viande bovine, porcine, ovine, caprine et la volaille ainsi que le poisson (art. 17) ;
- k. un mode d'emploi, lorsque son absence rendrait l'usage prévu de la denrée alimentaire difficile ;
- l. le titre alcoométrique pour les boissons alcooliques titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume (art. 62, de l'ordonnance du DFI du ... sur les boissons<sup>2</sup>) ;
- m. le lot (art. 19 et 20) ;
- n. la déclaration nutritionnelle (art. 21 à 27) ;
- o. la mention requise dans le cas des denrées alimentaires, des additifs et des auxiliaires technologiques qui sont des organismes génétiquement modifiés (OGM), qui contiennent de tels organismes ou qui en sont issus (art. 36 ODA-IOUs) ;
- p. le cas échéant, la marque d'identification (art. 35 à 37) ;
- q. d'autres mentions selon l'annexe 2.

<sup>2</sup> Les mentions doivent être exprimées à l'aide de mots et de chiffres.

<sup>3</sup> Elles peuvent :

- a. être complétées par des pictogrammes ou des symboles ;
- b. alternativement, être exprimées à l'aide de pictogrammes ou de symboles, si les ordonnances le prévoient.

<sup>4</sup> Si, sur le produit, la plus grande surface imprimable est inférieure à 10 cm<sup>2</sup>, seules les mentions visées à l'al. 1, let. a, c et e sont obligatoires sur l'emballage ou l'étiquette. La liste des ingrédients doit être indiquée d'une autre manière (par ex. notice) ou être mise à la disposition du consommateur sur demande.

<sup>2</sup> RS ...

**Art. 4** Présentation des mentions obligatoires

<sup>1</sup> Dans le cas des denrées alimentaires préemballées, les mentions obligatoires doivent être apposées directement sur l'emballage ou sur une étiquette attachée à celui-ci au moment de la remise.

<sup>2</sup> Elles doivent être indélébiles et inscrites à un endroit apparent de manière à être facilement visibles, clairement lisibles. Elles ne doivent pas être dissimulées, voilées, tronquées ou séparées par d'autres indications ou images ou tout autre élément interférant.

<sup>3</sup> Elles doivent être imprimées sur l'emballage ou l'étiquette de manière clairement lisible dans un corps de caractère dont la hauteur de x, telle que définie à l'annexe 3, est égale ou supérieure à 1,2 mm.

<sup>4</sup> Dans le cas d'emballages ou de récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 80 cm<sup>2</sup>, la hauteur de x du corps de caractère visée à l'al. 3 doit être égale ou supérieure à 0,9 mm.

<sup>5</sup> Dans le même champ visuel que la dénomination spécifique doivent figurer :

- a. le titre alcoométrique ;
- b. la déclaration concernant l'utilisation de stimulateurs de performance hormonaux ou non hormonaux selon l'art. 3, al. 1, de l'ordonnance du 26 novembre 2003<sup>3</sup> relative à la déclaration de produits agricoles issus de modes de production interdits en Suisse.

**Art. 5** Denrées alimentaires présentées à la vente en vrac

<sup>1</sup> Pour les denrées alimentaires présentées à la vente en vrac, on peut renoncer à mentionner par écrit les indications visées à l'art. 3, al. 1, pour autant que l'information du consommateur soit assurée d'une autre manière, verbalement par exemple. Cette obligation d'information ne s'applique pas aux mentions visées à l'art. 33, al. 1, let. a et b, dans la mesure où les allégations nutritionnelles ou de santé sur lesquelles elles reposent ne sont pas écrites.

<sup>2</sup> Dans chaque cas, il faut mentionner par écrit :

- a. les mentions selon l'art. 38, al. 2, ODAIOUs ;
- b. la déclaration concernant l'utilisation de stimulateurs de performance hormonaux ou non hormonaux selon l'art. 3, al. 1, de l'ordonnance du 26 novembre 2003<sup>4</sup> relative à la déclaration de produits agricoles issus de modes de production interdits en Suisse.

<sup>3</sup> Les indications visées à l'al. 2 doivent être affichées sous une forme appropriée. Dans les établissements de restauration, elles peuvent notamment figurer sur la carte des menus ou sur un écriteau.

<sup>4</sup> Le lot est indiqué sur le récipient ou sur les documents de livraison correspondants.

<sup>3</sup> RS 916.51

<sup>4</sup> RS 916.51

## Section 2 Dénomination spécifique

### Art. 6 Principes

<sup>1</sup> La dénomination d'une denrée alimentaire est sa dénomination spécifique (annexe 1, ch. 5).

<sup>2</sup> En l'absence d'une dénomination spécifique légale, la dénomination de la denrée est son nom usuel. À défaut d'un tel nom ou si celui-ci n'est pas utilisé, un nom descriptif doit être indiqué.

<sup>3</sup> Le remplacement de la dénomination spécifique par une marque de fabrique ou de commerce, par une dénomination protégée dans le cadre de la propriété intellectuelle, ou par une dénomination de fantaisie n'est pas admis. L'art. 7 est réservé.

<sup>4</sup> On peut renoncer à la dénomination spécifique si la nature, le genre, l'espèce, la sorte et les propriétés de la denrée alimentaire sont clairement identifiables.

### Art. 7 Dénominations et mentions protégées

<sup>1</sup> La dénomination spécifique peut être remplacée par :

- a. une appellation d'origine protégée au sens de l'ordonnance du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP<sup>5</sup> ;
- b. une indication géographique protégée au sens de l'ordonnance sur les AOP et les IGP ;
- c. toute dénomination ou indication analogue protégée par un traité international ratifié par la Suisse.

<sup>2</sup> Les dénominations spécifiques suivantes ne peuvent pas être remplacées par des appellations ou autres indications protégées :

- a. les dénominations spécifiques de la viande, des préparations de viande et des produits à base de viande au sens de l'art. 9 de l'ordonnance du DFI du ...<sup>6</sup> sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn) ; l'art. 9, al. 4, ODAIAn est réservé ;
- b. les dénominations spécifiques du vin au sens des art. 69-71, 76 et 84-85 de l'ordonnance du DFI du ... sur les boissons<sup>7</sup>.

## Section 3 Liste des ingrédients

### Art. 8 Indications requises et ordre de succession

<sup>1</sup> La liste des ingrédients doit être assortie d'un intitulé ou précédée d'une mention appropriée « ingrédients » ou comportant ce terme.

<sup>5</sup> RS 910.12

<sup>6</sup> RS ...

<sup>7</sup> RS ...

<sup>2</sup> Tous les ingrédients doivent être indiqués par leur dénomination spécifique dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale. La part en masse déterminante se mesure au moment de la transformation de la denrée alimentaire.

<sup>3</sup> Pour les ingrédients qui se présentent sous forme de nanomatériaux manufacturés, le mot « nano » doit être ajouté entre crochets.

<sup>4</sup> Dans le cas de denrées alimentaires accompagnées d'une allégation de santé liée à l'ajout de microorganismes, ledit ajout doit être indiqué dans la liste des ingrédients en employant la nomenclature scientifique spécifique.

<sup>5</sup> Les détails concernant l'indication et la dénomination des ingrédients sont régis par l'annexe 4.

#### **Art. 9** Exceptions

<sup>1</sup> La liste des ingrédients n'est pas requise dans le cas :

- a. des fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, coupage ou autre traitement similaire ;
- b. des eaux gazéifiées, dont la dénomination fait apparaître cette dernière caractéristique ;
- c. des vinaigres de fermentation s'ils proviennent exclusivement d'un seul produit de base et pour autant qu'aucun autre ingrédient n'ait été ajouté ;
- d. des fromages, du beurre, des laits et crèmes fermentés pour autant qu'il s'agisse exclusivement des ingrédients suivants :
  1. des produits lactés, des enzymes et des cultures de microorganismes nécessaires à la fabrication ;
  2. du sel nécessaire à la fabrication des fromages autres que frais et fondu ; si du sel comestible, du sel de cuisine ou du sel iodé ou fluoré est employé, l'enrichissement en iode ou en fluor doit être indiqué ;
- e. des denrées alimentaires constituées d'un seul ingrédient pour autant que la dénomination spécifique soit identique à la dénomination des ingrédients ou fasse clairement ressortir la nature des ingrédients ;
- f. des boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume.

<sup>2</sup> L'indication des constituants suivants d'une denrée alimentaire n'est pas requise dans la liste des ingrédients :

- a. les constituants qui, au cours du processus de fabrication, ont été temporairement soustraits pour être réincorporés ensuite en quantité ne dépassant pas la teneur initiale ;
- b. les additifs alimentaires et enzymes alimentaires :
  1. qui sont considérés comme des additifs transférés selon l'art.4 de l'ordonnance sur les additifs <sup>8</sup>, pour autant qu'ils ne remplissent pas de fonction technologique dans le produit fini, ou

<sup>8</sup> **RS 817.022.31**

2. qui sont utilisés en tant qu'auxiliaires technologiques ;
- c. les supports, ainsi que les substances qui ne sont pas des additifs alimentaires mais qui sont utilisées de la même manière et dans le même but que les supports, qui sont utilisés aux doses strictement nécessaires ;
- d. les substances qui ne sont pas des additifs alimentaires mais qui sont utilisées de la même manière et dans le même but que les auxiliaires technologiques et qui sont toujours présentes dans le produit fini, même sous une forme modifiée ;
- e. l'eau :
  1. lorsque l'eau est utilisée, lors du processus de fabrication, uniquement pour permettre la reconstitution dans son état d'origine d'un ingrédient utilisé sous forme concentrée ou déshydratée, ou
  2. dans le cas du liquide de couverture, qui n'est normalement pas consommé.

#### **Section 4 Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables**

**Art. 10** Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables

Les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables sont énumérés à l'annexe 5.

**Art. 11** Étiquetage

<sup>1</sup> Les ingrédients énumérés à l'annexe 5 ou ceux qui ont été obtenus à partir de telles substances et qui subsistent dans le produit fini, même sous une forme modifiée, doivent être déclarés dans la liste des ingrédients, avec une référence claire à la dénomination de ces ingrédients (par ex. « malt d'orge », « émulsifiant (lécithine de soja) », « arôme naturel d'arachide »). Cette indication doit se démarquer au moyen de la police d'écriture, du style de caractère, de la couleur du fond ou par tout autre moyen approprié ;

<sup>2</sup> Si aucune liste des ingrédients n'est requise, l'indication comporte le mot « contient », suivi de la dénomination de l'ingrédient ou du produit concerné selon l'annexe 5.

<sup>3</sup> Lorsque plusieurs des ingrédients ou auxiliaires technologiques d'une denrée alimentaire visés aux al. 1 et 2 proviennent d'un seul ingrédient ou d'un seul produit énuméré à l'annexe 5, l'étiquetage doit le préciser clairement et individuellement pour chaque ingrédient ou auxiliaire technologique concerné.

<sup>4</sup> L'indication visée à l'al. 1 n'est pas requise si la dénomination spécifique de la denrée alimentaire comporte une mention claire de l'ingrédient concerné.

<sup>5</sup> Les ingrédients visés aux al. 1 et 2 doivent également être déclarés lorsqu'ils n'ont pas été ajoutés volontairement, mais qu'ils parviennent involontairement dans une denrée alimentaire (mélanges ou contaminations involontaires), pour autant que leur teneur :

- a. dans le cas des sulfites : dépasse ou puisse dépasser 10 mg SO<sub>2</sub> par kilogramme ou par litre de la denrée alimentaire prête à consommer ;
- b. dans le cas des céréales contenant du gluten : dépasse ou puisse dépasser 10 mg de prolamine (gliadine) par 100 g de matière sèche de la denrée alimentaire considérée ;
- c. dans le cas des huiles et des graisses végétales contenant de l'huile d'arachide entièrement raffinée : dépasse ou puisse dépasser 10 g d'huile d'arachide par kilogramme ou par litre de la denrée alimentaire prête à consommer ;
- d. dans le cas du lactose : dépasse ou puisse dépasser 1 g par kilogramme ou litre de denrée alimentaire prête à consommer ;
- e. dans les autres cas : dépasse ou puisse dépasser 1 g par kilogramme ou litre de denrée alimentaire prête à consommer.

<sup>6</sup> La personne responsable doit pouvoir démontrer que toutes les mesures requises dans le cadre des bonnes pratiques de fabrication ont été prises pour éviter ou pour réduire autant que possible les mélanges involontaires au sens de l'al. 5.

<sup>7</sup> La déclaration des mélanges visés à l'al. 5 et dont la teneur est inférieure aux valeurs limites fixées à cet alinéa est facultative.

<sup>8</sup> Les déclarations fondées sur l'al. 5, telles que « peut contenir de l'arachide », doivent figurer immédiatement à la suite de la liste des ingrédients.

<sup>9</sup> Si l'on peut démontrer qu'un ingrédient obtenu à partir d'ingrédients énumérés à l'annexe 5 ne déclenche aucune allergie ni autre réaction indésirable, on peut renoncer à sa déclaration selon les al. 1, 3 et 5.

## **Section 5 Déclaration quantitative des ingrédients**

### **Art. 12**

<sup>1</sup> La quantité d'un ingrédient doit être indiquée :

- a. lorsque l'ingrédient est mis en relief dans la dénomination spécifique de la denrée alimentaire comme « yogourt aux fraises », « sorbet aux fruits », « pizza au jambon » ;
- b. lorsque l'ingrédient est généralement associé par le consommateur à la dénomination spécifique de la denrée alimentaire ;
- c. lorsque l'ingrédient est mis en relief sur l'étiquetage du produit par des mots, des images ou une représentation graphique comme « préparé avec du beurre », « aux noix » ;

- d. lorsque l'ingrédient est essentiel pour caractériser une denrée alimentaire et la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue en raison de sa dénomination ou de son aspect.

<sup>2</sup> Les détails concernant l'indication de quantité des ingrédients, y compris les cas dans lesquels l'indication de la quantité de certains ingrédients n'est pas requise, sont régis par l'annexe 6.

## **Section 6 Date de durée de conservation minimale, date limite de consommation et date de congélation**

### **Art. 13**

<sup>1</sup> Dans le cas des denrées alimentaires devant être réfrigérées conformément à l'art. 24 de l'ordonnance du DFI sur l'hygiène du ...<sup>9</sup> ou conformément aux dispositions spécifiques de cette ordonnance en matière de température contrôlée, on indiquera la date limite de consommation en lieu et place de la date de durée de conservation minimale.

<sup>2</sup> Les détails concernant l'indication de la date et les exceptions à l'obligation de datage sont régis par l'annexe 7.

## **Section 7 Conditions de conservation et conditions d'utilisation**

### **Art. 14**

<sup>1</sup> Si les denrées requièrent des conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation, elles doivent être indiquées.

<sup>2</sup> Pour permettre une bonne conservation ou une bonne utilisation de la denrée alimentaire après ouverture de son emballage, les conditions de conservation et le délai de consommation doivent, le cas échéant, être indiquées.

<sup>3</sup> Les denrées alimentaires visées à l'art. 13, al. 1, doivent porter l'indication de la température à laquelle elles doivent être conservées.

<sup>4</sup> Dans le cas des denrées alimentaires surgelées, les indications prescrites à l'al. 1 sont complétées par :

- a. une mention telle que « produit surgelé », « surgelé » ou « congelé » ;
- b. les conditions d'utilisation du produit après décongélation ;
- c. une mention telle que « ne pas recongeler après décongélation ».

<sup>5</sup> La température de conservation peut être indiquée par un pictogramme.

<sup>9</sup> RS ...

## Section 8 Indication du pays de production et de l'origine

### Art. 15 Indication du pays de production

<sup>1</sup> Une denrée alimentaire est considérée comme étant produite dans un pays :

- a. si elle y a été entièrement obtenue ; ou
- b. si elle y a fait l'objet d'une manipulation ou d'une transformation jugée suffisante.

<sup>2</sup> Sont considérés comme étant entièrement obtenus dans un pays :

- a. les produits minéraux extraits de son sol ;
- b. les produits du règne végétal qui y sont récoltés ;
- c. les produits provenant d'animaux vivants qui y sont élevés ;
- d. les produits de la chasse ou de la pêche qui y est pratiquée ;
- e. les denrées alimentaires qui y sont obtenues exclusivement à partir de produits visés aux let. a à d.

<sup>3</sup> Est considérée comme ayant fait l'objet d'une manipulation ou d'une transformation suffisante dans ce pays toute denrée alimentaire qui y a obtenu ses propriétés caractéristiques ou une nouvelle dénomination spécifique.

<sup>4</sup> En lieu et place du pays de production, il est possible d'indiquer un espace géographique plus large pour les denrées alimentaires transformées, comme « UE » ou « Amérique du Sud ».

<sup>5</sup> Le pays de production doit être indiqué pour les produits de la pêche. En lieu et place du pays de production, la zone de pêche selon l'annexe 8 doit être indiquée pour les produits de la pêche capturés en mer.

### Art. 16 Indication de la provenance des ingrédients caractéristiques de la denrée alimentaire

<sup>1</sup> La provenance des ingrédients d'une denrée alimentaire doit être indiquée dans la liste des ingrédients :

- a. lorsque la part de l'ingrédient dans le produit fini est supérieure à 50 % masse ;  
ou
- b. lorsque l'ingrédient est soumis à la déclaration obligatoire visée à l'art. 12.

<sup>2</sup> La déclaration obligatoire visée à l'al. 1 ne s'applique qu'aux ingrédients qui sont ajoutés en l'état non transformé à une denrée alimentaire.

<sup>3</sup> En dérogation à l'al. 1, les dispositions suivantes s'appliquent :

- a. lorsque de la viande de la même espèce animale est utilisée sous la forme d'ingrédient non transformé, sa provenance doit être indiquée à partir d'une part en masse de 20 % du produit fini ;
- b. dans les mélanges de miels, la provenance de chaque miel ajouté est indiquée, indépendamment de la quantité utilisée.

<sup>4</sup> S'il n'existe pas de liste des ingrédients, la provenance de l'ingrédient doit figurer dans le même champ visuel que la dénomination spécifique.

**Art. 17** Indications spécifiques pour la viande et le poisson

<sup>1</sup> Dans le cas de morceaux de viande bovine, doivent être indiqués les numéros d'agrément de l'abattoir et de l'entreprise de découpage, ainsi que le pays dans lequel :

- a. l'animal est né ;
- b. l'animal a passé la majorité de son existence ;
- c. a eu lieu principalement l'engraissement.

<sup>2</sup> Dans le cas de morceaux de viande porcine, ovine, caprine et des volailles, il doit être indiqué :

- a. le pays dans lequel a eu lieu principalement l'engraissement ou l'animal a passé la majorité de son existence ;
- b. le pays dans lequel il a été abattu.

<sup>3</sup> Lorsque les animaux sont nés, élevés et abattus dans le même pays, il peut être indiqué « Provenance pays X ».

<sup>4</sup> En ce qui concerne la viande hachée, remise en tant que telle, le pays de production est indiqué. La provenance de la viande n'est indiquée que si le pays diffère de celui de production.

<sup>5</sup> Dans le cas de morceaux de poisson, la méthode de production et la zone de pêche doivent être indiquées selon l'art. 15, al. 5. Lorsque le poisson est utilisé comme un ingrédient, ces informations doivent être indiquées uniquement lorsque les conditions prévues à l'art. 16 sont remplies.

## Section 9 Teneur en alcool

**Art. 18**

Pour les boissons alcooliques présentant un titre alcoométrique volumique supérieur à 1,2 % vol., la teneur en alcool doit être indiquée sur l'étiquette en « % vol. ».

## Section 10 Lot

**Art. 19** Principe et exceptions

<sup>1</sup> Les denrées alimentaires doivent porter une indication permettant d'identifier le lot auquel elles appartiennent.

<sup>2</sup> L'indication du lot n'est pas requise :

- a. pour les produits agricoles qui :

1. au départ de l'exploitation, sont remis ou livrés à des stations de stockage ou d'emballage,
  2. acheminés vers des organisations de producteurs ou
  3. collectés en vue de leur intégration immédiate dans un système opérationnel de préparation ou de transformation ;
- b. lorsque, sur les lieux de remise, les denrées alimentaires sont emballées, conditionnées à la demande du consommateur ou qu'elles sont préemballées en vue de leur remise immédiate ;
  - c. lorsque la date de durée de conservation minimale, la date limite de consommation, la date de l'emballage ou la date de la récolte figure sur l'étiquetage, et que cette date se compose au moins de l'indication, en clair, du jour et du mois ;
  - d. lorsqu'il s'agit de glace comestible en emballages individuels et que l'indication figure sur l'emballage de groupage.

**Art. 20** Déclaration du lot

<sup>1</sup> L'indication du lot doit figurer sur l'emballage. Elle est précédée de la lettre « L », sauf si elle se distingue clairement des autres indications de l'étiquetage.

<sup>2</sup> Dans le cas de denrées alimentaires préemballées, le lot doit être indiqué sur le préemballage ou sur une étiquette apposée sur celui-ci.

<sup>3</sup> Lorsque les denrées alimentaires ne sont pas préemballées, le lot doit être indiqué sur l'emballage, le récipient ou sur les documents commerciaux correspondants.

## Section 11 Déclaration nutritionnelle

**Art. 21** Indications requises

<sup>1</sup> La déclaration nutritionnelle (déclaration nutritionnelle obligatoire) inclut la valeur énergétique (énergie) ainsi que la quantité de graisses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel.

<sup>2</sup> S'il y a lieu, une déclaration indiquant que la teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement peut figurer à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle.

<sup>3</sup> La déclaration nutritionnelle obligatoire peut être complétée par l'indication des quantités des éléments suivants dans le tableau :

- a. acides gras mono-insaturés ;
- b. acides gras polyinsaturés ;
- c. polyols ;
- d. amidon ;
- e. fibres alimentaires ;

- f. vitamines et minéraux, sous réserve qu'ils soient présents en quantités significatives selon l'annexe 9.

<sup>4</sup> Lorsqu'une teneur particulière en éléments visés à l'al. 3 est mentionnée, il y a lieu d'en indiquer la quantité dans la déclaration nutritionnelle.

<sup>5</sup> Lorsque l'étiquetage d'une denrée alimentaire préemballée comporte la déclaration nutritionnelle obligatoire, les informations suivantes peuvent y être répétées :

- a. soit la valeur énergétique ;
- b. soit la valeur énergétique, ainsi que les quantités de graisses, d'acides gras saturés, de sucres et de sel.

<sup>6</sup> Si une substance qui fait l'objet d'une allégation nutritionnelle ou de santé n'est pas mentionnée dans la déclaration nutritionnelle, la quantité correspondante doit être indiquée à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle et dans le même champ visuel que cette dernière.

**Art. 22** Denrées alimentaires exemptées de la déclaration nutritionnelle obligatoire

<sup>1</sup> Les denrées alimentaires dont la liste figure à l'annexe 10 ne sont pas soumises à la déclaration nutritionnelle obligatoire.

<sup>2</sup> Si la déclaration nutritionnelle est fournie à titre volontaire, elle doit satisfaire aux exigences de l'art. 21, al. 1 à 5. Les principes suivants s'appliquent :

- a. pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume, la déclaration nutritionnelle volontaire doit se limiter à la mention de la valeur énergétique.
- b. pour les denrées alimentaires non préemballées :
  1. la déclaration nutritionnelle peut se limiter à la valeur énergétique ou à la valeur énergétique avec les quantités de graisses, d'acides gras saturés, de sucres et de sel,
  2. le pourcentage d'apports de référence visés à l'annexe 9, partie B, doit être exprimé par portion ou par unité de consommation.

**Art. 23** Calcul et indication de quantité de la valeur énergétique et la teneur en nutriments

<sup>1</sup> La valeur énergétique se calcule à l'aide des coefficients de conversion définis à l'annexe 11.

<sup>2</sup> La valeur énergétique et la teneur en nutriments sont exprimées dans les unités de mesure indiquées à l'annexe 12.

<sup>3</sup> La valeur énergétique et la teneur en nutriments indiquées se réfèrent à la date de la remise de la denrée alimentaire.

<sup>4</sup> Ces informations peuvent se référer à la denrée alimentaire préparée, à condition que le mode de préparation soit décrit avec suffisamment de détails et que l'information concerne la denrée alimentaire prête à consommer.

<sup>5</sup> Les indications doivent s'appuyer sur des valeurs moyennes issues :

- a. de l'analyse de la denrée alimentaire par le fabricant ;
- b. du calcul effectué à partir des valeurs relatives aux ingrédients utilisés, ou
- c. du calcul effectué à partir de données généralement établies et reconnues.

**Art. 24** Expression pour 100 g ou pour 100 ml

<sup>1</sup> La valeur énergétique et la teneur en nutriments doivent être exprimées pour 100 g ou 100 ml.

<sup>2</sup> L'indication des quantités de vitamines et de minéraux doit en outre être exprimée en pourcentage des apports de référence fixés à l'annexe 9, partie A, ch. 1, pour 100 g ou 100 ml.

<sup>3</sup> La valeur énergétique et la teneur en nutriments, autres que les vitamines et les minéraux, peuvent également être exprimées en pourcentage des apports de référence fixés à l'annexe 9, partie B, pour 100 g ou 100 ml.

<sup>4</sup> Lorsque des indications sont apportées en application de l'al. 3, la mention suivante est indiquée à proximité immédiate : « Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal) ».

**Art. 25** Expression par portion ou par unité de consommation

<sup>1</sup> Dans les cas suivants, la valeur énergétique et la teneur en nutriments peuvent être exprimées par portion ou par unité de consommation d'une manière facilement reconnaissable par le consommateur :

- a. lorsque l'indication est fournie en plus de la forme d'expression pour 100 g ou 100 ml (visée à l'art. 24, al. 1 et 2) ;
- b. dans le cas de l'art. 24, al. 3, lorsque l'indication est fournie en plus de ou en lieu et place de la forme d'expression pour 100 g ou 100 ml.

<sup>2</sup> Si une indication selon l'art. 21, al. 5, let. b est fournie, la teneur en nutriments et le pourcentage des apports de référence fixés à l'annexe 9, partie B, peuvent être exprimés uniquement par portion ou par unité de consommation. La valeur énergétique doit être exprimée pour 100 g ou pour 100 ml et par portion ou par unité de consommation.

<sup>3</sup> Si une indication est fournie par portion ou par unité de consommation, la portion ou l'unité utilisée doit être quantifiée et le nombre de portions ou d'unités contenues dans l'emballage doit être indiqué.

<sup>4</sup> La portion ou l'unité de consommation utilisée est indiquée à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle.

**Art. 26** Forme de présentation

<sup>1</sup> Les mentions de la déclaration nutritionnelle obligatoire doivent être présentées de la façon suivante :

- a. elles doivent se trouver dans le même champ visuel ;

- b. elles doivent être présentées conjointement, sous une forme claire et dans l'ordre de présentation prescrit à l'annexe 12 ;
- c. elles doivent être présentées sous forme de tableau, avec alignement des chiffres. Faute de place suffisante, les informations peuvent être présentées sous forme linéaire.

<sup>2</sup> Pour les mentions selon l'art. 21, al. 5, les principes suivants s'appliquent :

- a. elles doivent être présentées dans le champ visuel principal ;
- b. elles doivent respecter le corps de caractère minimal prévu à l'art. 4, al. 3 ;
- c. elles peuvent être présentées sous une autre forme que celle prévue à l'al. 1, let. c.

<sup>3</sup> Pour les denrées alimentaires non préemballées et les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume, les mentions peuvent figurer sous une autre forme que celle prévue à l'al. 1, let. c.

<sup>4</sup> Lorsque la valeur énergétique ou la teneur en nutriments d'un produit est négligeable, l'information concernant ces éléments peut être remplacée par la mention « Contient des quantités négligeables de ... », placée à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle, si une telle déclaration est fournie.

#### **Art. 27** Formes d'expression et de présentation complémentaires

La valeur énergétique et la teneur en nutriments peuvent être exprimées en plus sous d'autres formes ou présentées au moyen de graphiques ou de symboles en complément des mots ou chiffres.

### **Section 12 Allégations nutritionnelles et de santé**

#### **Art. 28** Dispositions générales concernant les allégations nutritionnelles

<sup>1</sup> Les allégations nutritionnelles sont des allégations sous forme de message ou de représentation, y compris des éléments graphiques ou des symboles quelle qu'en soit la forme, qui affirment, suggèrent ou impliquent qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières et positives :

- a. de par sa valeur énergétique qu'elle fournit ou non, qui est réduite ou augmentée ; ou
- b. de par les nutriments ou d'autres substances qu'elle :
  - 1. contient en quantité significative selon l'annexe 9, ou
  - 2. en l'absence de règles en ce sens, qu'elle contient en une quantité permettant de produire l'effet nutritionnel ou physiologique affirmé, tel qu'établi par des preuves scientifiques généralement admises ; ou
- c. du fait qu'elle ne contient pas de nutriments spécifiques ou d'autres substances, ou que ceux-ci sont réduits ou augmentés.

<sup>2</sup> Les allégations nutritionnelles ne sont autorisées que si elles sont prévues à l'annexe 13 et qu'elles remplissent les exigences mentionnées dans la présente section.

**Art. 29** Dispositions particulières concernant les allégations nutritionnelles

<sup>1</sup> Seules les allégations nutritionnelles portant sur la faible teneur en alcool ou sur la réduction de la teneur en alcool ou de la valeur énergétique sont autorisées pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume.

<sup>2</sup> Les allégations comparatives ne sont admises qu'entre les denrées alimentaires de la même catégorie, en prenant en considération un éventail de denrées de cette catégorie. Il faut indiquer la différence de teneur en nutriments ou de valeur énergétique. La comparaison se rapporte à la même quantité de denrée alimentaire.

<sup>3</sup> Les allégations nutritionnelles comparatives comparent la composition de la denrée alimentaire en question à celle d'un éventail de denrées alimentaires de la même catégorie, dont la composition ne permet pas l'utilisation d'une allégation, y compris les denrées alimentaires d'autres marques.

**Art. 30** Dispositions générales concernant les allégations de santé

<sup>1</sup> Les allégations de santé sont des allégations sous forme de message ou de représentation, y compris des éléments graphiques ou des symboles quelle qu'en soit la forme, qui affirment, suggèrent ou impliquent l'existence d'une relation entre, d'une part, une catégorie de denrées alimentaires, une denrée alimentaire ou l'un de ses composants et, d'autre part, la santé.

<sup>2</sup> Les allégations de santé ne sont autorisées que si elles sont prévues à l'annexe 14 et qu'elles remplissent les exigences de la présente section.

<sup>3</sup> Les allégations de santé qui ne figurent pas à l'annexe 14 nécessitent une autorisation de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV).

<sup>4</sup> Les allégations de santé doivent faire référence au rôle d'un nutriment ou d'une autre substance dans la croissance, dans le développement et dans les fonctions de l'organisme, ou aux fonctions psychologiques et comportementales ou à l'amaigrissement ou au contrôle du poids, à la réduction de la sensation de faim, à l'accentuation de la sensation de satiété ou à la réduction de la valeur énergétique du régime alimentaire.

**Art. 31** Demande d'autorisation

<sup>1</sup> La demande d'autorisation pour une allégation de santé non visée à l'annexe 14 doit être soumise à l'OSAV dans une des langues officielles ou en anglais.

<sup>2</sup> La demande doit inclure les éléments suivants :

- a. la dénomination du nutriment ou de la substance autre, de la denrée alimentaire ou de la catégorie de denrées alimentaires, qui fera l'objet de l'allégation de santé et ses caractéristiques particulières ;
- b. une copie des études scientifiques déterminantes et des documents disponibles prouvant l'allégation de santé ou pertinents pour la prouver ;

- c. s'il y a lieu, l'indication des données scientifiques et des informations qui ne doivent pas être utilisées pour prouver ladite allégation de santé pour un autre produit ;
- d. une proposition de formulation de l'allégation de santé faisant l'objet de la demande d'autorisation dans les trois langues officielles, y compris, le cas échéant, les conditions spécifiques d'utilisation ;
- e. un résumé de la demande.

**Art. 32** Délivrance de l'autorisation

<sup>1</sup> La procédure d'autorisation est régie par les art. 4 à 7, ODAIOUs.

<sup>2</sup> L'OSAV autorise une allégation de santé qui n'est pas mentionnée à l'annexe 14 à condition que les exigences prévues à l'art. 34, al. 2, ODAIOUs soient remplies et que des études scientifiques généralement reconnues puissent apporter la preuve que l'allégation de santé satisfait aux exigences définies dans la présente section.

**Art. 33** Dispositions particulières concernant les allégations de santé

<sup>1</sup> Si des allégations de santé sont faites pour une denrée alimentaire, l'étiquetage ou, à défaut d'étiquetage, la présentation de la denrée alimentaire et la publicité faite pour celle-ci doivent contenir les informations suivantes :

- a. une mention indiquant l'importance d'une alimentation variée et équilibrée et d'un mode de vie sain ;
- b. la quantité de la denrée alimentaire concernée et le mode de consommation requis pour obtenir l'effet positif allégué ;
- c. s'il y a lieu, une indication à l'attention des personnes qui devraient éviter de consommer la denrée alimentaire en question ;
- d. un avertissement approprié pour ce qui concerne les produits susceptibles de présenter un risque pour la santé en cas de consommation excessive ;
- e. une mention indiquant que la maladie à laquelle l'allégation fait référence tient à de multiples facteurs de risques et que la modification de l'un de ces facteurs peut avoir ou non un effet bénéfique, en cas de message ou de représentation qui affirme, suggère ou laisse entendre que la consommation de la denrée alimentaire réduit sensiblement un des facteurs de risque de développement d'une maladie humaine (allégation relative à la réduction d'un risque de maladie).

<sup>2</sup> Les allégations faisant référence à des effets bénéfiques non spécifiques d'un nutriment ou d'une denrée alimentaire sur l'état de santé général ou le bien-être ne sont autorisées que si elles sont accompagnées d'une allégation de santé conformément à l'annexe 14.

<sup>3</sup> Les allégations de santé pour les boissons titrant plus de 1,2 % en volume d'alcool sont interdites.

<sup>4</sup> Les allégations de santé ne doivent pas :

- a. donner l'impression que le fait de renoncer à la denrée alimentaire pourrait porter atteinte à la santé ;
- b. être liées à des indications sur la durée et l'ampleur d'une perte de poids ;
- c. être conçues comme des recommandations émanant de médecins ou d'autres professionnels de la santé.

**Art. 34** Dispositions concernant les allégations nutritionnelles et de santé

<sup>1</sup> Les allégations nutritionnelles et de santé :

- a. doivent être facilement compréhensibles ;
- b. doivent se fonder sur des preuves scientifiques reconnues ;
- c. doivent pouvoir être justifiées par l'entreprise du secteur alimentaire qui les emploie ;
- d. doivent se référer à la denrée alimentaire prête à consommer, préparée selon les instructions du fabricant ;
- e. ne doivent pas être inexactes, ambiguës ou trompeuses ;
- f. ne doivent pas susciter de doutes quant à la sécurité ou l'adéquation nutritionnelle d'autres denrées alimentaires ;
- g. ne doivent pas encourager ou tolérer la consommation excessive de la denrée alimentaire concernée ;
- h. ne doivent pas affirmer, suggérer ou impliquer qu'une alimentation équilibrée et variée ne peut, en général, fournir des nutriments en quantité appropriée ;
- i. ne doivent pas mentionner des modifications des fonctions corporelles qui soient susceptibles d'inspirer des craintes au consommateur, sous la forme de textes, d'images, d'éléments graphiques ou de représentations symboliques.

<sup>2</sup> Les allégations nutritionnelles et de santé relatives à la présence d'un nutriment ou d'une autre substance ayant un effet nutritionnel ou physiologique (autre substance) ne sont autorisées que si :

- a. le nutriment ou l'autre substance est contenu dans le produit fini en quantité significative ou en quantité qui, selon des preuves scientifiques reconnues, permet d'obtenir l'effet nutritionnel ou physiologique allégué ;
- b. le produit fini prêt à consommer, dans la quantité raisonnablement susceptible d'être consommée, apporte une quantité significative du nutriment ou de toute autre substance que vise l'allégation, et que
- c. le nutriment ou l'autre substance est présent sous une forme disponible pour l'organisme.

<sup>3</sup> Les allégations nutritionnelles et de santé relatives à l'absence ou à la teneur réduite d'un nutriment ou d'une autre substance ne sont autorisées que si :

- a. il est prouvé que l'absence ou la teneur réduite dans une denrée alimentaire ou une catégorie de denrées alimentaires d'un nutriment ou d'une autre substance faisant l'objet de l'allégation s'est avérée avoir un effet nutritionnel ou physiologique bénéfique, et que
- b. le nutriment ou une autre substance ne se trouve pas dans le produit fini ou s'y trouve en quantité réduite.

<sup>4</sup> Les marques de fabrique, les noms commerciaux ou les dénominations de fantaisie qui apparaissent dans l'étiquetage ou la présentation d'une denrée alimentaire ou la publicité faite à son sujet et qui peuvent être considérés comme des allégations nutritionnelles ou de santé ne sont autorisés que s'ils sont accompagnés d'une allégation nutritionnelle ou de santé conforme aux dispositions de la présente section.

<sup>5</sup> En dérogation à l'al. 4, l'OSAV peut, pour les dénominations génériques qui sont habituellement utilisées pour indiquer une propriété d'une catégorie de denrées alimentaires ou de boissons susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine, il est possible d'accorder une dérogation sous réserve que la protection de la santé soit garantie et que le consommateur ne soit pas trompé. La procédure d'autorisation est régie par les art. 4 à 7, ODAIOUs.

### Section 13 Marque d'identification

#### Art. 35 Principe et exceptions

<sup>1</sup> Il y a lieu d'apposer une marque d'identification sur les denrées alimentaires d'origine animale qui ne portent pas de marque de salubrité selon l'art. 8 de l'ordonnance du DFI du... sur l'hygiène lors de l'abattage d'animaux<sup>10</sup> ; font exception les denrées alimentaires d'origine animale qui proviennent d'un établissement non soumis à autorisation en vertu de l'art. 21, al. 2, ODAIOUs.

<sup>2</sup> Aucune marque d'identification ne doit figurer sur les emballages d'œufs si le code d'un centre d'emballage conformément à l'annexe VII, partie VI, section III, du règlement (CE) n° 1308/2013<sup>11</sup> y est apposé.

<sup>3</sup> Une marque de salubrité ne peut être retirée de la viande que si elle est découpée, transformée ou travaillée d'une autre manière.

<sup>4</sup> La marque d'identification ne doit être apposée que si la denrée alimentaire a été produite conformément aux dispositions déterminantes de la législation sur les denrées alimentaires.

<sup>10</sup> RS 817.190.1

<sup>11</sup> Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007, JO L 347 du 20 décembre 2013, p. 671 ; modifiés en dernier lieu par le règlement (UE) 1310/2013, JO L 347 du 20 décembre 2013, p. 865.

<sup>5</sup> La marque d'identification peut, selon la présentation des différents produits d'origine animale, être apposée directement sur le produit, le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée sur une étiquette apposée sur le produit, le conditionnement ou l'emballage. La marque peut également consister en une plaque inamovible faite d'un matériau résistant.

<sup>6</sup> Si un établissement fabrique non seulement des denrées alimentaires nécessitant une marque d'identification, mais aussi des denrées alimentaires ne nécessitant pas de marque d'identification, il peut aussi apposer la marque d'identification à ce dernier type de denrées alimentaires.

<sup>7</sup> Dans le cas des produits d'origine animale présentés sous la forme de liquide, de granulés ou de poudre transportés en vrac et des produits de la pêche transportés en vrac, il n'est pas nécessaire de procéder à un marquage d'identification si les documents de livraison comportent les informations constitutives de la marque d'identification.

<sup>8</sup> Dans le cas des matières premières servant à la fabrication de gélatine ou de collagène, un document indiquant l'établissement d'origine et contenant les informations visées à l'annexe 15 doit accompagner les matières premières pendant le transport et au moment de la livraison dans le centre de collecte, la tannerie ou l'établissement de production de gélatine ou de collagène.

### **Art. 36** Indications requises

La marque d'identification doit indiquer :

- a. le nom du pays dans lequel l'entreprise est établie, en toutes lettres ou en abrégé selon la norme ISO pertinente ;
- b. le numéro d'autorisation de l'entreprise.

### **Art. 37** Dispositions particulières

<sup>1</sup> La marque d'identification doit être apposée avant que le produit ne quitte l'établissement de production.

<sup>2</sup> Elle doit être bien lisible, facile à déchiffrer, indélébile et être apposée de manière bien visible. Si elle est apposée dans une entreprise en Suisse ou dans l'UE, elle doit être de forme ovale.

<sup>3</sup> Lorsque l'emballage contient des viandes découpées ou des abats, la marque d'identification doit être apposée sur une étiquette fixée ou imprimée sur l'emballage de telle sorte qu'elle soit détruite à l'ouverture. Cette mesure n'est pas nécessaire si l'ouverture a pour effet de détruire l'emballage. Lorsque le conditionnement apporte la même protection que l'emballage, la marque d'identification peut être apposée sur le conditionnement.

<sup>4</sup> Lorsque les produits d'origine animale sont placés dans des conteneurs de transport ou dans de grands emballages et destinés à un traitement, une transformation, un conditionnement ou un emballage ultérieurs dans un autre établissement, la marque d'identification peut être apposée sur la surface externe du récipient ou de l'emballage.

<sup>5</sup> Si l'emballage ou le conditionnement d'une denrée alimentaire d'origine animale est retiré ou qu'elle est soumise à une transformation ultérieure dans une autre entreprise, il y a lieu d'apposer une nouvelle marque d'identification ; celle-ci doit indiquer le numéro d'autorisation de l'entreprise où ont lieu ces opérations.

<sup>6</sup> Lorsque la marque d'identification est apposée directement sur le produit, les colorants utilisés doivent faire l'objet d'une autorisation, conformément à l'annexe 1, let. a, de l'ordonnance sur les additifs<sup>12</sup>.

### Chapitre 3 Informations facultatives sur les denrées alimentaires

#### Art. 38

Des informations facultatives sur les denrées alimentaires ne peuvent pas empiéter sur la place disponible pour les informations obligatoires.

#### Art. 39 Indications « végétarien » ou « végétalien »

<sup>1</sup> Une denrée alimentaire peut porter l'indication :

- a. « végétarien » ou « ovo-lacto-végétarien » ou « ovo-lacto-végétalien » lorsqu'elle ne contient ni ingrédient d'origine animale ni auxiliaires technologiques d'origine animale, exceptés le lait, les composants du lait tels que le lactose, les œufs, les composants de l'œuf et le miel ;
- b. « ovo-végétarien » lorsqu'elle ne contient aucun ingrédient d'origine animale, excepté les œufs, les composants de l'œuf et le miel ;
- c. « lacto-végétarien » ou « lacto-végétalien » lorsqu'elle ne contient ni ingrédient d'origine animale ni auxiliaires technologiques d'origine animale, exceptés le lait, les composants du lait et le miel ;
- d. « vegan » ou « végétalien » lorsqu'elle ne contient aucun ingrédient d'origine animale.

<sup>2</sup> Une denrée alimentaire ou un ingrédient obtenu à partir d'ingrédients qui ont été fabriqués en employant des auxiliaires technologiques d'origine animale peuvent porter une indication visée à l'al. 1 s'ils sont séparés des composants protéiniques d'origine animale des auxiliaires technologiques et nettoyés.

#### Art. 40 Informations concernant l'absence de gluten ou la présence réduite de gluten

<sup>1</sup> Les denrées alimentaires peuvent être pourvues des mentions suivantes :

- a. « sans gluten », si la teneur en gluten ne dépasse pas 20 mg/kg dans la denrée alimentaire vendue au consommateur ;
- b. « très faible teneur en gluten », si la denrée alimentaire, constituée d'un ou de plusieurs ingrédients fabriqués à partir de blé, de seigle, d'orge, d'avoine ou

<sup>12</sup> RS 817.022.31

de leurs variétés croisées ou contenant de tels ingrédients spécialement traités pour offrir une teneur réduite en gluten, possède une teneur en gluten qui ne dépasse pas 100 mg/kg dans la denrée alimentaire vendue au consommateur.

<sup>2</sup> Si une denrée alimentaire qui porte la mention « sans gluten » ou « très faible teneur en gluten » contient de l'avoine, elle doit être spécialement fabriquée, préparée ou transformée de façon à éviter une contamination par du blé, du seigle, de l'orge ou leurs variétés croisées. Sa teneur en gluten ne doit pas dépasser 20 mg/kg.

<sup>3</sup> Les denrées alimentaires visées à l'al. 1 peuvent porter la mention « Convient aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten » ou « Convient aux personnes atteintes de la maladie cœliaque ».

<sup>4</sup> Les denrées alimentaires visées à l'al. 1 peuvent porter la mention « Spécialement formulé pour les personnes souffrant d'une intolérance au gluten » ou « Spécialement formulé pour les personnes atteintes de la maladie cœliaque » si la denrée alimentaire est spécialement produite, préparée et/ou transformée de manière à ce que la teneur en gluten d'un ou de plusieurs ingrédients contenant du gluten soit réduite ou à ce que les ingrédients contenant du gluten soient remplacés par d'autres ingrédients qui en sont naturellement exempts.

<sup>5</sup> La fourniture d'informations au sens des al. 1 à 4 est interdite dans les préparations pour nourrissons et les préparations de suite.

## Chapitre 4 Adaptation des annexes

### Art. 41

<sup>1</sup> L'OSAV adapte régulièrement les annexes de la présente ordonnance selon l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

<sup>2</sup> Lors de l'adaptation des annexes 13 et 14, il tient compte du registre communautaire selon l'art. 20 du règlement (CE) n° 1924/2006<sup>13</sup>.

## Chapitre 5 Dispositions finales

### Art. 42 Abrogation du droit en vigueur

L'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005<sup>14</sup> sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires est abrogée.

<sup>13</sup> Règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires, JO L 404 du 30.12.2006, p. 9; modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1047/2012, JO L 310 du 09.11.2012, p. 36.

<sup>14</sup> RO ...

**Art. 43** Dispositions transitoires

<sup>1</sup> Les dispositions transitoires sont régies par l'art. 90, al. 1, 3 et 4, ODAIOUs.

<sup>2</sup> Par dérogation à l'art. 90 ODAIOUs, les produits portant déjà une marque de fabrique ou un nom commercial existant avant le 1<sup>er</sup> janvier 2005 et qui ne sont pas conformes aux exigences relatives aux allégations nutritionnelles et de santé prévues aux art. 29 à 34 de la présente ordonnance peuvent continuer à être mis sur le marché jusqu'au 19 janvier 2022, selon les dispositions de la législation relative aux marques de fabrique et aux noms commerciaux qui étaient en vigueur avant le 7 mars 2008.

<sup>3</sup>Après le 19 janvier 2022, ils ne peuvent être remis au consommateur selon l'ancien droit que jusqu'à épuisement des stocks.

**Art. 44** Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le ....

...

Département fédéral de l'intérieur :

Alain Berset

## Définitions

1. « Information sur les denrées alimentaires » : toute information concernant une denrée alimentaire transmise au consommateur, mais aussi aux intermédiaires et aux transformateurs, sur une étiquette, dans d'autres documents accompagnant cette denrée ou à l'aide de tout autre moyen, y compris les outils de la technologie moderne ou la communication verbale ;
2. « Étiquetage » : mentions, indications, marques de fabrique ou de commerce, images ou signes se rapportant à une denrée alimentaire et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette accompagnant ou se référant à cette denrée alimentaire.
3. « Champ visuel » : toutes les surfaces d'un emballage pouvant être lues à partir d'un unique angle de vue.
4. « Lisibilité » : propriété de l'apparence matérielle de l'information, par laquelle l'information est mise visuellement à la portée du grand public et qui dépend de divers éléments, entre autres du corps de caractère, des espaces, de l'interligne, de la largeur du trait, de la couleur, de la police de caractère, du rapport entre la largeur et la hauteur des lettres, de la nature du support ainsi que du contraste significatif entre le texte et le fond.
5. « Dénomination spécifique » :
  - 5.1 dénomination d'une denrée alimentaire prescrite par les dispositions législatives et réglementaires qui lui sont applicables (« dénomination légale ») ;
  - 5.2 nom reconnu comme étant la dénomination d'une denrée alimentaire déterminée par le consommateur, sans que de plus amples explications soient nécessaires (« nom usuel ») ; ou
  - 5.3 nom qui décrit une denrée alimentaire et, si nécessaire, son utilisation, et qui est suffisamment clair pour que le consommateur puisse déterminer sa véritable nature et la distinguer des autres produits avec lesquels elle pourrait être confondue (« nom descriptif »).
6. « Date de durée de conservation minimale » : date jusqu'à laquelle une denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées.
7. « Date limite de consommation » : date jusqu'à laquelle une denrée alimentaire devrait être consommée. Après cette date, la denrée alimentaire ne doit plus être remise comme telle au consommateur.
8. « Lot » : ensemble d'unités de production ou de vente d'une denrée alimentaire produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques.

9. « Nutriments » : les protéines, les glucides, les lipides, les fibres alimentaires, le sodium, les vitamines et les sels minéraux dont la liste est établie à l'annexe 9, partie A, ch. 1 de la présente ordonnance, ainsi que les substances qui relèvent ou sont des composants de l'une de ces catégories.
10. « Nanomatériau manufacturé » : tout matériau produit intentionnellement présentant une ou plusieurs dimensions de l'ordre de 100 nm ou moins, ou composé de parties fonctionnelles distinctes, soit internes, soit à la surface, dont beaucoup ont une ou plusieurs dimensions de l'ordre de 100 nm ou moins, y compris des structures, des agglomérats ou des agrégats qui peuvent avoir une taille supérieure à 100 nm mais qui conservent des propriétés typiques de la nanoéchelle.
11. « Déclaration nutritionnelle » ou « étiquetage nutritionnel » : des informations précisant :
  - 11.1 la valeur énergétique ; ou
  - 11.2 la valeur énergétique et un ou plusieurs des nutriments suivants :
    - a. graisses (acides gras saturés, mono-insaturés et polyinsaturés) ;
    - b. glucides (sucres, polyols et amidon) ;
    - c. sel ;
    - d. fibres alimentaires ;
    - e. protéines ;
    - f. vitamines et minéraux visés à l'annexe 9, partie A, ch. 1, et présents en quantités significatives telles que définies à l'annexe 9, partie A, ch. 2.
12. « Graisses » : lipides totaux, avec les phospholipides.
13. « Acides gras saturés » : acides gras sans double liaison.
14. « Acides gras trans » : acides gras qui présentent au moins une liaison double non conjuguée (c'est-à-dire interrompue par au moins un groupement méthylène) entre atomes de carbone en configuration trans.
15. « Acides gras mono-insaturés » : acides gras avec une double liaison cis.
16. « Acides gras polyinsaturés » : acides gras avec deux doubles liaisons interrompues cis, cis-méthylène ou plus.
17. « Glucides » : tout glucide métabolisé par l'homme, y compris les polyols.
18. « Sucres » : tous les monosaccharides et disaccharides présents dans les denrées alimentaires à l'exclusion des polyols.
19. « Polyols » : alcools comprenant plus de deux groupes hydroxyles.
20. « Protéines » : la teneur en protéines calculée à l'aide de la formule : protéine = azote total (Kjeldahl)  $\times$  6,25.
21. « Sel » : la teneur en équivalent en sel calculée à l'aide de la formule : sel = sodium  $\times$  2,5.
22. « Fibres alimentaires » : polymères glucidiques composés de trois unités monomériques ou plus, qui ne sont ni digérés ni absorbés dans l'intestin grêle humain et appartiennent à l'une des catégories suivantes :

- 22.1. polymères glucidiques comestibles, présents naturellement dans la denrée alimentaire telle qu'elle est consommée ;
  - 22.2. polymères glucidiques comestibles qui ont été obtenus à partir de matières premières alimentaires brutes par des moyens physiques, enzymatiques ou chimiques et ont un effet physiologique bénéfique démontré par des données scientifiques généralement admises ;
  - 22.3. polymères glucidiques comestibles synthétiques qui ont un effet physiologique bénéfique démontré par des données scientifiques généralement admises.
23. « Valeur moyenne » : la valeur qui représente le mieux la quantité d'un nutriment contenu dans une denrée alimentaire donnée et qui tient compte des tolérances dues aux variations saisonnières, aux habitudes de consommation et aux autres facteurs pouvant influencer la valeur effective.
  24. « Gluten » : une fraction protéique du blé, du seigle, de l'orge, de l'avoine ou de leurs variétés croisées ainsi que les dérivés de cette fraction protéique, auxquels certaines personnes sont intolérantes et qui sont insolubles dans l'eau et dans une solution de chlorure de sodium à 0,5 M.
  25. « Blé » : toutes les variétés de Triticum.

Annexe 2  
(art. 3, al. 1, let. q)

## **Denrées alimentaires dont l'étiquetage doit comporter une ou plusieurs mentions obligatoires complémentaires**

### **Partie A – Règles particulières d'étiquetage applicables à toutes les denrées alimentaires**

1. La dénomination de la denrée alimentaire doit être assortie de mentions relatives à l'état physique dans lequel se trouve la denrée alimentaire ou au traitement spécifique qu'elle a subi (par ex. en poudre, recongelé, lyophilisé, surgelé, concentré, fumé), au cas où l'omission de cette information serait susceptible d'induire le consommateur en erreur.
2. Dans le cas des denrées alimentaires qui ont été congelées avant la vente et sont vendues décongelées, la dénomination de la denrée doit être accompagnée de la mention « décongelé ».  
Cette exigence ne s'applique pas aux :
  - a. ingrédients présents dans le produit fini ;
  - b. denrées alimentaires pour lesquelles la congélation est une étape technique nécessaire du processus de production ;
  - c. denrées alimentaires pour lesquelles la décongélation n'a pas d'effets qui nuisent à la sécurité ou la qualité de la denrée alimentaire.Le chiffre 1 est réservé.
3. Les denrées alimentaires traitées par rayonnements ionisants doivent porter les mentions suivantes :
  - a. « irradié » ou « traité par rayonnements ionisants » ;
  - b. l'emplacement de l'installation d'irradiation ainsi que le nom et l'adresse de la personne responsable de cette installation.
4. Dans le cas de denrées alimentaires dans lesquelles un composant ou un ingrédient que le consommateur s'attend à voir normalement utilisé ou à trouver naturellement présent a été remplacé par des composants ou des ingrédients différents, l'étiquetage doit porter – outre la liste des ingrédients – une indication précise des composants ou des ingrédients utilisés pour la substitution partielle ou totale :
  - a. à proximité immédiate du nom du produit ; et
  - b. en utilisant un corps de caractère tel que la hauteur d'x soit au moins égale à 75 % de celle du nom du produit et ne soit pas inférieure à la hauteur minimale du corps de caractère prévue à l'art. 4, al. 3 de la présente ordonnance.
5. Dans le cas des produits à base de viande, des préparations de viandes et des produits de la pêche qui contiennent des protéines ajoutées, en tant que telles, y compris des protéines hydrolysées, provenant d'autres espèces animales, la

dénomination de la denrée alimentaire doit comporter l'indication de la présence de ces protéines et de leur origine.

6. Dans le cas des produits à base de viande et des préparations de viandes qui prennent l'apparence d'un morceau, d'un rôti, d'une tranche, d'une portion ou d'une carcasse de viande, la dénomination de la denrée alimentaire doit comporter l'indication de la présence d'eau ajoutée si celle-ci représente davantage que 5 % du poids du produit fini. Les mêmes dispositions s'appliquent dans le cas de produits de la pêche et de préparations de ces produits qui prennent l'apparence d'un morceau, d'un rôti, d'une tranche, d'une portion, d'un filet ou d'un produit entier de la pêche.

## Partie B – Règles particulières d'étiquetage applicables à certains types et certaines classes de denrées alimentaires

Type ou catégorie de denrées alimentaires	Mention
<b>1. Denrées alimentaires emballées dans certains gaz</b>	
1.1 Denrées alimentaires dont la durée de conservation a été prolongée à l'aide de gaz d'emballage autorisés selon le règlement (CE) n° 1333/2008 <sup>15</sup>	« conditionné sous atmosphère protectrice »
<b>2. Denrées alimentaires contenant des édulcorants</b>	
2.1 Denrées alimentaires contenant un ou des édulcorants autorisés	La dénomination de la denrée alimentaire est assortie de la mention « avec édulcorant(s) »
2.2 Denrées alimentaires contenant à la fois du ou des sucres ajoutés et un ou des édulcorants autorisés	La dénomination de la denrée alimentaire est assortie de la mention « avec sucre(s) édulcorant(s) »
2.3 Denrées alimentaires contenant de l'aspartame/sel d'aspartame-acésulfame	« Contient de l'aspartame (source de phénylalanine) » ; cette mention apparaît sur l'étiquette si l'aspartame ou le sel d'aspartame-acésulfame ne figure dans la liste des ingrédients que par référence à un numéro précédé de la lettre E. « Contient une source de phénylalanine » ; cette mention apparaît sur l'étiquette si l'aspartame ou le sel d'aspartame-acésulfame est désigné dans la liste des ingrédients par son nom spécifique.

<sup>15</sup> 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; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) n° 1093/2014, JO L 299 du 17.10.2014, p. 22.

Type ou catégorie de denrées alimentaires	Mention
2.4 Denrées alimentaires dans lesquelles des polyols ont été incorporés à un taux supérieur à 10 %	« Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs »
<b>3. Denrées alimentaires contenant de l'acide glycyrrhizinique ou son sel d'ammonium</b>	
3.1 Confiseries ou boissons contenant de l'acide glycyrrhizinique ou son sel d'ammonium à la suite de l'ajout de la ou des substances telles quelles ou de réglisse <i>Glycyrrhiza glabra</i> , à une concentration de 100 mg/kg ou 10 mg/l ou supérieure.	La mention « contient de la réglisse » est ajoutée juste après la liste des ingrédients sauf si le terme « réglisse » figure déjà dans la liste des ingrédients ou dans la dénomination de la denrée alimentaire. En l'absence de liste des ingrédients, la dénomination de la denrée alimentaire est assortie de cette mention.
3.2 Confiseries contenant de l'acide glycyrrhizinique ou son sel d'ammonium à la suite de l'ajout de la ou des substances telles quelles ou de réglisse <i>Glycyrrhiza glabra</i> , à des concentrations de 4 g/kg ou supérieures.	La mention « contient de la réglisse - les personnes souffrant d'hypertension doivent éviter toute consommation excessive » est ajoutée juste après la liste des ingrédients. En l'absence de liste des ingrédients, la dénomination de la denrée alimentaire est assortie de cette mention.
3.3 Boissons contenant de l'acide glycyrrhizinique ou son sel d'ammonium à la suite de l'ajout de la ou des substances telles quelles ou de réglisse <i>Glycyrrhiza glabra</i> , à des concentrations de 50 mg/l ou supérieures ou de 300 mg/l ou supérieures dans le cas des boissons contenant plus de 1,2 % en volume d'alcool.	La mention « contient de la réglisse - les personnes souffrant d'hypertension doivent éviter toute consommation excessive » est ajoutée juste après la liste des ingrédients. En l'absence de liste des ingrédients, la dénomination de la denrée alimentaire est assortie de cette mention.
<b>4. Boissons à teneur élevée en caféine ou denrées alimentaires avec adjonction de caféine</b>	
4.1 Boissons destinées à être consommées en l'état et contenant de la caféine, quelle qu'en soit la source, dans une proportion supérieure à 150 mg/l, ou se présentant sous forme concentrée ou déshydratée et, après reconstitution, contenant de la caféine, quelle qu'en soit la source, dans une proportion supérieure à 150 mg/l, à l'exception de celles à base de café, de thé, ou d'extrait de café ou de thé, dont la	La mention « teneur élevée en caféine, déconseillé aux enfants et aux femmes enceintes ou allaitantes » figure dans le même champ visuel que la dénomination de la boisson, suivie, entre parenthèses, d'une référence à la teneur en caféine exprimée en mg pour 100 ml.

Type ou catégorie de denrées alimentaires	Mention
dénomination comporte le terme « café » ou « thé ».	
4.2 Denrées alimentaires autres que des boissons, auxquelles la caféine est ajoutée à des fins physiologiques.	La mention « contient de la caféine, déconseillé aux enfants et aux femmes enceintes » figure dans le même champ visuel que la dénomination de la denrée alimentaire, suivie, entre parenthèses, d'une référence à la teneur en caféine exprimée en mg pour 100 g/ml. Dans le cas de compléments alimentaires, la teneur en caféine est exprimée en fonction de la portion journalière recommandée sur l'étiquetage.
<b>5. Viandes congelées, préparations de viandes congelées et produits non transformés de la pêche congelés</b>	
5.1 Viandes congelées, préparations de viandes congelées et produits non transformés de la pêche congelés	Date de congélation ou date de première congélation si le produit a été congelé à plusieurs reprises, conformément à l'annexe 7, ch. 3.

Annexe 3  
(art. 4, al. 3)

### Définition de la hauteur d'x



### Légende

- 1 Ligne d'ascendantes
- 2 Hauteur de capitale
- 3 Ligne de tête
- 4 Ligne de pied
- 5 Ligne de descen-  
dantes
- 6 Hauteur d'x
- 7 Corps

PROJET

**Énumération et désignation des ingrédients****Partie A – Dispositions particulières relatives à l'énumération des ingrédients dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale**

Définition de la catégorie	Dénominations
1. Eau ajoutée et ingrédients volatils	Sont indiqués dans la liste en fonction de leur importance pondérale dans le produit fini. La quantité d'eau ajoutée comme ingrédient dans une denrée alimentaire est déterminée en soustrayant de la quantité totale du produit fini la quantité totale des autres ingrédients mis en œuvre. Cette quantité peut ne pas être prise en considération si, en poids, elle n'excède pas 5 % du produit fini. Cette dérogation ne s'applique pas à la viande, aux préparations de viandes et aux produits de la pêche non transformés, ni aux mollusques bivalves non transformés.
2. Ingrédients utilisés sous une forme concentrée ou déshydratée et reconstitués pendant la fabrication	Peuvent être indiqués dans la liste en fonction de leur importance pondérale avant concentration ou déshydratation.
3. Ingrédients utilisés dans des denrées alimentaires concentrées ou déshydratées auxquelles il faut ajouter de l'eau.	Peuvent être indiqués dans la liste selon l'ordre des proportions dans le produit reconstitué pourvu que la liste des ingrédients soit accompagnée d'une mention telle que « ingrédients du produit reconstitué » ou « ingrédients du produit prêt à consommer ».
4. Fruits, légumes ou champignons, dont aucun ne prédomine en poids de manière significative et qui sont utilisés en proportions susceptibles de varier, utilisés en mélange comme ingrédients dans une denrée alimentaire.	Peuvent être regroupés dans la liste des ingrédients sous la désignation « fruits », « légumes » ou « champignons » suivie de la mention « en proportion variable », immédiatement suivie de l'énumération des fruits, légumes ou champignons présents.
5. Mélanges d'épices ou de plantes aromatiques, dont aucune ne prédomine en poids de manière significative	Peuvent être énumérés dans un ordre différent à condition que la liste desdits ingrédients soit accompagnée d'une

Définition de la catégorie	Dénominations
6. Ingrédients intervenant pour moins de 2 % dans le produit fini	<p>mention telle que « en proportion variable ».</p> <p>Peuvent être énumérés dans un ordre différent à la suite des autres ingrédients.</p>
7. Ingrédients similaires et substituables entre eux, susceptibles d'être utilisés dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire sans en altérer la composition, la nature ou la valeur perçue, et pour autant qu'ils interviennent pour moins de 2 % dans le produit fini.	<p>Peuvent être désignés dans la liste des ingrédients à l'aide de l'affirmation « contient ... et/ou ... », dans le cas où l'un au moins, parmi deux ingrédients au plus, est présent dans le produit fini. Cette disposition ne s'applique pas aux additifs alimentaires ni aux ingrédients énumérés dans la partie C ni aux substances ou produits répertoriés à l'annexe 5 provoquant des allergies ou intolérances.</p>
8. Huiles raffinées d'origine végétale	<p>Peuvent être regroupées dans la liste des ingrédients sous la désignation « huiles végétales », immédiatement suivie de l'énumération des origines végétales spécifiques et éventuellement suivie de la mention « en proportion variable ».</p> <p>En cas de regroupement, les huiles végétales sont indiquées dans la liste des ingrédients, en fonction du poids de l'ensemble des huiles végétales présentes. L'expression « totalement hydrogénée » ou « partiellement hydrogénée », selon le cas, doit accompagner la mention d'une huile hydrogénée.</p>
9. Graisses raffinées d'origine végétale	<p>Peuvent être regroupées dans la liste des ingrédients sous la désignation « graisses végétales », immédiatement suivie de l'énumération des origines végétales spécifiques et éventuellement suivie de la mention « en proportion variable ». En cas de regroupement, les graisses végétales sont indiquées dans la liste des ingrédients en fonction du poids de l'ensemble des graisses végétales présentes. L'expression « totalement hydrogénée » ou « partiellement hydrogénée », selon le cas, doit accompagner la mention d'une graisse hydrogénée.</p>

Définition de la catégorie	Dénominations
----------------------------	---------------

### Partie B – Ingrédients pouvant être désignés par le nom d'une catégorie plutôt que par un nom spécifique

Les ingrédients appartenant à l'une des catégories de denrées alimentaires énumérées ci-dessous et qui entrent dans la composition d'une autre denrée alimentaire peuvent être désignés par le nom de cette catégorie au lieu de leur nom spécifique. L'art. 10 est réservé.

Définition de la catégorie	Dénominations
1. Huiles raffinées d'origine animale	« Huile », complétée soit par le qualificatif « animale », soit par l'indication de l'origine spécifique animale. L'expression « totalement hydrogénée » ou « partiellement hydrogénée », selon le cas, doit accompagner la mention d'une huile hydrogénée.
2. Graisses raffinées d'origine animale	« Graisse » ou « matière grasse », complétée soit par le qualificatif « animale », soit par l'indication de l'origine spécifique animale. L'expression « totalement hydrogénée » ou « partiellement hydrogénée », selon le cas, doit accompagner la mention d'une graisse hydrogénée.
3. Mélanges de farines provenant de deux espèces de céréales ou plus	« Farine », suivie de l'énumération des espèces de céréales dont elle provient par ordre d'importance pondérale décroissante.
4. Amidon et féculés natifs et amidons et féculés modifiés par voie physique ou enzymatique.	« Amidon(s)/Fécule(s) »
5. Toute espèce de poisson lorsque le poisson constitue un ingrédient d'une autre denrée alimentaire et à condition que la dénomination et la présentation de cette denrée ne se réfèrent pas à une espèce précise de poisson.	« Poisson(s) »
6. Toute espèce de fromage lorsque le fromage ou le mélange de fromages constitue un ingrédient d'une autre	« Fromage(s) »

Définition de la catégorie	Dénominations
denrée alimentaire et à condition que la dénomination et la présentation de cette denrée ne se réfèrent pas à un type précis de fromage.	
7. Toutes épices n'excédant pas 2 % en poids de la denrée.	« Épices » ou « mélange d'épices »
8. Toutes plantes aromatiques ou parties de plantes aromatiques n'excédant pas 2 % en poids de la denrée.	« Plante(s) aromatique(s) » ou « mélange(s) de plantes aromatiques »
9. Toutes préparations de gommés utilisées dans la fabrication de la gomme de base pour les gommés à mâcher.	« Gomme base »
10. Chapelure de toute origine	« Chapelure »
11. Toutes catégories de saccharoses	« Sucre »
12. Dextrose anhydre ou monohydraté	« Dextrose »
13. Sirop de glucose et sirop de glucose déshydraté	« Sirop de glucose »
14. Toutes les protéines du lait (caséines, caséinates et protéines du petit-lait et du lactosérum) et leurs mélanges	« Protéines de lait »
15. Beurre de cacao de pression, d'expeller ou raffiné	« Beurre de cacao »
16. Tous les types de vins	« Vin »

**Partie C – Ingrédients désignés par le nom de leur catégorie fonctionnelle suivi de leur nom spécifique ou de leur numéro E**

1. Les additifs alimentaires et enzymes alimentaires autres que ceux précisés à l'art. 9, al. 2, let. b, appartenant à l'une des catégories fonctionnelles énumérées dans la présente partie, sont obligatoirement désignés par le nom de cette catégorie, suivi de leur nom spécifique ou, le cas échéant, de leur numéro E. Dans le cas d'un ingrédient appartenant à plusieurs catégories fonctionnelles, est indiquée celle correspondant à sa fonction principale dans le cas de la denrée alimentaire concernée. L'art. 10 est réservé.

Antioxydant	Amidon modifié <sup>1</sup>
Poudre à lever	Acidifiant
Émulsifiant	Correcteur d'acidité
Colorant	Agent moussant
Affermissant	Antimoussant
Humectant	Sels émulsifiants <sup>2</sup>

Agent de charge	Stabilisant
Gélifiant	Édulcorant
Exhausteur de goût	Gaz propulseur
Séquestrant	Antiagglomérant
Conservateur	Agent d'enrobage
Agent de traitement de la farine	Épaississant

2. L'indication de la catégorie fonctionnelle ou du numéro E n'est pas requise.
3. Uniquement dans le cas des fromages fondus et des produits à base de fromage fondu.

#### Partie D - Désignation des arômes dans la liste des ingrédients

1. Les arômes sont désignés :
  - a. soit sous le terme « arôme(s) », soit sous une dénomination ou une description plus spécifique de l'arôme si l'agent aromatisant contient des arômes tels que définis à l'art. 2, al. 1, let. b, c, d, e, f, g ou h de l'ordonnance du DFI du...<sup>16</sup> sur les arômes et les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes (ordonnance sur les arômes) ;
  - b. soit sous le terme « arôme(s) de fumée », ou « arôme(s) de fumée produit(s) à partir de denrée(s) ou catégorie de denrées ou de matériau(x) source » (par exemple, « arôme de fumée produit à partir de hêtre »), si l'agent aromatisant contient des arômes tels que définis à l'art. 2, al. 1, let. f de l'ordonnance sur les arômes et confère un arôme de fumée aux denrées alimentaires.
2. Le qualificatif « naturel » est utilisé pour désigner un arôme conformément à l'art. 10 de l'ordonnance sur les arômes.
3. La quinine ou la caféine qui sont utilisées en tant qu'arôme dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire sont désignées dans la liste des ingrédients sous leur dénomination spécifique, immédiatement après le terme « arôme(s) ».

#### Partie E - Désignation des ingrédients composés

1. Un ingrédient composé peut figurer dans la liste des ingrédients sous sa dénomination spécifique, ou sa dénomination consacrée par l'usage, en fonction de son importance pondérale, à condition que sa composition figure immédiatement après ladite dénomination. Seuls doivent être déclarés les additifs qui remplissent encore une fonction technologique dans le produit fini. L'art. 10 est réservé.

<sup>16</sup> RS ...

2. La liste des ingrédients prévue pour les ingrédients composés n'est pas obligatoire :
  - a. lorsque la composition de l'ingrédient composé est définie dans une ordonnance, et pour autant que l'ingrédient composé intervienne pour moins de 2 % dans le produit fini, les art. 9, al. 2, let. a à d pour les additifs et l'art. 10 demeurant réservés.
  - b. pour les ingrédients composés consistant en mélanges d'épices ou de plantes aromatiques qui interviennent pour moins de 2 % dans le produit fini, les art. 9, al. 2, let. a à d pour les additifs et l'art. 10 demeurant réservés.
  - c. lorsque l'ingrédient composé est une denrée alimentaire pour laquelle la liste des ingrédients n'est pas exigée.

PROJET

Annexe 5  
(art. 10 et 11, al. 1 à 3 et 9)

### **Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables**

Les ingrédients ci-après et les produits dont ils sont dérivés peuvent provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables et doivent donc toujours être indiqués dans l'étiquetage ; l'art. 11, al. 9, est réservé :

1. céréales contenant du gluten, à savoir le blé (comme l'épeautre et le blé de Khorasan), le seigle, l'orge, l'avoine, ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales, à l'exception :
  - a. des sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose et produits à base ceux-ci, sous réserve que le procédé qu'ils ont subi n'élève pas le niveau d'allergénicité,
  - b. des maltodextrines à base de blé et produits à base de celles-ci, sous réserve que le procédé qu'elles ont subi n'élève pas le niveau d'allergénicité,
  - c. des sirops de glucose à base d'orge,
  - d. des céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques,
2. crustacés et produits à base de crustacés ;
3. œufs et produits à base d'œufs ;
4. poissons et produits à base de poissons, à l'exception :
  - a. de la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes,
  - b. de la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin ;
5. arachides et produits à base d'arachides ;
6. soja et produits à base de soja, à l'exception :
  - a. de l'huile ou de la graisse de soja entièrement raffinées et produits à base de celles-ci, sous réserve que le procédé qu'elles ont subi n'élève pas le niveau d'allergénicité,
  - b. des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja,
  - c. des phytostérols et des esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja,
  - d. de l'ester de stanol produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja ;
7. lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception :

- a. du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques,
  - b. du lactitol ;
8. fruits à coque dure (noix), à savoir amandes (*Amygdalus communis L.*), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*) et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque dure utilisés pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et autres boissons alcooliques ;
  9. céleri et produits à base de céleri ;
  10. moutarde et produits à base de moutarde ;
  11. graines de sésame et produits à base de graines de sésame ;
  12. anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimés en SO<sub>2</sub> ;
  13. lupins et produits à base de lupins ;
  14. mollusques et produits à base de mollusques.

**Indication quantitative des ingrédients**

1. L'indication quantitative n'est pas requise :
  - 1.1. pour un ingrédient ou une catégorie d'ingrédients,
    - a. dont le poids net égoutté est indiqué ;
    - b. dont la quantité doit déjà obligatoirement figurer sur l'étiquetage en vertu d'une autre disposition ;
    - c. qui est utilisé à faible dose aux fins de l'aromatisation ; ou
    - d. qui, tout en figurant dans la dénomination de la denrée alimentaire, n'est pas susceptible de déterminer le choix du consommateur dès lors que la variation de quantité n'est pas essentielle pour caractériser la denrée alimentaire ou de nature à la distinguer d'autres denrées similaires ;
  - 1.2. lorsqu'une autre disposition détermine de manière précise la quantité de l'ingrédient ou de la catégorie d'ingrédients sans en prévoir l'indication sur l'étiquetage ; ou
  - 1.3. dans les cas visés à l'annexe 4, partie A, ch. 4 et 5.
2. L'art. 11, al. 1, let. a à c, ne s'applique pas dans le cas :
  - 2.1. d'ingrédients ou de catégories d'ingrédients relevant de la catégorie avec mention « avec édulcorant(s) » ou « avec sucre(s) et édulcorant(s) » lorsque la dénomination de la denrée alimentaire est assortie de cette mention conformément à l'annexe 4 ; ou
  - 2.2. de vitamines ou de minéraux ajoutés, lorsque ces substances doivent faire l'objet d'une déclaration nutritionnelle.
3. L'indication de la quantité d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédients :
  - 3.1. est exprimée en pourcentage et correspond à la quantité du ou des ingrédients au moment de leur mise en œuvre ;
  - 3.2. figure soit dans la dénomination de la denrée alimentaire, soit à proximité immédiate de cette dénomination, ou dans la liste des ingrédients en rapport avec l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit.
4. Par dérogation au ch. 3, les dispositions suivantes s'appliquent :
  - 4.1. la quantité des ingrédients transformés doit être indiquée en pourcentage masse, rapportée au produit fini, lorsqu'il s'agit de denrées alimentaires perdant une partie de leur teneur en eau à la suite d'un traitement thermique ou autre. Lorsque ladite quantité ou la quantité totale de tous les ingrédients mentionnés sur l'étiquetage dépasse 100 %, le poids du ou des ingrédients utilisés pour la préparation de 100 g de produit fini doit être indiqué à la place ;
  - 4.2. la quantité des ingrédients volatils doit être indiquée en fonction de leur importance pondérale dans le produit fini ;

- 4.3. la quantité d'un ingrédient utilisé sous forme concentrée ou déshydratée et reconstitués pendant la fabrication peut être indiquée en fonction de leur importance pondérale avant la concentration ou la déshydratation ;
- 4.4. lorsqu'il s'agit d'aliments concentrés ou déshydratés auxquels il faut ajouter de l'eau, la quantité des ingrédients peut être indiquée en fonction de leur importance pondérale dans le produit reconstitué.

PROJET

**Date de durée minimale de conservation, date limite de consommation et date de congélation**

1. La date de durée minimale de conservation est indiquée comme suit :
  - 1.1. elle est précédée des termes :
    - a. « à consommer de préférence avant le ... » lorsque la date comporte l'indication du jour ;
    - b. « à consommer de préférence avant fin ... » dans les autres cas ;
  - 1.2. les termes prévus à la lettre a sont accompagnés :
    - a. de la date elle-même ;
    - b. soit d'une référence à l'endroit où la date est indiquée sur l'étiquetage.
  - 1.3. La date se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et, éventuellement, de l'année. Toutefois, pour les denrées alimentaires :
    - a. dont la durée de conservation est inférieure à trois mois, l'indication du jour et du mois est suffisante,
    - b. dont la durée de conservation est supérieure à trois mois, mais n'excède pas dix-huit mois, l'indication du mois et de l'année est suffisante,
    - c. dont la durée de conservation est supérieure à dix-huit mois, l'indication de l'année est suffisante.
  - 1.4. L'indication de la date de durée minimale de conservation n'est pas requise dans le cas :
    - a. des fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, d'un découpage ou d'autres traitements similaires ; cette dérogation ne s'applique pas aux graines germantes et produits similaires tels que les jets de légumineuses ;
    - b. des vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés et des produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin ainsi que des boissons obtenues à partir de raisin ou de moût de raisin ;
    - c. des boissons titrant 10 % ou plus en volume d'alcool ;
    - d. des produits de la boulangerie et de la pâtisserie qui, de par leur nature, sont normalement consommés dans le délai de vingt-quatre heures après la fabrication ;
    - e. des vinaigres ;
    - f. du sel comestible ;
    - g. des sucres à l'état solide ;
    - h. des produits de confiserie consistant presque uniquement en sucres aromatisés ou colorés ;
    - i. des gommes à mâcher et produits similaires à mâcher.

- 1.5 Les mentions selon les let. a et b doivent être complétées si nécessaire par une description des conditions de conservation permettant d'assurer la durée de conservation indiquée.
2. La date limite de consommation est indiquée comme suit :
  - 2.1 elle est précédée des termes « à consommer jusqu'au ... » ;
  - 2.2 les termes prévus à la lettre a sont suivis :
    - a. de la date elle-même ;
    - b. soit d'une référence à l'endroit où la date est indiquée sur l'étiquetage.
  - 2.3 La date se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et, éventuellement, de l'année.
  - 2.4 La « date limite » de consommation est indiquée sur chaque portion individuelle préemballée.
  - 2.5 Les mentions selon les let. a et b doivent être suivies d'une description des conditions de conservation à respecter.
3. La date de congélation ou la date de première congélation, visée à l'annexe 2, ch. 5, est mentionnée comme suit :
  - 3.1 elle est précédée des termes « produit congelé le ... » ;
  - 3.2 les termes prévus à la lettre a sont suivis :
    - a. de la date elle-même ;
    - b. soit d'une référence à l'endroit où la date est indiquée sur l'étiquetage.
  - 3.3 La date se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et de l'année.

**Zones de pêche de la FAO**

<i>Zone de pêche</i>	Délimitation de la zone
Océan Arctique	Zone FAO n° 18
Atlantique Nord-Ouest	Zone FAO n° 21
Atlantique Nord-Est	Zone FAO n° 27
Mer Baltique	Zone FAO n° 27 III d
Atlantique Centre-Ouest	Zone FAO n° 31
Atlantique Centre-Est	Zone FAO n° 34
Mer Méditerranée	Zone FAO n° 37
Mer Noire	Zone FAO n° 37
Atlantique Sud-Ouest	Zone FAO n° 41
Atlantique Sud-Est	Zone FAO n° 47
Atlantique, Antarctique	Zone FAO n° 48
Océan Indien Ouest	Zone FAO n° 51
Océan Indien Est	Zone FAO n° 57
Océan Indien, Antarctique	Zone FAO n° 58
Pacifique Nord-Ouest	Zone FAO n° 61
Pacifique Nord-Est	Zone FAO n° 67
Pacifique Centre-Ouest	Zone FAO n° 71
Pacifique Centre-Est	Zone FAO n° 77
Pacifique Sud-Ouest	Zone FAO n° 81
Pacifique Sud-Est	Zone FAO n° 87
Pacifique, Antarctique	Zone FAO n° 88

## Annexe 9

(art. 21, al. 3, let. f, 22, al. 2, let. b, ch. 2, 24, al. 2 et 3, 25, al. 2 et 28, al. 1, let. b, ch. 1)

## Apports de référence

### Partie A – Apports quotidiens de référence en vitamines et en minéraux (adultes)

1. Vitamines et minéraux pouvant être déclarés et valeurs nutritionnelles de référence (VNR)

Vitamine A (µg)	800	Chlore (mg)	800
Vitamine D (µg)	5	Calcium (mg)	800
Vitamine E (mg)	12	Phosphore (mg)	700
Vitamine K (µg)	75	Magnésium (mg)	375
Vitamine C (mg)	80	Fer (mg)	14
Thiamine (mg)	1.1	Zinc (mg)	10
Riboflavine (mg)	1.4	Cuivre (mg)	1
Niacine (mg)	16	Manganèse (mg)	2
Vitamine B6 (mg)	1.4	Fluorure (mg)	3.5
Acide folique (µg)	200	Sélénium (µg)	55
Vitamine B12 (µg)	2.5	Chrome (µg)	40
Biotine (µg)	50	Molybdène (µg)	50
Acide pantothénique (mg)	6	Iode (µg)	150
Potassium (mg)	2000		

2. Quantité significative de vitamines et de minéraux

D'une manière générale, les valeurs suivantes devraient être prises en considération pour décider de ce qui constitue une quantité significative :

- 2.1 15 % des valeurs nutritionnelles de référence visées au ch. 1 par 100 g ou 100 ml dans le cas des produits autres que les boissons ;
- 2.2 7,5 % des valeurs nutritionnelles de référence visées au ch. 1 par 100 ml dans le cas des boissons, ou
- 2.3 15 % des valeurs nutritionnelles de référence visées au ch. 1 par portion si l'emballage ne contient qu'une seule portion.

**Partie B – Apports quotidiens de référence en énergie et en certains nutriments à l'exclusion des vitamines et des minéraux (adultes)**

<b>Énergie ou nutriment</b>	<b>Apport de référence</b>
Énergie	8400 kJ/2000 kcal
Graisses totales	70 g
Acides gras saturés	20 g
Glucides	260 g
Sucres	90 g
Protéines	50 g
Sel	6 g

PROJET

**Denrées alimentaires auxquelles ne s'applique pas l'obligation de déclaration nutritionnelle**

1. Les produits non transformés qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients.
2. Les produits transformés ayant, pour toute transformation, été soumis à une maturation, et qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients.
3. Les eaux destinées à la consommation humaine, y compris les eaux dont les seuls ingrédients ajoutés sont du dioxyde de carbone et/ou des arômes.
4. Les plantes aromatiques, les épices ou leurs mélanges.
5. Le sel et les succédanés de sels.
6. Les édulcorants de table.
7. L'extrait de café, l'extrait de café soluble, le café soluble ou instantané, l'extrait de chicorée, la chicorée soluble ou instantanée, les grains de café entiers ou moulus ainsi que les grains de café décaféinés entiers ou moulus.
8. Les infusions (aux plantes ou aux fruits), thés, thés décaféinés, thés instantanés ou solubles ou extraits de thé, thés instantanés ou solubles ou extraits de thé décaféinés, sans autres ingrédients ajoutés que des arômes qui ne modifient pas la valeur nutritionnelle du thé.
9. Les vinaigres de fermentation et leurs succédanés, y compris ceux dont les seuls ingrédients ajoutés sont des arômes.
10. Les arômes.
11. Les additifs alimentaires.
12. Les auxiliaires technologiques.
13. Les enzymes alimentaires.
14. La gélatine.
15. Les substances de gélification.
16. Les levures.
17. Les gommes à mâcher.
18. Les denrées alimentaires conditionnées dans des emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 25 cm<sup>2</sup>.
19. Les denrées alimentaires, y compris de fabrication artisanale, fournies directement par le fabricant en faibles quantités au consommateur ou à des établissements de commerce de détail locaux fournissant directement le consommateur.

20. Les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume.
21. Les compléments alimentaires selon l'ordonnance du DFI du ...<sup>17</sup> sur les compléments alimentaires.
22. L'eau minérale et l'eau de source conformément à l'art. 5 et à l'art. 12 de l'ordonnance du DFI du ...<sup>18</sup> sur les boissons.

<sup>17</sup> RS ...  
<sup>18</sup> RS ...

**Coefficients de conversion pour le calcul de l'énergie**

La valeur énergétique à déclarer se calcule à l'aide des coefficients de conversion suivants :

Glucides (à l'exception des polyols)	17 kJ/g = 4 kcal/g
Polyols	10 kJ/g = 2,4 kcal/g
Protéines	17 kJ/g = 4 kcal/g
Graisse	37 kJ/g = 9 kcal/g
Différentes formes de salatrims	25 kJ/g = 6 kcal/g
Alcool (éthanol)	29 kJ/g = 7 kcal/g
Acides organiques	13 kJ/g = 3 kcal/g
Fibres alimentaires	8 kJ/g = 2 kcal/g
Érythritol	0 kJ/g = 0 kcal/g

Annexe 12  
(art. 23, al. 2 et 26, al. 1, let. b)

### Expression et présentation de la déclaration nutritionnelle

Les unités de mesure à utiliser dans la déclaration nutritionnelle pour les valeurs énergétiques « kilojoules » (kJ) ou « kilocalories » (kcal) et pour la masse « grammes » (g), « milligrammes » (mg) ou « microgrammes » ( $\mu\text{g}$ ) et l'ordre de présentation des informations sont les suivants :

Énergie	kJ/kcal
Graisses	g
dont	
acides gras saturés	g
acides gras mono-insaturés	g
acides gras polyinsaturés	g
Glucides	g
dont	
sucres	g
Polyols	g
amidon	g
Fibres alimentaires	g
Protéines	g
Sel	g
Vitamines et minéraux	Unités de mesure figurant à l'annexe 9, partie A, ch.1

## Allégations nutritionnelles et conditions d'utilisation

### 1. Faible valeur énergétique

- 1.1 Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire a une faible valeur énergétique, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que pour un produit contenant :
  - a. au maximum 40 kcal (170 kJ)/100 g dans le cas des solides, ou
  - b. au maximum 20 kcal (80 kJ)/100 ml dans le cas des liquides.
- 1.2 Dans le cas des préparations d'édulcorants (édulcorants de table), la limite de 4 kcal (17 kJ)/portion, avec des propriétés édulcorantes équivalentes à 6 g de saccharose (approximativement 1 cuillerée à thé de sucre), s'applique.

### 2. Valeur énergétique réduite

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire a une valeur énergétique réduite ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur ne peut être faite que si la valeur énergétique est réduite d'au moins 30 %, en indiquant les caractéristiques entraînant la réduction de la valeur énergétique totale de la denrée alimentaire.

### 3. Sans apport énergétique

- 3.1 Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire n'a pas d'apport énergétique ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur ne peut être faite que si le produit contient au maximum 4 kcal (17 kJ)/100 ml.
- 3.2 Dans le cas des préparations d'édulcorants (édulcorants de table), la limite de 0,4 kcal (1,7 kJ)/portion, avec des propriétés édulcorantes équivalentes à 6 g de saccharose (approximativement 1 cuillerée à thé de sucre), s'applique.

### 4. Faible teneur en matières grasses

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire a une faible teneur en matières grasses, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient :

- 4.1 pas plus de 3 g de matières grasses par 100 g dans le cas des solides, ou
- 4.2 pas plus de 1,5 g de matières grasses par 100 ml pour le cas des liquides (1,8 g de matières grasses par 100 ml pour le lait demi-écrémé).

### 5. Sans matières grasses

- 5.1 Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire ne contient pas de matières grasses ou est sans matières grasses, ou toute autre allégation susceptible d'avoir

le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas plus de 0,5 g de matières grasses par 100 g ou par 100 ml.

5.2 Les allégations telles que « X % sans matières grasses » sont interdites.

#### **6. Source d'acide gras oméga-3**

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est une source d'acide gras oméga-3, ou toute allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit contient au moins 0,3 g d'acide alphalinoléique pour 100 g et 100 kcal, ou au moins 40 mg au total d'acide eicosapentaénoïque et d'acide docosahexénoïque pour 100 g et 100 kcal.

#### **7. Riche en acide gras oméga-3**

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est riche en acide gras oméga-3, ou toute allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit contient au moins 0,6 g d'acide alphalinoléique pour 100 g et 100 kcal, ou au moins 80 mg au total d'acide eicosapentaénoïque et d'acide docosahexénoïque pour 100 g et 100 kcal.

#### **8. Riche en graisses mono-insaturées**

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est riche en graisses mono-insaturées, ou toute allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si au moins 45 % des acides gras contenus dans le produit sont dérivés de graisses mono-insaturées et si l'énergie fournie par les graisses mono-insaturées représente plus de 20 % de l'apport énergétique du produit.

#### **9. Riche en graisses polyinsaturées**

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est riche en graisses polyinsaturées, ou toute allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si au moins 45 % des acides gras contenus dans le produit sont dérivés de graisses polyinsaturées et si l'énergie fournie par les graisses polyinsaturées représente plus de 20 % de l'apport énergétique du produit.

#### **10. Riche en graisses insaturées**

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est riche en graisses insaturées, ou toute allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si au moins 70 % des acides gras contenus dans le produit sont dérivés de graisses insaturées et si l'énergie fournie par les graisses insaturées représente plus de 20 % de l'apport énergétique du produit.

#### **11. Faible teneur en acides gras saturés**

11.1 Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire a une faible teneur en acides gras saturés, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens

pour le consommateur, ne peut être faite que si la somme des acides gras saturés et des acides gras trans contenus dans le produit n'est pas supérieure :

- a. à 1,5 g par 100 g de solide, ou
- b. à 0,75 g par 100 ml de liquide.

11.2 La somme des acides gras saturés et des acides gras trans ne doit pas produire, dans les deux cas, plus de 10 % de la valeur énergétique.

### **12. Faible teneur en acides gras trans**

12.1 Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire a une faible teneur en acides gras trans, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si la somme des acides gras saturés et des acides gras trans contenus dans le produit n'est pas supérieure :

- a. à 1,5 g par 100 g de solide, ou
- b. à 0,75 g par 100 ml de liquide.

12.2 La somme des acides gras saturés et des acides gras trans ne doit pas produire, dans les deux cas, plus de 10 % de la valeur énergétique.

### **13. Sans acides gras saturés**

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire ne contient pas d'acides gras saturés, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si la somme des acides gras saturés et des acides gras trans n'excède pas 0,1 g de graisses saturées par 100 g ou par 100 ml..

### **14. Sans acides gras trans**

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire ne contient pas d'acides gras trans, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si la somme des acides gras saturés et des acides gras trans n'excède pas 0,1 g de graisses saturées par 100 g ou par 100 ml..

### **15. Faible teneur en cholestérol**

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire a une faible teneur en cholestérol, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas plus de 20 mg par 100 g ou 10 mg par 100 ml.

### **16. Sans cholestérol**

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire ne contient pas de cholestérol, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit contient moins de 5 mg de cholestérol par 100 g ou par 100 ml.

**17. Faible teneur en sucres**

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire a une faible teneur en sucres, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas plus de :

- 17.1 5 g de sucres (monosaccharides et disaccharides) par 100 g dans le cas des solides, ou
- 17.2 2,5 g de sucres (monosaccharides et disaccharides) par 100 ml dans le cas des liquides.

**18. Sans sucres**

- 18.1 Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire ne contient pas de sucres, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas plus de 0,5 g de sucres (monosaccharides et disaccharides) par 100 g ou par 100 ml.
- 18.2 Une mention telle que «préserve les dents» ou «sympadent» ne peut être faite que si la propriété correspondante est prouvée par une expertise médico-dentaire.

**19. Sans sucres ajoutés**

- 19.1 Une allégation selon laquelle il n'a pas été ajouté de sucres (monosaccharides et disaccharides) à une denrée alimentaire, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas de monosaccharides ou disaccharides ajoutés ou toute autre denrée alimentaire utilisée pour ses propriétés édulcorantes.
- 19.2 Si les sucres (monosaccharides et disaccharides) sont naturellement présents dans la denrée alimentaire, l'indication suivante doit également figurer sur l'étiquette: « contient des sucres naturellement présents ».

**20. Pauvre en sodium ou pauvre en sel de cuisine**

- 20.1 Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est pauvre en sodium ou en sel de cuisine, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas plus de 0,12 g de sodium ou de l'équivalent en sel de cuisine par 100 g ou par 100 ml.
- 20.0 Pour les eaux autres que l'eau minérale naturelle ou l'eau de source selon l'art. 5 et à l'art. 12 de l'ordonnance du DFI du ... sur les boissons<sup>19</sup>, la teneur en sodium ne doit pas dépasser 2 mg par 100 ml.
- 20.3 Les condiments en poudre, les condiments et la moutarde sont réputés pauvres en sodium ou en sel de cuisine lorsque leur teneur en sodium ou la teneur équivalente en sel n'excède pas 0,36 g par 100 g.

<sup>19</sup> RS ...

**21. Très pauvre en sodium ou très pauvre en sel de cuisine**

- 21.1 Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est très pauvre en sodium ou en sel de cuisine, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas plus de 0,04 g de sodium ou de l'équivalent en sel de cuisine par 100 g ou par 100 ml.
- 21.2 Cette allégation ne peut être utilisée pour l'eau minérale naturelle ou l'eau de source ou une autre eau.
- 21.3 Les condiments en poudre, les condiments et la moutarde peuvent être définis comme très pauvres en sodium ou en sel de cuisine lorsque leur teneur en sodium ou la teneur équivalente en sel de cuisine n'excède pas 0,12 g par 100 g.

**22. Sans sodium ou sans sel de cuisine**

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire ne contient pas de sodium ou de sel de cuisine, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas plus de 0,005 g de sodium ou de l'équivalent en sel de cuisine par 100 g.

**23. Sans sodium ou sel ajouté**

Une allégation selon laquelle il n'a pas été ajouté de sodium ou de sel à une denrée alimentaire, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas de sodium ou de sel ajouté ou tout autre ingrédient contenant du sodium ou du sel ajouté et si le produit ne contient pas plus de 0,12 g de sodium ou de l'équivalent en sel de cuisine par 100 g ou par 100 ml.

**24. Source de fibres alimentaires ou de substances de lest**

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est une source de fibres alimentaires ou de substances de lest, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit contient au moins 3 g de fibres alimentaires par 100 g ou au moins 1,5 g de fibres alimentaires par 100 kcal.

**25. Riche en fibres alimentaires ou en substances de lest**

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est riche en fibres alimentaires ou en substances de lest, ou toute autre allégation ayant le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit contient au moins 6 g de fibres alimentaires par 100 g ou au moins 3 g de fibres alimentaires par 100 kcal.

**26. Source de protéines**

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est une source de protéines, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si 12 % au moins de la valeur énergétique totale de la denrée alimentaire sont produits par des protéines.

**27. Riche en protéines**

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est riche en protéines, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si 20 % au moins de la valeur énergétique totale de la denrée alimentaire sont produits par des protéines.

**28. Source de [nom des vitamines ou des minéraux au sens de l'art. 21, al. 3, let. f, ou d'une autre substance ayant un effet nutritionnel]**

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est une source de vitamines ou de minéraux au sens de l'art. 21, al. 3, let. f ou une source d'une autre substance ayant un effet nutritionnel ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si la denrée alimentaire en contient une quantité significative et si les conditions visées à l'annexe 9 sont remplies.

**29. Teneur élevée / riche en [nom des vitamines ou des minéraux au sens de l'art. 21, al. 3, let. f, ou d'une autre substance ayant un effet nutritionnel]**

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est riche en vitamines ou en minéraux au sens de l'art. 21, al. 3, let. f ou en une autre substance ayant un effet nutritionnel, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit contient au moins deux fois la quantité significative précédemment mentionnée.

**30. Contient [nom du nutriment ou d'une autre substance]**

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire contient un nutriment ou une autre substance pour lesquels la présente ordonnance ne fixe pas de conditions particulières, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit respecte toutes les dispositions correspondantes des art. 28, 29 et 34. Pour les vitamines, les minéraux et les autres substances, les conditions prévues pour l'allégation « source de » s'appliquent.

**31. Teneur augmentée d'un nutriment**

Une allégation selon laquelle la teneur en un ou plusieurs nutriments, autres que des vitamines, des minéraux au sens de l'art. 21, al. 3, let. f, ou d'autres substances ayant un effet nutritionnel, a été augmentée, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit remplit les conditions applicables à l'allégation « source de » et si l'augmentation de cette teneur est d'au moins 30 % par rapport à un produit similaire.

**32. Teneur réduite d'un nutriment**

- 32.1 Une allégation selon laquelle la teneur en un ou plusieurs nutriments a été réduite, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si la réduction de cette teneur est d'au moins 30 % par rapport à un produit similaire.
- 32.2 Pour les micronutriments, une différence de 10 % des apports de référence selon l'annexe 9 est admise.

- 32.3 Pour le sodium ou la teneur correspondante en sel, une différence de 25 % est admise.
- 32.4 L'allégation « réduit en acides gras saturés », ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si dans un produit faisant l'objet de cette allégation :
- la somme des acides gras saturés et des acides gras trans est au moins de 30 % inférieure à la somme des acides gras saturés et des acides gras trans contenus dans un produit similaire, ou
  - la teneur en acides gras trans est inférieure ou égale à celle d'un produit similaire.
- 32.5 L'allégation « réduit en sucres », ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si la valeur énergétique du produit auquel s'applique l'allégation est inférieure ou égale à celle d'un produit similaire.

### **33. Allégé/Light**

- 33.1 Une allégation selon laquelle un produit est « allégé », ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, doit remplir les mêmes conditions que celles applicables aux termes « réduit en ».
- 33.2 L'allégation doit en outre être accompagnée d'une indication des caractéristiques entraînant l'allègement de la denrée alimentaire.

### **34. Naturellement/naturel**

Si une denrée alimentaire remplit naturellement les conditions visées dans la présente annexe pour l'utilisation d'une allégation nutritionnelle, le terme « naturellement/naturel » peut précéder cette allégation.

### **35. Denrées alimentaires pauvres en lactose ou exemptes de lactose**

- 35.1 Une denrée alimentaire est réputée pauvre en lactose lorsque la teneur en lactose du produit prêt à consommer:
- est réduite de moitié au moins par rapport au produit ordinaire correspondant, et
  - ne dépasse pas 2 g par 100 g de matière sèche.
- 35.2 Une denrée alimentaire est réputée exempte de lactose lorsque le produit prêt à consommer contient moins de 0,1 g de lactose par 100 g ou 100 ml.

### **36. Denrées alimentaires pauvres en protéines**

- 36.1 Une denrée alimentaire est réputée pauvre en protéines lorsque la teneur en protéines du produit prêt à consommer :
- est réduite de moitié au moins par rapport au produit ordinaire correspondant, et
  - ne dépasse pas 1 g par 100 g de matière sèche.

- 36.2 Les pâtes pauvres en protéines peuvent aussi contenir des proportions variables d'amidon, en dérogation à la définition des pâtes au sens des art. 73 à 73 de l'ordonnance du DFI du ...<sup>20</sup> sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible.

<sup>20</sup> RS ...

### Allégations de santé admises pour les denrées alimentaires, les ingrédients, les composants alimentaires, les catégories de denrées alimentaires, conditions d'utilisation

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
$\alpha$ -Cyclodextrine	La consommation d' $\alpha$ -cyclodextrine dans le cadre d'un repas contenant de l'amidon contribue à atténuer la hausse de la glycémie après ce repas.	L'allégation peut être utilisée pour une denrée alimentaire contenant au moins 5 g d' $\alpha$ -cyclodextrine pour 50 g d'amidon par portion quantifiée du repas. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation d' $\alpha$ -cyclodextrine à l'occasion du repas.	
Acide $\alpha$ -linoléni-que (ALA)	L'acide alpha-linolénique (ALA) contribue au maintien d'une cholestérolémie normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source d'ALA selon l'annexe 13 de la présente ordonnance. Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 2 g d'ALA.	
Acide $\alpha$ -linoléni-que (ALA) et acide linoléni-que	Les acides gras essentiels sont nécessaires à une croissance et à un développement normaux des enfants	Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique n'est obtenu que par une consommation journalière d'acide linoléique et d'acide alpha-linolénique représentant respectivement 1 % et 0,2 % de l'apport calorique total.	
Arabinosylane, produit à partir d'endosperme de blé	La consommation d'arabinosylane à l'occasion d'un repas contribue à atténuer la hausse de la glycémie après ce repas.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 8 g de fibres riches en arabinosylane produites à partir d'endosperme de blé (au moins 60 % d'arabi-	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Bêta-glucanes	Les bêta-glucanes contribuent au maintien d'une cholestérolémie normale.	<p>noxyane en poids) pour 100 g de glucides assimilables dans une portion quantifiée du repas. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation de fibres riches en arabinoxyane produites à partir d'endosperme de blé au cours du repas.</p> <p>L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 1 g de bêta-glucanes provenant d'avoine, de son d'avoine, d'orge, de son d'orge, ou provenant de plusieurs de ces sources, par portion quantifiée.</p> <p>L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 3 g de bêta-glucanes provenant d'avoine, de son d'avoine, d'orge, de son d'orge ou provenant de plusieurs de ces sources.</p>	
Bêta-glucanes provenant d'avoine et d'orge	La consommation de bêta-glucanes provenant d'avoine ou d'orge à l'occasion d'un repas contribue à atténuer la hausse de la glycémie après ce repas.	<p>L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 4 g de bêta-glucanes provenant d'avoine ou d'orge pour 30 g de glucides assimilables dans une portion quantifiée du repas. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation des bêta-glucanes provenant d'avoine ou d'orge au cours du repas.</p>	
Bétaïne	La bétaïne contribue au métabolisme normal de l'homocystéine.	<p>L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 500 mg de bétaïne par portion quantifiée. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que</p>	<p>L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que la consommation journalière</p>

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
		l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 1,5 g de bétaïne.	lière de plus de 4 g peut accroître sensiblement la cholestérolémie.
Biotine	La biotine contribue à un métabolisme énergétique normal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de biotine selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Biotine	La biotine contribue au fonctionnement normal du système nerveux.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de biotine selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Biotine	La biotine contribue au métabolisme normal des macronutriments.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de biotine selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Biotine	La biotine contribue à des fonctions psychiques normales.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de biotine selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Biotine	La biotine contribue au maintien de cheveux normaux.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de biotine selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Biotine	La biotine contribue au maintien de muqueuses normales.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de biotine selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Biotine	La biotine contribue au maintien d'une peau normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de biotine selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Calcium	Le calcium est nécessaire à une croissance et à un développement osseux normaux des enfants	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de calcium selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Calcium	Le calcium contribue à une coagulation sanguine normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de calcium selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Calcium	Le calcium contribue à un métabolisme énergétique normal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de calcium selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Calcium	Le calcium contribue à une fonction musculaire normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de calcium selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Calcium	Le calcium contribue à une neurotransmission normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de calcium selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Calcium	Le calcium contribue au fonctionnement normal des enzymes digestives.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de calcium selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Calcium	Le calcium joue un rôle dans les processus de division et de spécialisation cellulaires.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de calcium selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Calcium	Le calcium est nécessaire au maintien d'une ossature normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Calcium	Le calcium est nécessaire au maintien d'une dentition normale.	calcium selon l'annexe 13 de la présente ordonnance. L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de calcium selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	Pour les denrées alimentaires enrichies en calcium, l'allégation ne peut être utilisée que pour celles destinées aux femmes de 50 ans et plus.
Calcium	Le calcium contribue à réduire la perte de densité minérale osseuse chez les femmes ménopausées. Une faible densité minérale osseuse constitue un facteur de risque des fractures ostéoporotiques.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 400 mg de calcium par portion quantifiée. L'allégation peut être utilisée si la consommatrice est informée que l'allégation concerne spécifiquement les femmes de 50 ans et plus et que l'effet bénéfique est obtenu moyennant une consommation journalière d'au moins 1200 mg de calcium, toutes sources confondues.	Pour les compléments alimentaires enrichis en calcium et en vitamine D, l'allégation ne peut être utilisée que pour ceux destinés aux femmes de 50 ans et plus.
Calcium et vitamine D	Le calcium et la vitamine D contribuent à réduire la perte de densité minérale osseuse chez les femmes ménopausées. Une faible densité minérale osseuse constitue un facteur de risque des fractures ostéoporotiques.	L'allégation ne peut être utilisée que pour des compléments alimentaires contenant au moins 400 mg de calcium et 15 µg de vitamine D par portion quantifiée. L'allégation peut être utilisée si la consommatrice est informée que l'allégation concerne spécifiquement les femmes de 50 ans et plus et que l'effet bénéfique est obtenu moyennant une consommation journalière d'au moins 1200 mg de calcium et 20 µg de vitamine D, toutes sources confondues.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de calcium et de vitamine D définie dans l'annexe 13 de la présente ordonnance.
Calcium et vitamine D	Le calcium et la vitamine D sont nécessaires à une croissance et à un développement osseux normaux des enfants		

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Chitosane	Le chitosane contribue au maintien d'une cholestérolémie normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire – sauf les compléments alimentaires – qui garantit une consommation journalière de 3 g de chitosane. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 3 g de chitosane.	L'allégation ne peut être utilisée pour du chlorure dont la source est du chlorure de sodium.
Chlorure	Le chlorure contribue à une digestion normale grâce à la production d'acide chlorhydrique dans l'estomac.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de chlorure selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	L'allégation ne peut être utilisée pour du chlorure dont la source est du chlorure de sodium.
Choline	La choline contribue au métabolisme normal de l'homocystéine.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 82,5 mg de choline pour 100 g ou 100 ml ou par portion de la denrée alimentaire.	L'allégation ne peut être utilisée pour du chlorure dont la source est du chlorure de sodium.
Choline	La choline contribue à un métabolisme lipidique normal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 82,5 mg de choline pour 100 g ou 100 ml ou par portion de la denrée alimentaire.	L'allégation ne peut être utilisée pour du chlorure dont la source est du chlorure de sodium.
Choline	La choline contribue au maintien d'une fonction hépatique normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 82,5 mg de choline pour 100 g ou 100 ml ou par portion de la denrée alimentaire.	L'allégation ne peut être utilisée pour du chlorure dont la source est du chlorure de sodium.
Chrome	Le chrome contribue au métabolisme normal des macronutriments.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de chrome trivalent selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	L'allégation ne peut être utilisée pour du chlorure dont la source est du chlorure de sodium.
Chrome	Le chrome contribue au maintien d'une glycémie normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de chrome trivalent selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	L'allégation ne peut être utilisée pour du chlorure dont la source est du chlorure de sodium.

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Acide docosahexa-énoïque (DHA)	L'acide docosahexaénoïque (DHA) contribue au fonctionnement normal du cerveau.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 40 mg de DHA pour 100 g et pour 100 kcal. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 250 mg de DHA.	
Acide docosahexa-énoïque (DHA)	L'acide docosahexaénoïque (DHA) contribue au maintien d'une triglycémie normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui garantit une consommation journalière de 2 g de DHA et qui contient du DHA en association avec de l'acide eicosapentaénoïque (EPA). L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 2 g de DHA.	L'allégation ne peut être utilisée pour des denrées alimentaires destinées aux enfants.
Acide docosahexa-énoïque (DHA)	La consommation d'acide docosahexaénoïque (DHA) par la mère contribue au développement normal des yeux du fœtus et de l'enfant allaité	Lorsque l'allégation porte sur des compléments alimentaires et/ou des aliments enrichis, le consommateur doit également être informé que la consommation journalière complémentaire d'EPA et de DHA combinés ne peut dépasser 5 g. Les femmes enceintes et allaitantes doivent être informées que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 200 mg de DHA, en plus de la consommation journalière d'acides gras oméga-3 recommandée pour les adultes, soit 250 mg de DHA et d'acide eicosapentaénoïque (EPA). L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui garantit une consommation journalière d'au moins 200 mg de DHA.	
Acide docosahexa-énoïque (DHA)	L'acide docosahexaénoïque (DHA) contribue au maintien d'une vision normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 40 mg de	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Acide docosahexaénoïque (DHA)	La consommation d'acide docosahexaénoïque (DHA) par la mère contribue au développement normal du cerveau du fœtus et de l'enfant allaité.	DHA pour 100 g et pour 100 kcal. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 250 mg de DHA. Les femmes enceintes et allaitantes doivent être informées que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 200 mg de DHA, en plus de la consommation journalière d'acides gras oméga-3 recommandée pour les adultes, soit 250 mg de DHA et d'EPA. L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui garantit une consommation journalière d'au moins 200 mg de DHA.	
Acide docosahexaénoïque et acide eicosapentaénoïque (DHA/EPA)	L'acide docosahexaénoïque (DHA) et l'acide eicosapentaénoïque (EPA) contribuent au maintien d'une pression sanguine normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui garantit une consommation journalière de 3 g de DHA et d'EPA et qui contient du DHA en association avec de l'EPA. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière combinée de 3 g de DHA et d'EPA. Lorsque l'allégation porte sur des compléments alimentaires et/ou des aliments enrichis, le consommateur doit également être informé que la consommation journalière complémentaire d'EPA et de DHA combinés ne peut dépasser 5 g. L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui garantit une consommation journalière de 2 g de DHA et d'EPA. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé	L'allégation ne peut être utilisée pour des denrées alimentaires destinées aux enfants.
Acide docosahexaénoïque et acide eicosapentaénoïque (DHA/EPA)	L'acide docosahexaénoïque (DHA) et l'acide eicosapentaénoïque (EPA) contribuent au maintien d'une triglycéridémie normale.		L'allégation ne peut être utilisée pour des denrées alimentaires destinées aux enfants.

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Acide eicosapentaénoïque et acide docosahexaénoïque (EPA/DHA)	L'acide eicosapentaénoïque (EPA) et l'acide docosahexaénoïque (DHA) contribuent à une fonction cardiaque normale.	que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 2 g de DHA et d'EPA. Lorsque l'allégation porte sur des compléments alimentaires et/ou des aliments enrichis, le consommateur doit également être informé que la consommation journalière complémentaire d'EPA et de DHA combinés ne peut dépasser 5 g. L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source d'acides gras oméga-3 (source d'EPA et de DHA) selon dans l'annexe 13 de la présente ordonnance. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 250 mg d'EPA et de DHA.	
Fer	Le fer contribue à un métabolisme énergétique normal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de fer selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Fer	Le fer contribue à la formation normale de globules rouges et d'hémoglobine.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de fer selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Fer	Le fer contribue au transport normal de l'oxygène dans l'organisme.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de fer selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Fer	Le fer contribue au fonctionnement normal du système immunitaire.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de fer selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Fer	Le fer contribue à réduire la fatigue.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de fer selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Fer	Le fer joue un rôle dans le processus de division cellulaire.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de fer selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Fer	Le fer contribue au développement cognitif normal des enfants	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de fer selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Protéines	Les protéines sont nécessaires à une croissance et à un développement osseux normaux des enfants	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de protéines selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Viande et poisson	La viande et le poisson contribuent à améliorer l'absorption de fer en cas de consommation avec d'autres denrées alimentaires contenant du fer.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 50 g de viande ou de poisson par portion quantifiée. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation de 50 g de viande ou de poisson avec une ou des denrées alimentaires contenant du fer non hémérique.	
Fluorure	Le fluorure contribue au maintien de la minéralisation des dents.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de fluorure selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Folates	Les folates contribuent à la croissance des tissus maternels durant la grossesse.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de folates selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Folates	Les folates contribuent à la synthèse normale des acides aminés.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de folates selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Folates	Les folates contribuent à la formation normale du sang.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de folates selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Folates	Les folates contribuent au métabolisme normal de l'homocystéine.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de folates selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Folates	Les folates contribuent à des fonctions psychiques normales.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de folates selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Folates	Les folates contribuent au fonctionnement normal du système immunitaire.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de folates selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Folates	Les folates contribuent à réduire la fatigue.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de folates selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Folates	Les folates jouent un rôle dans le processus de division cellulaire.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de folates selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Folates	La supplémentation en folates augmente le statut maternel en folates. Un faible statut en folates chez la mère augmente les risques d'apparition d'anomalies du tube neural chez le fœtus en développement.	L'allégation ne peut être utilisée que pour les compléments alimentaires apportant au moins 400 µg de folates par portion journalière. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé du fait que la population visée est les femmes en âge de procréer et que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Fibres de grains d'orge	Les fibres de grains d'orge contribuent à augmenter le volume des selles.	de 400 µg de folates, au moins un mois avant la conception et jusqu'à trois mois après la conception. L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est riche en fibres de ce type selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	Avertissement quant au risque de suffocation en cas de difficultés de déglutition ou en cas d'ingestion avec un fluide inadéquat. Consommation avec beaucoup d'eau conseillée pour garantir l'ingestion de la substance jusqu'à l'estomac. Avertissement quant au risque de suffocation en cas de difficultés de déglutition ou en cas d'ingestion avec un fluide inadéquat. Consommation avec beaucoup d'eau conseillée pour garantir l'ingestion de la substance jusqu'à l'estomac.
Glucomannane (mannane de konjac)	Le glucomannane contribue au maintien d'une cholestérolémie normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui garantit une consommation journalière de 4 g de glucomannane. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 4 g de glucomannane.	
Glucomannane (mannane de konjac)	Le glucomannane consommé dans le cadre d'un régime hypocalorique contribue à la perte de poids.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant 1 g de glucomannane par portion quantifiée. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 3 g de glucomannane en trois doses de 1 g chacune, prises avec 1 à 2 verres d'eau, avant les repas et dans le cadre d'un régime hypocalorique.	
Gomme de guar	La gomme de guar contribue au maintien d'une cholestérolémie normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui garantit une consommation journalière de 10 g de gomme de guar. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 10 g de gomme de guar.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Bêta-glucane d'avoine	Il a été démontré que le bêta-glucane d'avoine abaissait/réduisait le taux de cholestérol sanguin. Une cholestérolémie élevée constitue un facteur de risque de développement d'une maladie coronarienne.	Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 3 g de bêta-glucane d'avoine. L'allégation peut être utilisée pour une denrée alimentaire contenant au moins 1 g de bêta-glucane d'avoine par portion quantifiée.	
Fibres d'avoine	Les fibres d'avoine contribuent à augmenter le volume des selles.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est riche en fibres de ce type selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Hydroxypropyl méthylcellulose (HPMC)	La consommation d'hydroxypropyl méthylcellulose à l'occasion d'un repas contribue à atténuer la hausse de la glycémie après ce repas.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 4 g de HPMC par portion quantifiée du repas. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation de 4 g de HPMC au cours du repas.	Avertissement quant au risque de suffocation en cas de difficultés de déglutition ou en cas d'ingestion avec un fluide inadéquat. Consommation avec beaucoup d'eau conseillée pour garantir l'ingestion de la substance jusqu'à l'estomac. Avertissement quant au risque de suffocation en cas de difficultés de déglutition ou en cas d'ingestion avec un fluide inadéquat. Consommation avec beaucoup d'eau conseillée pour garantir l'ingestion de la substance jusqu'à l'estomac.
Hydroxypropyl méthylcellulose (HPMC)	L'hydroxypropyl méthylcellulose contribue au maintien d'une cholestérolémie normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui garantit une consommation journalière de 5 g de HPMC. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 5 g de HPMC.	
Iode	L'iode contribue à une fonction cognitive normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source d'iode selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Iode	L'iode contribue à un métabolisme énergétique normal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source d'iode selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Iode	L'iode contribue au fonctionnement normal du système nerveux.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source d'iode selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Iode	L'iode contribue au maintien d'une peau normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source d'iode selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Iode	L'iode contribue à la production normale d'hormones thyroïdiennes et à une fonction thyroïdienne normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source d'iode selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Iode	L'iode contribue à la croissance normale des enfants	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source d'iode selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Potassium	Le potassium contribue au fonctionnement normal du système nerveux.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de potassium selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Potassium	Le potassium contribue à une fonction musculaire normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de potassium selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Potassium	Le potassium contribue au maintien d'une pression sanguine normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Gommes à mâcher édulcorées avec 100 % de xylitol	Il a été démontré que les gommes à mâcher édulcorées avec 100 % de xylitol réduisaient la plaque dentaire. La plaque dentaire constitue un facteur de risque impliqué dans le développement de la carie chez les enfants	potassium selon l'annexe 13 de la présente ordonnance. Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique n'est obtenu que par la consommation de 2-3 g de gommes à mâcher édulcorées avec 100 % de xylitol au moins trois fois par jour, après les repas.	L'allégation ne peut être utilisée que pour des denrées alimentaires destinées aux adultes qui ont fourni un effort physique très intense et prolongé occasionnant une fatigue musculaire et la diminution des réserves de glycogène dans les muscles squelettiques.
Glucides	Les glucides contribuent à la récupération d'une fonction musculaire normale (contraction) après un effort physique très intense et prolongé occasionnant une fatigue musculaire et une diminution des réserves de glycogène dans les muscles squelettiques.	L'allégation ne peut être utilisée que pour des denrées alimentaires qui fournissent des glucides métabolisés par l'être humain (à l'exclusion des polyols). Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu moyennant la consommation de glucides, toutes sources confondues, à une dose totale de 4 g par kg de poids corporel, par prises fractionnées débutant dans les quatre premières heures suivant un effort physique très intense et prolongé qui occasionne une fatigue musculaire et une diminution des réserves de glycogène dans les muscles squelettiques, et pas plus tard que 6 heures après cet effort. Pour porter l'allégation, les solutions de glucides et d'électrolytes doivent contenir 80 à 350 kcal/l provenant de glucides, et au moins 75 % de l'énergie doit provenir de glucides entraînant une réponse glycémique élevée, tels que le glucose, les polymères du glucose et le saccharose. De plus, ces boissons doivent contenir entre 20 mmol/l (460 mg/l) et 50 mmol/l (1 150 mg/l)	L'allégation ne peut être utilisée que pour des denrées alimentaires destinées aux adultes qui ont fourni un effort physique très intense et prolongé occasionnant une fatigue musculaire et la diminution des réserves de glycogène dans les muscles squelettiques.
Solutions de glucides et d'électrolytes	Les solutions de glucides et d'électrolytes contribuent à maintenir la performance au cours d'un exercice d'endurance prolongé.	Pour porter l'allégation, les solutions de glucides et d'électrolytes doivent contenir 80 à 350 kcal/l provenant de glucides, et au moins 75 % de l'énergie doit provenir de glucides entraînant une réponse glycémique élevée, tels que le glucose, les polymères du glucose et le saccharose. De plus, ces boissons doivent contenir entre 20 mmol/l (460 mg/l) et 50 mmol/l (1 150 mg/l)	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Solutions de glucides et d'électrolytes	Les solutions de glucides et d'électrolytes accroissent l'absorption d'eau durant un exercice physique.	de sodium et avoir une osmolalité située entre 200 et 330 mosm/kg d'eau. Pour porter l'allégation, les solutions de glucides et d'électrolytes doivent contenir 80 à 350 Kcal/l provenant de glucides, et au moins 75 % de l'énergie doit provenir de glucides entraînant une réponse glycémique élevée, tels que le glucose, les polymères du glucose et le saccharose. De plus, ces boissons doivent contenir entre 20 mmol/l (460 mg/l) et 50 mmol/l (1 150 mg/l) de sodium et avoir une osmolalité située entre 200 et 330 mosm/kg d'eau.	
Créatine	La créatine améliore les capacités physiques en cas de séries successives d'exercices très intenses de courte durée.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui garantit une consommation journalière de 3 g de créatine. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 3 g de créatine.	L'allégation ne peut être utilisée que pour des denrées alimentaires réservées aux adultes effectuant des exercices physiques très intenses.
Cuivre	Le cuivre contribue au maintien de tissus conjonctifs normaux.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de cuivre selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Cuivre	Le cuivre contribue à un métabolisme énergétique normal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de cuivre selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Cuivre	Le cuivre contribue au fonctionnement normal du système nerveux.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de cuivre selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Cuivre	Le cuivre contribue à la pigmentation normale des cheveux.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de cuivre selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Cuivre	Le cuivre contribue au transport normal du fer dans l'organisme.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de cuivre selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Cuivre	Le cuivre contribue à la pigmentation normale de la peau.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de cuivre selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Cuivre	Le cuivre contribue au fonctionnement normal du système immunitaire.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de cuivre selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Cuivre	Le cuivre contribue à protéger les cellules contre le stress oxydatif.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de cuivre selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Lactase	La lactase améliore la digestion du lactose chez les individus ayant des difficultés à le digérer.	L'allégation ne peut être utilisée que pour des compléments alimentaires, à une dose minimale de 4500 unités de FCC (Codex des produits chimiques alimentaires), la population cible devant être invitée à en consommer avec chaque produit contenant du lactose.	le groupe cible doit également être informé que des différences existent en matière de tolérance au lactose et que les personnes concernées devraient prendre conseil auprès d'un spécialiste concernant la fonction assumée par la substance dans leur alimentation.
Cultures vivantes des yaourts	Les cultures vivantes des yaourts ou des laits fermentés améliorent la digestion	Pour que l'allégation soit admise, le yaourt ou le lait fermenté doivent contenir au moins 108 unités	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Denrées alimentaires à teneur en acides gras saturés faible ou réduite	<p>du lactose de ces produits chez les individus ayant des difficultés à le digérer.</p> <p>La réduction de la consommation d'acides gras saturés contribue au maintien d'une cholestérolémie normale.</p>	<p>formant colonie de ferments vivants (<i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> et <i>Streptococcus thermophilus</i>) par gramme.</p> <p>L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui remplit les exigences minimales relatives à l'allégation « faible teneur en acides gras saturés » ou à l'allégation concernant la teneur réduite en sodium/sel de cuisine selon l'annexe 13 de la présente ordonnance (teneur réduite d'un nutriment). L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui remplit les exigences minimales relatives à une faible teneur en acides gras saturés selon l'annexe 13.</p>	
Denrées alimentaires pauvres en sodium ou à teneur réduite en sodium	<p>La réduction de la consommation de sodium contribue au maintien d'une pression sanguine normale.</p>	<p>L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui remplit les exigences minimales relatives aux produits pauvres en sodium ou en sel de cuisine selon l'annexe 13 de la présente ordonnance ou relatives aux produits à teneur réduite en sodium/sel de cuisine selon l'annexe 13 de la présente ordonnance (teneur réduite d'un nutriment).</p>	
Denrées alimentaires à teneur en acides gras saturés faible ou réduite	<p>La réduction de la consommation d'acides gras saturés contribue au maintien d'une cholestérolémie normale.</p>	<p>L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui remplit les exigences minimales relatives aux produits ayant une faible teneur en acides gras saturés (pauvres en acides gras saturés) selon l'annexe 12, ch. 11 de la présente ordonnance ou relatives aux produits ayant une teneur réduite en acides gras saturés (teneur réduite d'un nutriment) selon l'annexe 13, ch. 32.4 de la présente ordonnance.</p>	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Acide linoléique	L'acide linoléique contribue au maintien d'une cholestérolémie normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 1,5 g d'acide linoléique pour 100 g et 100 kcal. Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 1,5 g d'acide linoléique.	
Magnésium	Le magnésium contribue à réduire la fatigue.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de magnésium selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Magnésium	Le magnésium contribue à l'équilibre électrolytique.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de magnésium selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Magnésium	Le magnésium contribue à un métabolisme énergétique normal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de magnésium selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Magnésium	Le magnésium contribue au fonctionnement normal du système nerveux.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de magnésium selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Magnésium	Le magnésium contribue à une fonction musculaire normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de magnésium selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Magnésium	Le magnésium contribue à une synthèse protéique normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de magnésium selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Magnésium	Le magnésium contribue à des fonctions psychiques normales.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de magnésium selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Magnesium	Le magnésium contribue au maintien d'une ossature normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de magnésium selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Magnésium	Le magnésium contribue au maintien d'une dentition normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de magnésium selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Magnésium	Le magnésium joue un rôle dans le processus de division cellulaire.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de magnésium selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Substitut de repas pour le contrôle du poids	Le remplacement d'un des repas constituant la ration journalière d'un régime hypocalorique par un substitut de repas contribue au maintien du poids après la perte de poids.	L'allégation peut être utilisée si une denrée alimentaire répond aux exigences prévues à l'art. 17, al. 2, let. b, de l'ordonnance du DFI du ... <sup>21</sup> sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBNP). Pour que l'effet allégué soit obtenu, un repas de la journée doit être remplacé par un substitut de repas.	
Substitut de repas pour le contrôle du poids	Le remplacement de deux des repas constituant la ration journalière d'un régime hypocalorique par des substituts de repas contribue à la perte de poids.	La denrée alimentaire doit répondre aux exigences prévues à l'art. 17, al. 2, let. b, OBNP. Pour que l'effet allégué soit obtenu, deux repas de la journée doivent être remplacés par un substitut de repas.	

<sup>21</sup> RS ...

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Manganèse	Le manganèse contribue à un métabolisme énergétique normal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de manganèse selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Manganèse	Le manganèse contribue au maintien d'une ossature normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de manganèse selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Manganèse	Le manganèse contribue à la formation normale de tissus conjonctifs.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de manganèse selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Manganèse	Le manganèse contribue à protéger les cellules contre le stress oxydatif.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de manganèse selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Molybdène	Le molybdène contribue au métabolisme normal des acides aminés soufrés.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de molybdène selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Niacine	La niacine contribue à un métabolisme énergétique normal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de niacine selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Niacine	La niacine contribue au fonctionnement normal du système nerveux.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de niacine selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Niacine	La niacine contribue à des fonctions psychiques normales	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Niacine	La niacine contribue au maintien de muqueuses normales.	niacine selon l'annexe 13 de la présente ordonnance. L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de niacine selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Niacine	La niacine contribue au maintien d'une peau normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de niacine selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Niacine	La niacine contribue à réduire la fatigue.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de niacine selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Polyphénols présents dans l'huile d'olive	Les polyphénols présents dans l'huile d'olive contribuent à protéger les lipides sanguins contre le stress oxydatif.	L'allégation ne peut être utilisée que pour de l'huile d'olive contenant au moins 5 mg d'hydroxytyrosol et ses dérivés (comme le complexe oleuropéine et le tyrosol) pour 20 g d'huile d'olive. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 20 g d'huile d'olive.	
Acide oléique	Le remplacement de graisses saturées par des graisses insaturées dans le régime alimentaire contribue au maintien d'une cholestérolémie normale. L'acide oléique est une graisse insaturée.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est riche en acides gras insaturés selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Acide pantothénique	L'acide pantothénique contribue à un métabolisme énergétique normal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source d'acide pantothénique selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Acide pantothénique	L'acide pantothénique contribue à la synthèse normale et au métabolisme normal des hormones stéroïdes, de la vitamine D et de certains neurotransmetteurs.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source d'acide pantothénique selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Acide pantothénique	L'acide pantothénique contribue à réduire la fatigue.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source d'acide pantothénique selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Acide pantothénique	L'acide pantothénique contribue à des performances intellectuelles normales.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source d'acide pantothénique selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Pectines	Les pectines contribuent au maintien d'une cholestérolémie normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui garantit une consommation journalière de 6 g de pectines. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 6 g de pectines.	Avertissement quant au risque de suffocation en cas de difficultés de déglutition ou en cas d'ingestion avec un fluide inadéquat. Consommation avec beaucoup d'eau conseillée pour garantir l'ingestion de pectines jusqu'à l'estomac.
Pectines	La consommation de pectines à l'occasion d'un repas contribue à atténuer la hausse de la glycémie après ce repas.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 10 g de pectines par portion quantifiée. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation de 10 g de pectines au cours du repas.	Avertissement quant au risque de suffocation en cas de difficultés de déglutition ou en cas d'ingestion avec un fluide inadéquat. Consommation avec beaucoup d'eau conseillée pour garantir l'ingestion de pectines jusqu'à l'estomac.

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Esters de stanols végétaux	Il a été démontré que les esters de stanols végétaux abaissent/réduisaient le taux de cholestérol sanguin. Une cholestérolémie élevée constitue un facteur de risque de développement d'une maladie cardiaque coronarienne	Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 1,5 à 2,4 g de stanols végétaux. Il ne peut être fait référence à l'ampleur de l'effet que pour les denrées alimentaires appartenant aux catégories suivantes : matières grasses à tartiner, produits laitiers, mayonnaises et sauces pour salades. Lorsqu'il est fait référence à l'ampleur de l'effet, la fourchette complète (« de 7 à 10,5 % ») et la durée nécessaire pour obtenir l'effet (« en 2 à 3 semaines ») doivent être communiquées au consommateur.	
Stérols végétaux : extraits de végétaux et se présentent sous la forme de stérols libres ou estérifiés avec des acides gras de qualité alimentaire	Il a été démontré que les stérols végétaux et les esters de stérols végétaux abaissaient/réduisaient le taux de cholestérol sanguin. Une cholestérolémie élevée constitue un facteur de risque de développement d'une maladie cardiaque coronarienne	Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 1,5 à 2,4 g de stérols végétaux ou esters de stérols végétaux. Il ne peut être fait référence à l'ampleur de l'effet que pour les denrées alimentaires appartenant aux catégories suivantes : matières grasses à tartiner, produits laitiers, mayonnaises et sauces pour salades. Lorsqu'il est fait référence à l'ampleur de l'effet, la fourchette complète (« de 7 à 10,5 % ») et la durée nécessaire pour obtenir l'effet (« en 2 à 3 semaines ») doivent être communiquées au consommateur.	
Pruneaux (Prunus domestica L.)	Les pruneaux contribuent à une fonction intestinale normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui garantit une consommation journalière de 100 g de pruneaux. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 100 g de pruneaux.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Phosphore	Le phosphore contribue à un métabolisme énergétique normal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de phosphore selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Phosphore	Le phosphore contribue au fonctionnement normal des membranes cellulaires.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de phosphore selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Phosphore	Le phosphore contribue au maintien d'une ossature normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de phosphore selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Phosphore	Le phosphore est nécessaire à la croissance et au développement osseux normal des enfants.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de phosphore selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Phosphore	Le phosphore contribue au maintien d'une dentition normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de phosphore selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Phytostérols et phytostanols	Les phytostérols et phytostanols contribuent au maintien d'une cholestérolémie normale.	L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière d'au moins 0,8 g de phytostérols ou phytostanols.	
Protéines	Les protéines contribuent à augmenter la masse musculaire.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de protéines selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Protéines	Les protéines contribuent au maintien de la masse musculaire.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Protéines	Les protéines contribuent au maintien d'une ossature normale.	protéines selon l'annexe 13 de la présente ordonnance. L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de protéines selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Amidon résistant	Le remplacement d'amidon digestible par de l'amidon résistant dans un repas contribue à atténuer la hausse de la glycémie après ce repas.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire dans laquelle l'amidon digestible a été remplacé par de l'amidon résistant de telle sorte que la teneur définitive en amidon résistant représente au moins 14 % de la teneur totale en amidon.	
Riboflavine (vitamine B2)	La riboflavine contribue à un métabolisme énergétique normal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de riboflavine selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Riboflavine (vitamine B2)	La riboflavine contribue au fonctionnement normal du système nerveux.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de riboflavine selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Riboflavine (vitamine B2)	La riboflavine contribue au maintien de muqueuses normales.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de riboflavine selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Riboflavine (vitamine B2)	La riboflavine contribue au maintien de globules rouges normaux.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de riboflavine selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Riboflavine (vitamine B2)	La riboflavine contribue au maintien d'une peau normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Riboflavine (vitamine B2)	La riboflavine contribue au maintien d'une vision normale.	riboflavine selon l'annexe 13 de la présente ordonnance. L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de riboflavine selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Riboflavine (vitamine B2)	La riboflavine contribue au métabolisme normal du fer.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de riboflavine selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Riboflavine (vitamine B2)	La riboflavine contribue à protéger les cellules contre le stress oxydatif.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de riboflavine selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Riboflavine (vitamine B2)	La riboflavine contribue à réduire la fatigue.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de riboflavine selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Fibres de seigle	Les fibres de seigle contribuent à une fonction intestinale normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est riche en fibres de ce type selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Sélénium	Le sélénium contribue à une spermatogénèse normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de sélénium selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Sélénium	Le sélénium contribue au maintien de cheveux normaux.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de sélénium selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Sélénium	Le sélénium contribue au maintien d'ongles normaux.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Sélénium	Le sélénium contribue au fonctionnement normal du système immunitaire.	sélénium selon l'annexe 13 de la présente ordonnance. L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de sélénium selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Sélénium	Le sélénium contribue à une fonction thyroïdienne normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de sélénium selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Sélénium	Le sélénium contribue à protéger les cellules contre le stress oxydatif.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de sélénium selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Thiamine	La thiamine contribue à un métabolisme énergétique normal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de thiamine selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Thiamine	La thiamine contribue au fonctionnement normal du système nerveux.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de thiamine selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Thiamine	La thiamine contribue à des fonctions psychiques normales.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de thiamine selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Thiamine	La thiamine contribue à une fonction cardiaque normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de thiamine selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Concentré de tomates hydrosoluble (WSTC I et II)	Le concentré de tomates hydrosoluble (WSTC I et II) aide à maintenir une agrégation plaquettaire normale, contribuant ainsi à une bonne circulation sanguine.	Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu moyennant la consommation quotidienne de 3 g de WSTC I ou de 150 mg de WSTC II dilués dans un maximum de 250 ml de jus de fruits, de boissons aromatisées ou de boissons au yaourt (sauf si ultra-pasteurisées), ou avec une consommation journalière de 3 g de WSTC I ou de 150 mg de WSTC II dans des compléments alimentaires lorsqu'ils sont ingérés avec un verre d'eau ou d'un autre liquide.	
Vitamine A	La vitamine A contribue à un métabolisme normal du fer	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine A selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine A	La vitamine A contribue au maintien de muqueuses normales.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine A selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine A	La vitamine A contribue au maintien d'une peau normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine A selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine A	La vitamine A contribue au maintien d'une vision normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine A selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine A	La vitamine A contribue au fonctionnement normal du système immunitaire.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine A selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Vitamine A	La vitamine A joue un rôle dans le processus de spécialisation cellulaire.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine A selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine B12	La vitamine B12 contribue à un métabolisme énergétique normal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B12 selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine B12	La vitamine B12 contribue au fonctionnement normal du système nerveux.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B12 selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine B12	La vitamine B12 contribue à un métabolisme énergétique normal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B12 selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine B12	La vitamine B12 contribue à des fonctions psychiques normales.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B12 selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine B12	La vitamine B12 contribue à la formation normale de globules rouges.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B12 selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine B12	La vitamine B12 contribue au fonctionnement normal du système immunitaire.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B12 selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine B12	La vitamine B12 contribue à réduire la fatigue.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Vitamine B12	La vitamine B12 joue un rôle dans le processus de division cellulaire.	vitamine B12 selon l'annexe 13 de la présente ordonnance. L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B12 selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine B6	La vitamine B6 contribue à la synthèse normale de la cystéine.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B6 selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine B6	La vitamine B6 contribue à un métabolisme énergétique normal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B6 selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine B6	La vitamine B6 contribue au fonctionnement normal du système nerveux.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B6 selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine B6	La vitamine B6 contribue à un métabolisme normal de l'homocystéine.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B6 selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine B6	La vitamine B6 contribue à un métabolisme normal des protéines et du glycogène.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B6 selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine B6	La vitamine B6 contribue à des fonctions psychologiques normales.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B6 selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Vitamine B6	La vitamine B6 contribue à la formation normale de globules rouges	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B6 selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine B6	La vitamine B6 contribue au fonctionnement normal du système immunitaire.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B6 selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine B6	La vitamine B6 contribue à réduire la fatigue.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B6 selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine B6	La vitamine B6 contribue à réguler l'activité hormonale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B6 selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine C	La vitamine C contribue à maintenir le fonctionnement normal du système immunitaire pendant et après un exercice physique intense.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui garantit une consommation journalière de 200 mg de vitamine C. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 200 mg de vitamine C.	
Vitamine C	La vitamine C contribue à la formation normale de collagène pour assurer le fonctionnement normal des vaisseaux sanguins.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine C	La vitamine C contribue à la formation normale de collagène pour assurer la fonction normale des os.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Vitamine C	La vitamine C contribue à la formation normale de collagène pour assurer la fonction normale des cartilages.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine C	La vitamine C contribue à la formation normale de collagène pour assurer la fonction normale des gencives.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine C	La vitamine C contribue à la formation normale de collagène pour assurer la fonction normale de la peau.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine C	La vitamine C contribue à la formation normale de collagène pour assurer la fonction normale des dents.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine C	La vitamine C contribue à un métabolisme énergétique normal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine C	La vitamine C contribue au fonctionnement normal du système nerveux.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine C	La vitamine C contribue à des fonctions psychiques normales.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine C	La vitamine C contribue au fonctionnement normal du système immunitaire.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Vitamine C	La vitamine C contribue à protéger les cellules contre le stress oxydatif.	vitamine C selon l'annexe 13 de la présente ordonnance. L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine C	La vitamine C contribue à réduire la fatigue.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine C	La vitamine C contribue à la régénération de la forme réduite de la vitamine E.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine C	La vitamine C accroît l'absorption de fer.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine D	La vitamine D est nécessaire à une croissance et à un développement osseux normaux des enfants	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine D selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine D	La vitamine D contribue à l'absorption et à l'utilisation normales du calcium et du phosphore.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine D selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine D	La vitamine D contribue à une calcémie normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine D selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Vitamine D	La vitamine D contribue au maintien d'une ossature normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine D selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine D	La vitamine D contribue au maintien d'une fonction musculaire normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine D selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine D	La vitamine D contribue au maintien d'une dentition normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine D selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine D	La vitamine D contribue au fonctionnement normal du système immunitaire.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine D selon l'annexe 7 de la présente ordonnance.	
Vitamine D	La vitamine D joue un rôle dans le processus de division cellulaire.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine D selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine D	La vitamine D contribue à réduire le risque de chute associé à l'instabilité posturale et à la faiblesse musculaire. Les chutes constituent un facteur de risque des fractures osseuses chez les hommes et les femmes de 60 ans et plus.	L'allégation ne peut être utilisée que pour des compléments alimentaires contenant au moins 15 µg de vitamine D par portion quantifiée. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu moyennant la consommation journalière de 20 µg de vitamine D, toutes sources confondues.	Pour les denrées alimentaires enrichies en vitamine D, l'allégation ne peut être utilisée que pour celles destinées aux hommes et aux femmes de 60 ans et plus.
Vitamine E	La vitamine E contribue à protéger les cellules contre le stress oxydatif.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine E selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Vitamine K	La vitamine K contribue à une coagulation sanguine normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine K selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Vitamine K	La vitamine K contribue au maintien d'une ossature normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine K selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Noix	Les noix contribuent à améliorer l'élasticité des vaisseaux sanguins.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui garantit une consommation journalière de 30 g de noix. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 30 g de noix.	
Eau	L'eau contribue au maintien d'une fonction physique et d'une fonction cognitive normales.	L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation d'au moins deux litres d'eau par jour, toutes sources confondues.	L'allégation ne peut être utilisée que pour de l'eau conforme aux exigences de l'ordonnance du DFI du ... sur l'eau destinée à la consommation (eau potable) <sup>22</sup>
Eau	L'eau contribue au maintien de la régulation normale de la température du corps.	L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation d'au moins deux litres d'eau par jour, toutes sources confondues.	L'allégation ne peut être utilisée que pour de l'eau conforme aux exigences de l'ordonnance du DFI du ... sur la qualité des eaux destinées à la consommation humaine ou à entrer en contact avec le corps humain.
Fibres de son de blé	Les fibres de son de blé contribuent à accélérer le transit intestinal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est riche en fibres de ce	

22 RS ...

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Fibres de son de blé	Les fibres de son de blé contribuent à augmenter le volume des selles.	type selon l'annexe 13 de la présente ordonnance et une consommation quotidienne de 10 g de fibres de son de blé. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière d'au moins 10 g de fibres de son de blé. L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est riche en fibres de ce type selon l'annexe 13 de la présente ordonnance et une consommation quotidienne de 10 g de fibres de son de blé. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière d'au moins 10 g de fibres de son de blé.	
Zinc	Le zinc contribue au métabolisme acido-basique normal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Zinc	Le zinc contribue au métabolisme glucidique normal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Zinc	Le zinc contribue à une fonction cognitive normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Zinc	Le zinc contribue à la synthèse normale de l'ADN.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Zinc	Le zinc contribue à une fertilité et une reproduction normales.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Zinc	Le zinc contribue au métabolisme normal des macronutriments.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Zinc	Le zinc contribue au métabolisme normal des acides gras.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Zinc	Le zinc contribue au métabolisme normal de la vitamine A.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Zinc	Le zinc contribue à une synthèse protéique normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Zinc	Le zinc contribue au maintien d'une osseure normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Zinc	Le zinc contribue au maintien de cheveux normaux.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Zinc	Le zinc contribue au maintien d'ongles normaux.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Zinc	Le zinc contribue au maintien d'une peau normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Zinc	Le zinc contribue au maintien d'un taux normal de testostérone dans le sang.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Zinc	Le zinc contribue au maintien d'une vision normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Zinc	Le zinc contribue au fonctionnement normal du système immunitaire.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Zinc	Le zinc contribue à protéger les cellules contre le stress oxydatif.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Zinc	Le zinc joue un rôle dans le processus de division cellulaire.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Succédanés du sucre, à savoir édulcorants intenses ; xylitol, sorbitol, mannitol, maltitol, lactitol, isomalt, érythritol, sucralose et polydextrose ; D-tagatose et isomaltulose	La consommation de denrées alimentaires ou de boissons contenant x (nom du succédané du sucre) ou d'autres sucres D-tagatose ou isomaltulose à la place de sucre entraîne une hausse de la glycémie inférieure à celle qu'entraîne la consommation de denrées alimentaires ou de boissons contenant du sucre.	Les sucres dans les denrées alimentaires ou les boissons doivent être remplacés par des succédanés du sucre, à savoir des édulcorants intenses, du xylitol, du sorbitol, du mannitol, du maltitol, du lactitol, de l'isomalt, de l'érythritol, du sucralose ou du polydextrose, ou une combinaison de plusieurs d'entre eux, de telle sorte que les denrées alimentaires ou les boissons aient une teneur en sucre réduite d'au moins la proportion définie dans l'annexe 13 de la présente ordonnance. Dans le cas du D-tagatose et de l'isomaltulose, ils doivent remplacer des teneurs équivalentes d'autres sucres dans la même proportion que celle indiquée dans l'allégation « réduit en » selon l'annexe 13 de la présente ordonnance.	
Succédanés du sucre, à savoir édulcorants intenses ; xylitol, sorbitol, mannitol, maltitol, lactitol, isomalt,	La consommation de denrées alimentaires ou de boissons contenant x (nom du succédané du sucre) ou d'autres sucres D-tagatose et isomaltulose à la place de sucre contribue au maintien de la minéralisation des dents.	L'allégation peut être utilisée si les sucres dans les denrées alimentaires ou les boissons (qui abaissent le pH de la plaque dentaire sous 5,7) sont remplacés par des succédanés du sucre, à savoir des édulcorants intenses, du xylitol, du sorbitol, du mannitol, du maltitol, du lactitol, de l'isomalt, de l'érythritol, du sucralose ou du	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
érythritol, sucralose et polydextrose ; D-tagatose et isomaltulose		polydextrose, ou une combinaison de plusieurs d'entre eux, dans une proportion telle que la consommation des denrées alimentaires ou boissons n'abaisse pas le pH de la plaque dentaire sous 5,7 dans les 30 minutes après la consommation de celles-ci.	
Gommes à mâcher sans sucres	Les gommes à mâcher sans sucres contribuent au maintien de la minéralisation des dents.	L'allégation ne peut être utilisée que pour des gommes à mâcher conformes aux conditions d'utilisation dont est assortie l'allégation nutritionnelle sans sucres définie dans l'annexe 13 de la présente ordonnance. Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la mastication de la gomme à mâcher pendant au moins 20 minutes après avoir mangé ou bu.	
Gommes à mâcher sans sucres	Les gommes à mâcher sans sucres contribuent à neutraliser les acides de la plaque dentaire.	L'allégation ne peut être utilisée que pour des gommes à mâcher conformes aux conditions d'utilisation dont est assortie l'allégation nutritionnelle sans sucres définie dans l'annexe 13 de la présente ordonnance. Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la mastication de la gomme à mâcher pendant au moins 20 minutes après avoir mangé ou bu.	
Gommes à mâcher sans sucres	Les gommes à mâcher sans sucres contribuent à réduire la sécheresse buccale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour des gommes à mâcher conformes aux conditions d'utilisation dont est assortie l'allégation nutritionnelle sans sucres définie dans l'annexe 13 de la présente ordonnance. Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la mastication de la gomme à mâcher dès l'apparition de la sensation de sécheresse dans la bouche.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Gommes à mâcher sans sucres	Les gommes à mâcher sans sucre aident à réduire la déminéralisation dentaire. La déminéralisation dentaire constitue un facteur de risque dans le développement des caries dentaires.	L'allégation ne peut être utilisée que pour des gommes à mâcher conformes aux conditions d'utilisation dont est assortie l'allégation nutritionnelle sans sucres définie dans l'annexe 13 de la présente ordonnance. Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la mastication de 2 à 3 g de gommes à mâcher sans sucres pendant vingt minutes, au moins trois fois par jour, après les repas.	
Gommes à mâcher sans sucres	Les gommes à mâcher sans sucres contribuent à neutraliser les acides de la plaque dentaire. Les acides de la plaque dentaire constituent un facteur de risque dans le développement des caries dentaires.	L'allégation ne peut être utilisée que pour des gommes à mâcher conformes aux conditions d'utilisation dont est assortie l'allégation nutritionnelle sans sucres définie dans l'annexe 13 de la présente ordonnance. Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la mastication de 2 à 3 g de gommes à mâcher sans sucres pendant vingt minutes, au moins trois fois par jour, après les repas.	
Les gommes à mâcher sans sucres et contenant de la carbamide	Les gommes à mâcher sans sucres et contenant de la carbamide neutralisent les acides de la plaque dentaire plus efficacement que les gommes à mâcher sans sucres sans carbamide.	L'allégation ne peut être utilisée que pour des gommes à mâcher conformes aux conditions d'utilisation dont est assortie l'allégation nutritionnelle sans sucres définie dans l'annexe 13 de la présente ordonnance. Pour porter l'allégation, chaque gomme à mâcher sans sucres doit contenir au moins 20 mg de carbamide. Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la mastication de la gomme à mâcher pendant au moins 20 minutes après avoir mangé ou bu.	
Fibre de betterave à sucre	Les fibres de betterave à sucre contribuent à augmenter le volume des selles.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est riche en fibres de ce	

---

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
------------------------------------------------------------------------------------------------	------------	--------------------------	-----------------------------

---

type définie dans l'annexe 13 de la présente ordonnance.

---

PROJET

**Document d'accompagnement des matières premières destinées  
à la production de gélatine ou de collagène (modèle)**

**Partie A – Identification des matières premières**

Type de produit :

.....

Date de fabrication :

.....

Type d'emballage :

.....

Nombre d'emballages :

.....

Délai de conservation garanti :

.....

Poids net (kg) :

.....

**Partie B – Provenance des matières premières**

Adresse et numéro d'enregistrement de l'établissement de production autorisé :

.....

**Partie C – Destination des matières premières**

La matière première est expédiée de (lieu de chargement) :

.....

à (pays et lieu de destination) :

.....

par le moyen de transport suivant :

.....

Nom et adresse de l'expéditeur :

.....

Nom et adresse du destinataire :

---

**Ordonnance du DFI  
sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible  
(ODAIIOV)**

du ...

---

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),*  
vu l'art. 14, al. 1, et l'art. 35, al. 4 et 5, de l'ordonnance du ... sur les denrées alimentaires et les objets usuels<sup>1</sup> (ODAIIOUs),

**Chapitre 1 Objet**

**Art. 1**

La présente ordonnance définit les denrées alimentaires suivantes, fixe les exigences s'y rapportant et règle leur étiquetage :

- a. graines oléagineuses ;
- b. huiles et graisses végétales et leurs dérivés :
  1. huile et graisse comestibles,
  2. huile d'olive et huile de grignons d'olive,
  3. matières grasses tartinables ;
- c. glace comestible ;
- d. fruits, légumes et champignons comestibles et leurs dérivés :
  1. fruits et légumes,
  2. micro-algues,
  3. champignons comestibles et autres champignons,
  4. conserves de fruits et de légumes,
  5. confiture, gelée, marmelade et crème de marrons,
  6. produit à tartiner et confiture de lait ;
- e. confiseries :
  1. cacao, chocolat et produits à base de cacao et à base de chocolat,
  2. autres confiseries (articles de pâtisserie et de confiserie) ;
- f. céréales, légumineuses, produits de mouture et pâtes :
  1. céréales, fruits indéhiscents contenant de l'amidon de plantes non graminées, légumineuses et produits de mouture,
  2. pâtes ;

RS ...

<sup>1</sup> RS ...

- g. articles de boulangerie :
  - 1. pain,
  - 2. articles de boulangerie fine et articles de biscuiterie et de biscotterie ;
- h. sucres, produits à base de sucres :
  - 1. sucres,
  - 2. mélasse, sucre dérivé de fruits et sirop d'érable,
  - 3. produits à base de sucres ;
- i. sel comestible, épices, vinaigre, potages, sauces, mayonnaises, salades et produits protéiques :
  - 1. sel comestible,
  - 2. fines herbes, épices et préparations d'épices,
  - 3. condiment et bouillon de légumes,
  - 4. vinaigre de fermentation et acide acétique comestible,
  - 5. moutarde,
  - 6. potage, sauce, mayonnaise et sauce à salade,
  - 7. levure et levure nutritive,
  - 8. tofu, tempeh et autres produits à base de protéines végétales ;
- j. pouding et crème.

## **Chapitre 2 Graines oléagineuses**

### **Art. 2**

<sup>1</sup> Les graines oléagineuses sont des semences de plantes sous forme de petits granulés, telles que les graines de colza, de tournesol, de lin, de pavot ou de sésame, qui servent principalement à produire des huiles végétales ou qui sont utilisées, sous forme entière ou broyée, comme ingrédients d'autres denrées alimentaires.

<sup>2</sup> Elles ne comprennent pas les fruits à coque.

## **Chapitre 3 Huiles et graisses végétales et leurs dérivés**

### **Section 1 Huile et graisse comestibles**

#### **Art. 3** Huiles et graisses comestibles

Les huiles et graisses comestibles sont extraites des graines, des germes ou des fruits de plantes. Elles se composent principalement d'esters glycériques des acides gras naturels. A température ambiante, les huiles comestibles sont à l'état liquide et les graisses comestibles, à l'état solide.

**Art. 4** Exigences et catégories

<sup>1</sup> Les huiles et les graisses comestibles peuvent être aromatisées au moyen d'ingrédients donnant du goût tels que des épices ou des fines herbes ou au moyen d'arômes.

<sup>2</sup> Par 100 g d'huile comestible ou de graisse comestible, le degré d'acidité ne doit pas dépasser :

- a. dans l'huile comestible, 10 ml NaOH (1 mol/l) ;
- b. dans la graisse de coco et dans la graisse de palmiste ainsi que dans les graisses hydrogénées, 2 ml NaOH (1 mol/l).

<sup>3</sup> La somme des acides gras trans ne doit pas être supérieure à 2 g pour 100 g d'huile ou de graisse comestible.

<sup>4</sup> L'huile comestible végétale est réputée :

- a. « pressée à froid » « battue à froid », « vierge », « vierge extra », « à l'état naturel » ou « non raffinée » :
  1. si elle a été obtenue par pressage ou par centrifugation de matières premières non chauffées préalablement,
  2. si elle a été pressée à une température ne dépassant pas 50 °C, et
  3. si elle n'a pas été soumise à un raffinage, c'est-à-dire à une neutralisation, à un traitement aux adsorbants ou à l'argile, ni à une vaporisation ;
- b. « vaporisée avec ménagement », si le raffinage s'est limité à une vaporisation et que la température de 130 °C n'a pas été dépassée ;
- c. « pressée à froid, vaporisée avec ménagement » :
  1. si elle a été obtenue selon la let. a, ch. 1 et 2, et
  2. si elle a été vaporisée selon la let. b ;
- d. « raffinée avec ménagement », si elle a été raffinée dans des conditions douces.

**Art. 5** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> Pour les mélanges d'huiles comestibles qui ne contiennent pas d'huile d'olive ni d'huile de grignons d'olive, et pour les mélanges de graisses comestibles, les dispositions suivantes s'appliquent :

- a. les mélanges d'huiles comestibles doivent être dénommés « huile comestible » et ceux de graisses comestibles, « graisse de cuisine » ou « graisse comestible » ;
- b. la dénomination « huile végétale » est admise lorsque le mélange est constitué exclusivement d'huiles végétales ;
- c. la dénomination « graisse végétale » est admise lorsque le mélange est constitué exclusivement de graisses végétales ;

- d. la dénomination peut également consister en l'indication des différentes matières premières utilisées, pour autant que leur teneur respective soit indiquée, comme « huile de tournesol avec 15 % d'huile de sésame ».

<sup>2</sup> Si des mélanges d'huiles comestibles ou des mélanges de graisses comestibles servent d'ingrédients dans d'autres denrées alimentaires, la dénomination visée à l'annexe 4 de l'ordonnance du DFI du ...<sup>2</sup> concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) peut être utilisée pour la désignation.

<sup>3</sup> La dénomination spécifique des huiles et graisses comestibles aromatisées doit mettre en relief l'aromatisation, comme « aux herbes aromatiques » ou « à l'arôme de citron ».

#### **Art. 6** Indications complémentaires

<sup>1</sup> L'huile comestible peut être désignée par une dénomination au sens de l'art. 4, al. 4, lorsqu'elle est conforme aux exigences qui y sont fixées.

<sup>2</sup> L'huile ou la graisse totalement ou partiellement hydrogénée doit être désignée comme telle, par une dénomination telle que « huile de tournesol hydrogénée » ou « huile comestible partiellement hydrogénée ».

<sup>3</sup> L'al. 2 s'applique par analogie à l'huile ou à la graisse utilisée comme ingrédient.

## **Section 2 Huile d'olive et huile de grignons d'olive**

### **Art. 7** Définitions

Dans la présente ordonnance, on entend par :

- a. *huile d'olive vierge*, l'huile obtenue à partir du fruit de l'olivier ;
- b. *huile d'olive raffinée*, l'huile d'olive obtenue par le raffinage d'huile d'olive vierge ;
- c. *huile d'olive composée d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge*, l'huile d'olive obtenue par assemblage d'huile d'olive vierge et d'huile d'olive raffinée autre que lampante ;
- d. *huile de grignons d'olive brute*, l'huile obtenue à partir de grignons d'olive par traitement aux solvants ou par des procédés physiques et conforme aux caractéristiques prévues pour cette catégorie à l'annexe 1, ou huile correspondant, à l'exception de certaines caractéristiques définies à l'annexe 1, à une huile d'olive lampante ; les huiles obtenues par des procédés de réestérification et les mélanges avec des huiles d'autre nature ne peuvent être qualifiés d'huile de grignons d'olive brute ;

<sup>2</sup> RS ...

- e. *huile de grignons d'olive raffinée*, l'huile obtenue par le raffinage d'huile de grignons d'olive brute ;
- f. *huile de grignons d'olive*, l'huile obtenue par assemblage d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge autre que lampante.

**Art. 8** Exigences et classes de qualité

<sup>1</sup> L'huile d'olive vierge est obtenue uniquement par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques, dans des conditions qui n'entraînent pas d'altération de l'huile. Le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration sont admis pour le nettoyage et la séparation. Les huiles obtenues à l'aide de solvants ou d'adjuvants à action chimique ou biochimique, ou par des procédés de réestérification, ainsi que tout mélange avec des huiles d'autre nature ne peuvent être qualifiés d'huiles d'olive vierges.

<sup>2</sup> Les exigences énoncées à l'art. 4, al. 3, et à l'annexe 1 s'appliquent à l'huile d'olive et à l'huile de grignons d'olive. Les méthodes d'échantillonnage et d'analyse selon les annexes Ia et II à XXa du règlement (CEE) n° 2568/91<sup>3</sup>s'appliquent.

<sup>3</sup> Les exigences ci-après s'appliquent en outre à l'huile d'olive :

- a. la mention « première pression à froid » peut figurer uniquement pour les huiles d'olive vierges extra ou vierges obtenues à moins de 27 °C, lors d'un premier pressage mécanique de la pâte d'olives, par un système d'extraction de type traditionnel avec presses hydrauliques ;
- b. la mention « extrait à froid » peut figurer uniquement pour les huiles d'olive vierges extra ou vierges obtenues à moins de 27 °C, par un procédé de percolation ou par un procédé de centrifugation de la pâte d'olives.

<sup>4</sup> Les huiles d'olive vierges font l'objet du classement ci-après :

- a. huile d'olive vierge extra ;
- b. huile d'olive vierge ;
- c. huile d'olive lampante.

<sup>5</sup> Peuvent être remises au consommateur :

- a. huile d'olive vierge extra ;
- b. huile d'olive vierge ;
- c. l'huile d'olive composée d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge ;

<sup>3</sup> R (CEE) n° 2568/91 de la Commission du 11 juil. 1991 relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive ainsi qu'aux méthodes d'analyse y afférentes, JO L 248 du 5.9.1991, p. 1 ; modifié en dernier lieu par le règlement d'exécution (UE) n° 1348/2013, JO L 338 du 17.12.2013, p. 31.

- d. l'huile de grignons d'olive.

**Art. 9** Dispositions régissant la dénomination spécifique de l'huile d'olive et de l'huile de grignons d'olive et les mélanges contenant ces huiles

<sup>1</sup> Les dénominations énoncées aux art. 7 et 8, al. 4, doivent être utilisées pour désigner l'huile d'olive et l'huile de grignons d'olive.

<sup>2</sup> Si il est fait état de la présence d'huile d'olive dans un mélange d'huile d'olive, d'huile d'olive vierge ou d'huile d'olive vierge extra et d'autres huiles végétales par un texte, des images ou des représentations graphiques, la dénomination « mélange d'huiles végétales et d'huile d'olive » doit être utilisée.

<sup>3</sup> Si un mélange contient de l'huile de grignons d'olive, la dénomination « huile de grignons d'olive » doit être utilisée.

**Art. 10** Indications complémentaires

<sup>1</sup> Les huiles ci-après comportent de façon clairement identifiable, en plus de la dénomination spécifique, mais non à proximité immédiate de celle-ci, les informations suivantes :

- a. huile d'olive vierge extra : « huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques » ;
- b. l'huile d'olive vierge : « huile d'olive obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques » ;
- c. l'huile d'olive composée d'huiles d'olive raffinées et d'huiles d'olive vierges : « huile contenant exclusivement des huiles d'olive ayant subi un traitement de raffinage et des huiles obtenues directement des olives » ;
- d. l'huile de grignons d'olive : « huile contenant exclusivement des huiles provenant du traitement du produit obtenu après l'extraction de l'huile d'olive et des huiles obtenues directement des olives »,  
ou  
« huile contenant exclusivement des huiles provenant du traitement des grignons d'olive et des huiles obtenues directement des olives ».

<sup>2</sup> Pour les huiles visées à al. 1, qui doivent être conservées à l'abri de la lumière et de la chaleur, les conditions particulières de conservation doivent figurer sur l'emballage ou sur une étiquette liée à celui-ci.

<sup>3</sup> Le pays de production ou le pays d'origine peut être indiqué par la mention « mélange d'huiles d'olive de différents pays », s'il s'agit de mélanges d'huiles d'olive provenant de différents pays.

<sup>4</sup> Les informations visées aux al. 1, let. a et b, et 3, doivent figurer sur l'emballage ou sur une étiquette liée à celui-ci et doivent chacune apparaître dans leur intégrité et dans un corps de texte homogène.

<sup>5</sup> Pour les huiles d'olive vierges extra ou vierges, la campagne de récolte peut être indiquée uniquement lorsque 100 % du contenu de l'emballage provient de cette récolte.

<sup>6</sup> Seules les huiles d'olive vierges extra ou vierges peuvent porter des indications sur les caractéristiques organoleptiques faisant référence au goût ou à l'odeur. Les termes visés à l'annexe XII, point 3.3, du règlement (CEE) n° 2568/91<sup>4</sup> ne peuvent figurer sur l'étiquetage que s'ils sont fondés sur les résultats d'une évaluation organoleptique, prévue à l'annexe XII du règlement (CEE) n° 2568/91.

<sup>7</sup> La mention de l'acidité ou de l'acidité maximale de l'huile d'olive, de l'huile d'olive vierge, de l'huile d'olive vierge extra ou de l'huile de grignons d'olive peut figurer uniquement si elle est accompagnée de la mention, dans des caractères de même taille et dans le même champ visuel, de l'indice de peroxydes, de la teneur en cires et de l'absorbance dans l'ultraviolet, déterminés conformément au règlement (CEE) N° 2568/91.

<sup>8</sup> Concernant les mélanges visés à l'art. 9, al. 2, il ne peut être fait état de la présence de l'huile d'olive sur l'étiquetage par des images ou des représentations graphiques que dans le cas où son pourcentage est supérieur à 50 %.

<sup>9</sup> S'il est fait état sur l'étiquette, en dehors de la liste des ingrédients, de la présence d'huile d'olive ou d'huile de grignons d'olive dans une denrée alimentaire autre que celle visée à l'art. 9, al. 2, par un texte, par des images ou des représentations graphiques, la dénomination spécifique de la denrée alimentaire doit être directement suivie par l'indication du pourcentage d'huile d'olive ou d'huile de grignons d'olive par rapport au poids net total de la denrée alimentaire. Font exception les denrées alimentaires solides conservées exclusivement dans de l'huile d'olive, notamment le thon ou les sardines dans des boîtes de conserve.

### **Section 3    Matières grasses tartinables**

#### **Art. 11        Matières grasses tartinables**

<sup>1</sup> Les matières grasses à tartiner sont des mélanges aqueux obtenus par l'émulsion de graisses ou d'huiles comestibles végétales ou animales. Les émulsions sont pour la plupart du type eau dans l'huile.

<sup>4</sup> Voir note de bas de page relative à l'art. 8, al. 2

<sup>2</sup> Ces mélanges peuvent contenir d'autres ingrédients tels que lait, matière grasse lactique ou produits laitiers, ovoproduits, protéines, amidon, sel comestible ou sucres. Les produits laitiers peuvent être acidifiés au moyen de ferments lactiques.

<sup>3</sup> Les produits dont la teneur en matière grasse lactique n'excède pas 3 % de la teneur en matière grasse dans le produit final peuvent être dénommés « margarine ». Les produits dont la teneur en matière grasse lactique est de 10 à 80 % de la teneur en matière grasse dans le produit final sont dénommés « matière grasse composée ».

#### **Art. 12** Exigences

<sup>1</sup> La teneur en matière grasse doit être conforme aux valeurs suivantes :

- a. dans la margarine ou la matière grasse composée, au moins 800 et moins de 900 g par kilogramme ;
- b. dans la trois-quarts margarine ou la trois-quarts matière grasse composée, au moins 600 et au plus 620 g par kilogramme ;
- c. dans la minarine, la demi-margarine ou la semi-matière grasse composée, au moins 390 et au plus 410 g par kilogramme ;
- d. dans les matières grasses à tartiner ou les matières grasses composées à tartiner, sauf les produits visés aux let. a à c :
  1. plus de 100 g et moins de 390 g par kilogramme,
  2. plus de 410 g et moins de 600 g par kilogramme, ou
  3. plus de 620 g et moins de 800 g par kilogramme.

<sup>2</sup> Le degré d'acidité de la matière grasse ne doit pas excéder 5 ml NaOH (1 mol/l) par 100 g de matière grasse.

<sup>3</sup> La teneur en sel comestible ne doit pas excéder 0,5 %, excepté pour les produits salés visés à l'al. 1.

#### **Art. 13** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> Les dénominations spécifiques « margarine », « trois-quarts margarine », « demi-margarine », « minarine » ou « matière grasse à tartiner », « matière grasse composée », « trois-quarts matière grasse composée », « semi-matière grasse composée » ou « matière grasse composée à tartiner » s'appliquent en fonction des teneurs en matière grasse définies à l'art. 12, al. 1.

<sup>2</sup> Pour les matières grasses à tartiner et les matières grasses composées à tartiner, la dénomination spécifique doit être complétée par l'indication en pour-cent de la teneur en matière grasse : « X % de matière grasse à tartiner » ou « X % de matière grasse composée à tartiner ». En lieu et place de cette dénomination, on peut aussi utiliser les dénominations « margarine X % de matière grasse » ou « matière grasse composée à tartiner X % de matière grasse ».

<sup>3</sup> Les trois-quarts matières grasses à tartiner peuvent aussi être dénommées par les indications « à teneur réduite en matière grasse » et les matières grasses à tartiner semi-grasses et la minarine, par les indications « à faible teneur en matière grasse », « légère » ou « light ».

<sup>4</sup> La margarine, la minarine et les matières grasses à tartiner peuvent être dénommées « margarine végétale », « minarine végétale », « matière grasse végétale à tartiner » ou porter l'indication « végétal(e) », pour autant qu'elles aient été fabriquées exclusivement à partir de graisses d'origine végétale, compte tenu toutefois d'une marge de tolérance technique de 2 % masse de graisse d'origine animale, rapportée à la teneur totale en matière grasse.

#### **Art. 14** Indications complémentaires

<sup>1</sup> Les indications requises à l'art. 3 OIDA<sup>5</sup> doivent être complétées par la teneur en matière grasse en pour-cent.

<sup>2</sup> L'adjonction d'une graisse ou d'une huile définie, telle que l'huile de tournesol, ne peut être mentionnée que si l'ingrédient utilisé n'a pas été hydrogéné ni transesterifié.

<sup>3</sup> Les produits visés à l'art. 12, al. 1, contenant plus de 0,5 % masse de sel comestible doivent porter l'indication « salé(e) ». La teneur en sel doit être indiquée en pour-cent dans la liste des ingrédients.

### **Chapitre 4** **Glace comestible**

#### **Art. 15** Glace comestible

<sup>1</sup> La glace comestible est une préparation gelée ou semi-gelée obtenue à partir de lait, de produits laitiers, d'eau potable, de sucres, d'ovoproduits, de fruits, de jus de fruits ou de graisses végétales, ou à partir de mélanges au sens de l'art. 18.

<sup>2</sup> On distingue les glaces comestibles énumérées à l'annexe 2.

#### **Art. 16** Exigences

<sup>1</sup> L'adjonction d'ingrédients tels que noix, articles de boulangerie, articles de confiserie, conserves de fruits, miel, chocolat ou boissons alcoolisées est admise.

<sup>2</sup> Les mélanges de base destinés à la fabrication de glace comestible doivent être pasteurisés avant d'être gelés. Font exception les produits au sens de l'art. 18.

<sup>3</sup> Le poids de la glace ne peut être inférieur à 450 g par litre de produit fini.

<sup>5</sup> RS 817.022.21

**Art. 17** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> La dénomination spécifique « glace comestible » peut être remplacée par les dénominations spécifiques pertinentes visées à l'annexe 2.

<sup>2</sup> L'utilisation prépondérante de produits laitiers fermentés en lieu et place de lait peut être indiquée dans la dénomination spécifique.

**Art. 18** Poudre pour glace et préparations liquides pour la fabrication de glace

<sup>1</sup> La poudre pour glace, notamment poudre pour crème glacée, pour glace au lait, pour sorbet, pour glace à l'eau, est un mélange traité par la chaleur, de longue conservation, qui donne de la glace comestible à l'état gelé ou semi-gelé, après adjonction d'eau potable, de lait pasteurisé ou de crème pasteurisée, avec ou sans adjonction d'ingrédients tels qu'arômes, fruits, jus de fruits, noix ou chocolat.

<sup>2</sup> Les préparations liquides destinées à l'élaboration de glace comestible gelée ou semi-gelée sont des mélanges traités par la chaleur, de longue conservation qui donnent de la glace comestible à l'état gelé ou semi-gelé, avec ou sans adjonction d'ingrédients tels qu'arômes, fruits, jus de fruits, noix ou chocolat.

<sup>3</sup> La glace comestible fabriquée selon les al. 1 et 2 est soumise aux mêmes prescriptions que la glace comestible visée aux art. 15 à 17.

**Chapitre 5 Fruits, légumes, champignons comestibles et leurs dérivés**

**Section 1 Fruits, légumes et micro-algues**

**Art. 19** Fruits et types de fruits

<sup>1</sup> Les fruits sont des produits végétaux non transformés, destinés à l'alimentation humaine.

<sup>2</sup> On distingue les types de fruits suivants :

- a. les fruits à pépins tels que pommes, poires et coings ;
- b. les fruits à noyau tels qu'abricots, cerises, pêches, prunes, quetsches (pruneaux), mirabelles et reines-claude ;
- c. les baies telles que mûres, fraises, myrtilles, framboises, groseilles, groseilles à maquereau et raisin ;
- d. les agrumes tels que pamplemousses, mandarines, clémentines, oranges et citrons ;
- e. les fruits exotiques tels qu'ananas, bananes, dattes, figues et avocats ;
- f. les fruits à coque tels que châtaignes, noisettes, noix de coco, amandes, noix du Brésil, pistaches et noix.

**Art. 20** Fruits de table, fruits à conserves, fruits à cuire, fruits provenant de l'agriculture biologique

<sup>1</sup> Les fruits de table sont des fruits qui, lors de la remise au consommateur, sont propres, mûrs, développés normalement dans leur forme, leur couleur et leurs qualités intrinsèques, et exempts de défauts altérant leur valeur de consommation.

<sup>2</sup> Les fruits à conserves ou fruits à cuire sont des fruits qui ne satisfont pas aux exigences s'appliquant aux fruits de table, mais qui se prêtent à la cuisson, au séchage et à d'autres modes de conservation ou d'utilisation. Ils peuvent présenter des défauts extérieurs, être incomplètement mûrs ou légèrement trop mûrs, légèrement atteints dans leur fraîcheur ou leur durabilité, légèrement ratatinés et amoindris dans leur valeur intrinsèque par un stockage inadéquat ou de trop longue durée, ou encore par le transport.

<sup>3</sup> Les fruits provenant l'agriculture biologique au sens de l'ordonnance du 22 septembre 1997 sur l'agriculture biologique et la désignation des produits et des denrées alimentaires biologiques<sup>6</sup> peuvent présenter des défauts extérieurs minimes. Les exigences fixées aux al. 1 et 2 sont applicables par analogie.

**Art. 21** Dénomination spécifique des pommes et des poires

Les récipients et les emballages contenant des pommes ou des poires doivent porter la désignation de la variété.

**Art. 22** Légumes

<sup>1</sup> Les légumes sont des plantes ou des parties de plantes destinées à l'alimentation humaine.

<sup>2</sup> On distingue les types de légumes suivants :

- a. les légumes-tubercules et les légumes-racines tels que pommes de terre, carottes, céleris-raves, betteraves rouges, scorsonères, choux-raves, radis et raifort ;
- b. les légumes à tiges tels que bettes à cardes (côtes de bettes), rhubarbe, asperges, fenouil et céleri-branche (céleri à côtes) ;
- c. les légumes-feuilles tels que choux, épinards, laitues romaines, salades pommées et autres salades à feuilles et catalonia ;
- d. les légumes-fruits tels que concombres, tomates, courgettes, aubergines et melons ;
- e. les légumineuses fraîches telles que haricots, petits pois, arachides, pois mange-tout, soja et lentilles ;
- f. les légumes-bulbes tels qu'oignons de toutes variétés et ail ;

<sup>6</sup> RS 910.18

- g. les chicorées telles que chicorée endive ou witloof, chicorée à tondre rouge ou verte et chicorée pain de sucre ;
- h. les légumes-fleurs tels qu'artichauts, choux-fleurs et brocolis ;
- i. les algues telles qu'algues vertes, algues brunes et algues rouges, qui sont habituellement préparées comme des légumes ou consommées en tant que telles, à l'exception des micro-algues telles que la spiruline et la chlorelle et des algues rouges calcaires ;
- j. les germes comestibles ainsi que les pousses vertes (plantules) comestibles des graines germées de céréales, de légumineuses et d'autres plantes lorsqu'ils sont consommés crus ou cuits comme fines herbes ou salades.

**Art. 23** Dénomination spécifique de pommes de terre et d'algues

<sup>1</sup> Les récipients et les emballages contenant des pommes de terre doivent porter le nom de la variété.

<sup>2</sup> Les emballages et les étiquettes des algues doivent porter le nom de l'espèce. A défaut d'une dénomination commerciale ou en cas d'ambiguïté, il faut indiquer la dénomination latine de la souche d'algue.

**Art. 24** Micro-algues

<sup>1</sup> Les micro-algues qui conviennent à l'utilisation comme denrées alimentaires sont :

- a. les espèces d'algues *Chlorella vulgaris* et *Chlorella pyrenoidosa*, y compris les espèces d'algues aux noms synonymes ;
- b. les espèces d'algues *Spirulina* (*Arthrospira*) *Spirulina platensis* ou *Spirulina pacifica* et *Spirulina maxima* ;
- c. l'algue *Aphanizomenon flos-aquae*.

<sup>2</sup> Les produits à base d'algue visée à l'al. 1, let. c, peuvent contenir au plus 2 microgrammes de microcystines par ration journalière tolérée pour les adultes. Les produits destinés aux enfants doivent respecter des valeurs plus basses.

**Art. 25** Dénomination spécifique

Les emballages et les étiquettes des micro-algues doivent porter le nom de l'espèce. A défaut d'une dénomination commerciale ou en cas d'ambiguïté, il faut indiquer la dénomination latine de la souche d'algue.

## Section 2 Champignons comestibles et autres champignons

### Art. 26 Champignons comestibles et autres champignons

<sup>1</sup> Les champignons comestibles sont les fructifications comestibles des espèces de champignons supérieures qui se prêtent à l'alimentation. Ils sont soumis au besoin à un traitement préalable.

<sup>2</sup> Les champignons comestibles transformés sont des denrées alimentaires obtenues à partir de champignons comestibles frais ou conservés, transformés sous forme de granulés, de poudre, de pâte, de masse à garnir, d'extrait ou de concentré et remis au consommateur en l'état ou sous forme de denrées alimentaires prêtes à être cuisinées.

<sup>3</sup> Les autres champignons sont les espèces de champignons supérieures qui se prêtent à l'alimentation après un traitement adéquat ou en raison d'une culture spécifique.

### Art. 27 Exigences

<sup>1</sup> Les champignons comestibles destinés à être remis au consommateur doivent avoir atteint un stade de croissance et de maturité suffisant pour pouvoir être aisément identifiés.

<sup>2</sup> Les autres champignons doivent être conformes aux exigences fixées à l'annexe 3.

### Art. 28 Champignons admis

Seuls les champignons comestibles et autres champignons énumérés à l'annexe 3 sont admis.

### Art. 29 Exigences particulières s'appliquant aux champignons comestibles frais

<sup>1</sup> Les champignons comestibles frais doivent avoir l'odeur et la saveur caractéristiques de leur espèce. Ils doivent être propres et non chargés d'eau.

<sup>2</sup> Les champignons comestibles ne sont pas considérés comme frais et ne peuvent pas être remis au consommateur dans les cas suivants :

- a. lorsqu'ils ont atteint un stade de maturité avancé, ont été entreposés trop longtemps ou sont endommagés ;
- b. lorsqu'ils sont moisissés, ou piqués par des insectes ou des vers ;
- c. lorsque les endroits piqués ne peuvent pas être coupés et enlevés.

<sup>3</sup> Les champignons comestibles frais destinés à la remise au consommateur peuvent être nettoyés par un procédé mécanique, mais uniquement à sec et en surface.

4 Pour le transport et pour la remise au consommateur, les champignons comestibles frais doivent être disposés dans des contenants perméables à l'air.

**Art. 30** Exigences particulières s'appliquant aux champignons comestibles séchés

<sup>1</sup> Les champignons comestibles séchés doivent rester macroscopiquement reconnaissables.

<sup>2</sup> La part en fragments de champignons passant à travers un tamis à mailles de 5 ( $\pm 0,25$ ) mm (débris de champignons) ne peut dépasser 6 % masse.

**Art. 31** Jus de truffes

<sup>1</sup> Le « jus de truffes » est le liquide extrait lors de la première stérilisation de truffes entières ou en morceaux des espèces *Tuber* visées à l'annexe 3.

<sup>2</sup> L'adjonction d'au plus 5 % masse de sel comestible, d'épices ou d'eau-de-vie est admise.

**Art. 32** Extraits de champignons et concentrés de champignons

<sup>1</sup> Les extraits de champignons sont obtenus à partir de champignons comestibles ou d'autres champignons, à l'aide d'eau potable ou de graisses comestibles. Ils peuvent être conservés par adjonction de sel comestible.

<sup>2</sup> Les concentrés de champignons sont des extraits de champignons comestibles conservés par concentration jusqu'à obtention d'un liquide visqueux, avec adjonction éventuelle de sel comestible.

**Art. 33** Champignons comestibles préemballés

Les champignons comestibles préemballés destinés à être remis au consommateur doivent satisfaire aux exigences suivantes :

- a. dans les emballages de champignons comestibles frais ou surgelés et dans les conserves de champignons, le nombre de pieds doit être à peu près égal à celui des chapeaux ;
- b. les emballages de champignons comestibles frais, surgelés, séchés ou en conserve ne contenant que des chapeaux entiers sont admis ;
- c. les emballages qui contiennent exclusivement des pieds de champignons ne peuvent être remis au consommateur.

**Art. 34** Tolérances

Les champignons comestibles commercialisés à titre professionnel doivent respecter les tolérances fixées à l'annexe 4.

**Art. 35** Dénomination spécifique de champignons comestibles ou d'autres champignons

<sup>1</sup> Les récipients et les emballages contenant des champignons comestibles ou d'autres champignons doivent porter le nom de l'espèce. A défaut d'une dénomination dans une langue officielle ou en cas d'ambiguïté, il faut indiquer la dénomination latine.

<sup>2</sup> Les espèces *Boletus aereus*, *Boletus aestivalis* (*Boletus reticulatus*), *Boletus edulis*, *Boletus mamorensis* et *Boletus pinophilus* peuvent porter la dénomination « cèpe » ou « bolet ». Si une de ces espèces est indiquée comme dénomination spécifique, seule cette espèce peut être remise au consommateur.

<sup>3</sup> La dénomination spécifique des champignons comestibles préemballés en chapeaux entiers est « Chapeau de X » (X = nom de l'espèce).

<sup>4</sup> La dénomination spécifique des extraits de champignons et des concentrés de champignons est « Extrait de X » ou « Concentré de X » (X = nom de l'espèce).

**Art. 36** Indications complémentaires

<sup>1</sup> Les indications requises à l'art. 3 OIDA<sup>17</sup> doivent être complétées par les informations suivantes :

- a. dans le cas des produits à base de champignons séchés, une mention telle que « fabriqué à partir de champignons séchés » ;
- b. dans le cas des champignons comestibles cultivés frais, la mention « champignon de culture » ou « champignon cultivé ».

<sup>2</sup> Les denrées alimentaires contenant des truffes doivent être étiquetées comme suit :

- a. « truffé » ou « avec truffes », si la part en truffes est d'au moins 3 % masse par rapport au produit fini ;
- b. « truffé à X % » ou « avec X % de truffes », si la part en truffes est d'au moins 1 % masse par rapport au produit fini.

<sup>3</sup> Les denrées alimentaires dont la teneur en truffes est inférieure à 1 % masse par rapport au produit fini ne peuvent porter d'indication suggérant la présence de truffes.

### **Section 3 Conserves de fruits ou de légumes**

#### **Art. 37**

Les conserves de fruits ou de légumes sont des conserves de fruits ou de légumes dont la durée de conservation a été accrue et les qualités de stockage améliorées par des procédés appropriés.

### **Section 4 Confiture, gelée, marmelade, crème de marrons, produit à tartiner et confiture de lait**

#### **Art. 38** Champ d'application

Les dispositions de la présente section qui concernent les fruits s'appliquent également :

- a. aux tomates, aux parties comestibles des tiges de rhubarbe, aux carottes, aux patates douces, aux concombres, aux courges, aux melons et aux pastèques ;
- b. aux racines comestibles de la plante de gingembre, fraîches ou en conserve.

#### **Art. 39** Définitions

<sup>1</sup> La pulpe ou pulpe de fruit est la partie comestible du fruit entier, éventuellement épluché ou épépiné ; Cette partie comestible peut être coupée en morceaux ou écrasée, mais ne doit pas être réduite en purée.

<sup>2</sup> La purée de fruit désigne la partie comestible du fruit entier, épluché ou épépiné si besoin est, cette partie comestible étant réduite en purée par broyage ou autre procédé similaire.

<sup>3</sup> L'extrait aqueux de fruits correspond à la partie des fruits soluble dans l'eau, à l'exception des pertes inévitables selon les bonnes pratiques de fabrication.

<sup>4</sup> La confiture est un mélange de sucres ou de sucre dérivé de fruits avec de la pulpe ou de la purée d'une seule ou de plusieurs sortes de fruits et d'eau, porté à la consistance gélifiée appropriée.

<sup>5</sup> La confiture extra est un mélange de sucres ou de sucre dérivé de fruits, de pulpe non concentrée d'une seule ou de plusieurs sortes de fruits et d'eau, porté à la consistance gélifiée appropriée.

<sup>6</sup> La gelée et la gelée extra sont des mélanges suffisamment gélifiés de sucres ou de sucre dérivé de fruits et de jus ou d'extraits aqueux d'une seule ou de plusieurs sortes de fruits.

**Art. 40** Exigences s'appliquant à la confiture, à la confiture extra, à la gelée et à la gelée extra

<sup>1</sup> La quantité de pulpe ou de purée utilisée pour la fabrication de 1000 g de confiture et celle de jus ou d'extraits aqueux utilisée pour la fabrication de 1000 g de gelée ne peuvent être inférieures à 350 g.

<sup>2</sup> En dérogation à l'al. 1, d'autres quantités minimales sont valables pour :

- a. les cassis, groseilles, sorbes, baies d'argousier, cynorrhodons et coings : 250 g ;
- b. le gingembre : 150 g ;
- c. la pomme cajou : 160 g ;
- d. les fruits de la passion : 60 g.

<sup>3</sup> La quantité de pulpe utilisée pour la fabrication de 1000 g de confiture extra et celle de jus ou d'extraits aqueux utilisée pour la fabrication de 1000 g de gelée extra ne peuvent être inférieures à 450 g.

<sup>4</sup> En dérogation à l'al. 3, d'autres quantités minimales sont valables pour :

- a. les cassis, groseilles, sorbes, baies d'argousier, cynorrhodons et coings : 350 g ;
- b. le gingembre : 250 g ;
- c. la pomme cajou : 230 g ;
- d. les fruits de la passion : 80 g.

<sup>5</sup> La confiture extra de cynorrhodons et la confiture extra sans pépins de framboises, mûres, groseilles, cassis ou myrtilles peuvent être préparées entièrement ou partiellement à partir de purée non concentrée de ces fruits.

<sup>6</sup> Dans le cas de la gelée et de la gelée extra, les quantités prescrites aux al. 1 à 4 seront calculées après déduction du poids de l'eau utilisée pour la préparation des extraits aqueux.

<sup>7</sup> La confiture et la confiture extra d'agrumes peuvent être obtenues à partir du fruit entier, coupé en lamelles ou en tranches.

<sup>8</sup> La confiture, la confiture extra, la gelée et la gelée extra doivent avoir une teneur en matière sèche soluble, déterminée par réfractométrie, égale ou supérieure à 50 %. Sont exceptés les produits pour lesquels les sucres ou le sucre dérivé de fruits ont été remplacés partiellement ou totalement par des édulcorants.

<sup>9</sup> En cas de mélange, les teneurs minimales fixées aux al. 1 à 4 pour les différentes sortes de fruits sont réduites proportionnellement aux pourcentages utilisés.

**Art. 41** Confiture et gelée : fruits non admis

Pour la fabrication de la confiture extra et de la gelée extra, on ne peut utiliser des pommes, des poires, des prunes à noyau adhérent, des melons, des pastèques, du raisin, des courges, des concombres, ni des tomates.

**Art. 42** Marmelade et marmelade-gelée

<sup>1</sup> La marmelade est un mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, d'eau, de sucres ou de sucre dérivé de fruits et d'un ou de plusieurs des produits à base d'agrumes suivants : pulpe, purée, jus, extrait aqueux et écorces.

<sup>2</sup> La marmelade-gelée est de la marmelade dont on a retiré la totalité des matières insolubles, excepté d'éventuelles faibles quantités d'écorce finement coupée.

**Art. 43** Exigences s'appliquant à la marmelade et à la marmelade-gelée

<sup>1</sup> La quantité d'agrumes utilisée pour la fabrication de 1000 g de marmelade ne peut être inférieure à 200 g, dont 75 g au moins doivent provenir de l'endocarpe.

<sup>2</sup> La marmelade et la marmelade-gelée doivent avoir une teneur en matière sèche soluble, déterminée par réfractométrie, égale ou supérieure à 50 %. Sont exceptés les produits pour lesquels les sucres ou le sucre dérivé de fruits ont été remplacés partiellement ou totalement par des édulcorants.

**Art. 44** Crème de marrons

La crème de marrons (purée de marrons) est un mélange d'eau, de sucres ou de sucre dérivé de fruits et de purée de marrons (*Castanea sativa Mill.*) porté à la consistance appropriée.

**Art. 45** Exigences s'appliquant à la crème de marrons

<sup>1</sup> La quantité de purée de marrons utilisée pour la fabrication de 1000 g de crème de marrons ne peut être inférieure à 380 g.

<sup>2</sup> La crème de marrons doit avoir une teneur en matière sèche soluble, déterminée par réfractométrie, égale ou supérieure à 50 %. Sont exceptés les produits pour lesquels les sucres ou le sucre dérivé de fruits ont été remplacés partiellement ou totalement par des édulcorants.

**Art. 46** Produit à tartiner

<sup>1</sup> Le produit à tartiner tel que pâte à tartiner aux fruits ou pâte à tartiner aux noix est une denrée alimentaire qui est obtenue à partir d'ingrédients tels que purée de fruits, concentré de jus de fruits ou pâte de noix et qui, de par sa consistance, se prête à être étendue sur du pain.

<sup>2</sup> Ne sont pas considérées comme tel les denrées alimentaires déjà décrites sous une dénomination spécifique.

**Art. 47** Confiture de lait

La confiture de lait est une pâte onctueuse obtenue par condensation de lait et de sucre, et dont la saveur rappelle le caramel.

**Art. 48** Ingrédients admis

Sont admis les ingrédients suivants :

- a. dans les denrées alimentaires définies aux art. 39, al. 4 à 6, 42 et 44 :
  1. huile et graisse comestibles comme agents anti-moussants,
  2. miel en remplacement total ou partiel des sucres ou du sucre dérivé de fruits,
  3. spiritueux, vin et vin de liqueur, fruits à coque, arachides, fines herbes, épices ;
  4. pectine liquide<sup>8</sup> ;
  5. vanille et extraits de vanille ;
- b. dans la confiture extra, la confiture, la gelée extra et la gelée : écorces d'agrumes ;
- c. dans la confiture extra, la confiture, la gelée extra et la gelée, lorsqu'elles ne sont pas obtenues à partir d'agrumes : jus d'agrumes ;
- d. dans la confiture extra, la confiture, la gelée extra et la gelée, lorsqu'elles sont obtenues à partir de coings : feuilles de *Pelargonium odoratissimum* ;
- e. dans la confiture et la gelée obtenues à partir de fraises, de framboises, de groseilles à maquereau, de groseilles rouges ou de prunes : jus de betterave rouge ;
- f. dans la confiture extra et la confiture obtenues à partir de cynorrhodons, de fraises, de framboises, de groseilles à maquereau, de groseilles rouges, de rhubarbe ou de prunes : jus de fruits rouges ;
- g. dans la confiture : jus de fruits ;
- h. dans la marmelade et la marmelade-gelée : huiles essentielles d'agrumes.

**Art. 49** Traitement et conservation des produits de base

<sup>1</sup> Les fruits, y compris tomates, parties comestibles des tiges de rhubarbe, carottes, patates douces, concombres, courges, melons et pastèques ainsi que la pulpe de fruits, la purée de fruits, les écorces d'agrumes et les extraits aqueux de

fruits utilisés pour la fabrication des denrées alimentaires définies aux art. 39, al. 4 à 6, 42 et 44, peuvent être soumis aux traitements suivants dans la mesure où ils s'y prêtent techniquement :

- a. traitement par la chaleur ou le froid ;
- b. lyophilisation ;
- c. concentration.

<sup>2</sup> Les abricots et les prunes destinés à la fabrication de confiture peuvent être soumis à des traitements de déshydratation autres que la lyophilisation.

<sup>3</sup> Les écorces d'agrumes peuvent être conservées dans de la saumure.

<sup>4</sup> Le gingembre peut être séché ou conservé dans du sirop.

#### **Art. 50**            Etiquetage

<sup>1</sup> Pour les produits définis aux art. 39, al. 4 à 6, 42 et 44, les indications requises à l'art. 3 OIDA<sup>9</sup> doivent être complétées par les informations suivantes :

- a. une mention telle que « préparé avec ... g de fruits pour 100 g de produit fini », dans le même champ visuel que la dénomination spécifique, après déduction du poids de l'eau utilisée pour la préparation des extraits aqueux ;
- b. la mention « teneur totale en sucres : ... g par 100 g », dans le même champ visuel que la dénomination spécifique, pour autant que cette indication ne figure pas déjà sur un étiquetage nutritionnel ; le chiffre indiqué représente la valeur réfractométrique du produit fini, déterminée à 20 °C ; une tolérance de plus ou moins 3 % masse est admise lors de la détermination réfractométrique.

<sup>2</sup> La dénomination spécifique doit être complétée par la mention des fruits utilisés par ordre d'importance pondérale décroissante des produits de base. Dans le cas des produits fabriqués à partir de trois fruits ou davantage, la mention des fruits utilisés peut être remplacée par la mention « multifruits », par une mention analogue ou par l'indication du nombre de fruits utilisés.

<sup>9</sup> RS ...

## **Chapitre 6 Confiseries**

### **Section 1 Cacao, chocolat et produits à base de cacao ou de chocolat**

#### **Art. 51** Cacao, chocolat et produits à base de cacao et à base de chocolat

Les fèves de cacao, le cacao en grains et leurs dérivés, le chocolat, les produits au chocolat et autres produits à base de chocolat ou de cacao sont définis à l'annexe 5.

#### **Art. 52** Exigences

<sup>1</sup> Les dérivés de fèves de cacao et de cacao en grains, le chocolat, les produits au chocolat et autres produits à base de chocolat ou de cacao doivent être conformes aux exigences fixées à l'annexe 5.

<sup>2</sup> L'adjonction aux chocolats définis à l'annexe 5, ch. 6 à 9, 11 et 12 des matières grasses végétales autres que le beurre de cacao visées à l'annexe 6 est admise. L'adjonction ne peut dépasser 5 % masse du produit fini, après déduction des autres ingrédients fixés à l'al. 3. En cas d'adjonction, la teneur minimale prescrite en beurre de cacao ou en matière sèche totale de cacao ne peut être réduite.

<sup>3</sup> L'adjonction d'autres ingrédients aux chocolats définis à l'annexe 5, ch. 6 à 9, 11 et 12 est admise. La quantité totale ajoutée ne peut dépasser 40 % masse du poids total. L'adjonction de produits suivants n'est pas admise :

- a. graisses et huiles animales ne provenant pas exclusivement de lait ; et
- b. farines de céréales et amidons, sauf pour les produits définis à l'annexe 5, ch. 11 et 12.

#### **Art. 53** Calcul des pourcentages

<sup>1</sup> Avant de calculer les pourcentages fixés à l'annexe 5 pour les denrées alimentaires définies à l'annexe 5, ch. 6 à 9, 11 et 12, on déduira préalablement de la masse du produit fini les composants suivants :

- a. les ingrédients visés à l'art. 52, al. 3 ;
- b. les arômes ajoutés ;
- c. les émulsifiants ajoutés.

<sup>2</sup> La teneur minimale en chocolat des chocolats fourrés et des pralinés se calcule après déduction du poids des ingrédients visés à l'art. 52, al. 3, et du poids du fourrage.

<sup>3</sup> La teneur en chocolat des chocolats fourrés et des pralinés se calcule par rapport au poids total du produit fini, y compris le fourrage.

**Art. 54** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> Les dérivés de fèves de cacao et de cacao en grains, le chocolat, les produits au chocolat et autres produits à base de chocolat ou de cacao ne peuvent être offerts aux consommateurs sous une des dénominations spécifiques fixées à l'annexe 5 que s'ils sont conformes aux exigences fixées pour le produit concerné.

<sup>2</sup> Les dénominations spécifiques fixées à l'annexe 5 peuvent être utilisées à titre complémentaire pour désigner d'autres produits, à condition qu'ils ne puissent être confondus avec les produits définis.

<sup>3</sup> Lorsque les produits définis à l'annexe 5, ch. 6 à 10 et 13 sont mis en circulation sous forme d'assortiments, leur dénomination spécifique peut être remplacée par la dénomination « chocolats assortis », « pralinés assortis », « chocolats fourrés assortis » ou « pralinés fourrés assortis », ou par une dénomination similaire.

**Art. 55** Indications complémentaires

<sup>1</sup> Les indications requises à l'art. 3 OIDA<sup>10</sup> doivent être complétées par les informations suivantes :

- a. pour les produits définis à l'annexe 5, ch. 5.3 et 5.4, 6 à 8, 11 et 12, indication de la teneur minimale en matière sèche de cacao, en pour-cent masse, par la mention « cacao : ... % minimum » ;
- b. pour le cacao pauvre en graisse en poudre, le cacao pauvre ou maigre en graisse en poudre, sucré, indication de la teneur minimale en beurre de cacao.

<sup>2</sup> En dérogation à l'art. 14, al. 3, OIDA :

- a. les chocolats définis à l'annexe 5, ch. 6 à 8 et 14, sont réputés produits en Suisse pour autant que toutes les étapes de fabrication à partir des fèves de cacao ou du cacao en pâte aient été réalisées en Suisse ;
- b. les chocolats blancs définis à l'annexe 5, ch. 9 et 15, sont réputés produits en Suisse pour autant que toutes les étapes de fabrication à partir du beurre de cacao aient été réalisées en Suisse ;
- c. pour les produits définis à l'annexe 5, ch. 10, 13 et 16 qui ne sont pas entièrement fabriqués à partir de chocolat visé à la let. a, on indiquera en plus le pays d'où provient ce chocolat.

<sup>3</sup> Dans le cas des produits au chocolat vendus à la pièce sous forme d'œufs, de lapins, de coccinelles, de produits similaires et des articles de confiserie au chocolat vendus à la pièce, dont le poids par unité est inférieur à 50 g, les indications prescrites à l'al. 1 doivent figurer au moins sur un écriteau bien visible, placé à proximité immédiate du produit correspondant.

<sup>1</sup> RS 817.022.21

<sup>4</sup> L'étiquette des produits de chocolat qui contiennent des matières grasses végétales autres que le beurre de cacao doit être complétée par la mention « contient des matières grasses végétales en plus du beurre de cacao ». Cette mention doit apparaître :

- a. dans le même champ visuel que la liste des ingrédients ;
- b. de manière bien distincte par rapport à cette liste ;
- c. à proximité de la dénomination spécifique ; et
- d. en caractères gras au moins aussi grands.

## **Section 2 Articles de pâtisserie et de confiserie et autres confiseries**

### **Art. 56** Articles de pâtisserie et de confiserie

Les articles de pâtisserie et de confiserie sont des denrées alimentaires constituées principalement de sucres.

### **Art. 57** Gomme à mâcher

La gomme à mâcher est un produit de confiserie élastique et facile à déformer, composée d'une base de gomme (pâte à mâcher) insoluble dans l'eau et non digeste, de sucres et d'arômes.

### **Art. 58** Maspain et persipan

<sup>1</sup> Le massepain est un mélange constitué d'amandes émondées et broyées, et de sucres.

<sup>2</sup> Le persipan est un mélange constitué de noyaux d'abricots ou de pêches, débarrassés de leur amertume, et de sucres.

<sup>3</sup> Le massepain et le persipan doivent satisfaire aux exigences de l'annexe 7, ch. 1 et 2.

### **Art. 59** Truffes et pâte à truffes

<sup>1</sup> Les truffes et la pâte à truffes sont un mélange de composants du lait, de cacao et de sucres.

<sup>2</sup> L'adjonction de fruits oléagineux tels que noix, noisettes, amandes et pistaches ainsi que de spiritueux est admise ; les ingrédients ajoutés doivent être mentionnés dans la dénomination spécifique.

**Art. 60** Bonbons au lait et bonbons à la crème

Les bonbons au lait et les bonbons à la crème sont des bonbons qui satisfont aux exigences de l'annexe 7, ch. 3 et 4.

**Chapitre 7 Céréales, légumineuses, produits de mouture et pâtes**

**Section 1 Céréales, fruits indéhiscents contenant de l'amidon de plantes non graminées, légumineuses et produits de mouture**

**Art. 61** Céréales et fruits indéhiscents contenant de l'amidon de plantes non graminées

On distingue :

- a. les céréales : les fruits indéhiscents (*caryopses*) de graminées (*Graminae*) telles que blé tendre, blé dur, épeautre, seigle, maïs, riz, orge, avoine, sorgho, millet, triticale, amidonnier et engrain ;
- b. les fruits indéhiscents contenant de l'amidon de plantes non graminées ou pseudo-céréales telles que sarrasin, amarante et quinoa.

**Art. 62** Légumineuses

Les légumineuses sont les graines mûres et sèches de papilionacées telles que petits pois, lentilles, haricots, arachides et fèves de soja, qui se prêtent à la fabrication de produits de mouture.

**Art. 63** Produits de mouture

<sup>1</sup> Les produits de mouture sont des céréales, des fruits indéhiscents contenant de l'amidon de plantes non graminées, des légumineuses ou des graines oléagineuses broyés mécaniquement. Ils peuvent être soumis à un traitement supplémentaire.

<sup>2</sup> Selon le procédé de fabrication, on distingue :

- a. les céréales perlées ou mondées : grains entiers ou particules de grains ronds, décortiqués et polis ;
- b. le gruau : particules de grains décortiqués, grossièrement broyés ou coupés ;
- c. les flocons : produit de mouture obtenu par traitement à la vapeur et séchage de céréales entières décortiquées, de fruits indéhiscents contenant de l'amidon de plantes non graminées, de céréales nues, de gruau ou de céréales perlées ou mondées ;
- d. les céréales égrugées : produit de mouture obtenu par le broyage grossier du grain entier, y compris la plantule ;

- e. la semoule : particules de l'endosperme, débarrassées des couches externes de l'enveloppe, obtenues lors du broyage ou de la mouture ;
- f. le fin finot : semoule moulue fine et nettoyée ;
- g. la farine : grains et parties de grains finement moulus dont la plupart des particules ont une grosseur inférieure à 180 µm ;
- h. la plantule : embryon du grain contenant les matières grasses et les protéines, avec ou sans scutellum ou cotylédon ; il peut être stabilisé par un traitement à la chaleur ;
- i. le son : produit de mouture constitué par les couches externes fibreuses du grain et par des parties de la couche à aleurone sous-jacente ;
- j. le gluten : fraction protéique du blé et de toutes les espèces de Triticum, du seigle, de l'orge, de l'avoine ou de leurs variétés croisées et de leurs dérivés qui est insoluble dans l'eau et dans une solution de chlorure de sodium à 0,5 molaire ;
- k. la farine de gonflement : farine dont la part d'amidon a été agglutinée.

**Art. 64** Farine normale

<sup>1</sup> La farine normale (farine) est de la farine obtenue à partir de blé.

<sup>2</sup> On distingue les types suivants :

- a. la farine blanche ou farine fleur : farine obtenue essentiellement à partir de la partie centrale du grain ;
- b. la farine mi-blanche : farine pratiquement sans enveloppe ;
- c. la farine bise : farine contenant une certaine partie des enveloppes extérieures ;
- d. la farine complète : farine obtenue à partir du grain entier, avec ou sans les couches extérieures de l'enveloppe ; le rendement total doit être d'au moins 98 % masse du grain entier.

**Art. 65** Farine spéciale

<sup>1</sup> La farine spéciale est de la farine qui se distingue nettement de la farine normale, soit par sa composition, soit par sa destination, telle que farine d'épeautre, farine de seigle, farine d'orge, farine aux cinq céréales, farine additionnée de germes de blé, farine à gâteaux et farine à biscuits.

<sup>2</sup> La farine complète spéciale est une farine obtenue à partir du grain de céréale entier ou de fruits indéhiscents entiers contenant de l'amidon de plantes non graminées, à l'exception du blé.

**Art. 66** Chapelure

La chapelure est une denrée alimentaire obtenue à partir de pain sec ou de produits de boulangerie spécialement préparés à cet effet par broyage, rôtissage, tamisage ou extrusion.

**Art. 67** Malt, farine de malt, extrait de malt

<sup>1</sup> Le malt, la farine de malt et l'extrait de malt sont obtenus à partir de céréales germées et séchées.

<sup>2</sup> L'extrait de malt peut aussi être obtenu à partir d'un mélange de malt et d'orge avec adjonction d'enzymes naturellement présentes dans le malt.

**Art. 68** Exigences s'appliquant aux produits de mouture

<sup>1</sup> La teneur en eau des produits de mouture ne peut excéder 15,5 % masse.

<sup>2</sup> Les farines normales doivent présenter les teneurs suivantes en sels minéraux, ou en cendres, rapportées à la matière sèche :

- a. farine blanche ou farine fleur : au maximum 0,63 % masse
- b. farine mi-blanche : de 0,64 à 0,90 % masse
- c. farine bise : de 0,91 à 1,69 % masse
- d. farine complète : au minimum 1,70 % masse

<sup>3</sup> Pour faciliter la panification, il est admis d'incorporer à la farine normale, jusqu'à concurrence de 5 % masse, des ingrédients tels qu'épeautre, seigle, farines de gonflement, gluten, germes de blé, farine de malt enzymatiquement active et poudre d'acérola ou tout autre ingrédient naturellement riche en acide ascorbique.

<sup>4</sup> La poudre d'acérola peut contenir à titre de support des ingrédients tels qu'amidon ou maltodextrine, jusqu'à concurrence de 70 % masse.

**Art. 69** Traitement des produits de mouture

<sup>1</sup> Le traitement des céréales telles que riz et orge avec du sucre d'amidon, des graisses ou des huiles comestibles est admis jusqu'à 0,8 % masse.

<sup>2</sup> Il est interdit de blanchir la farine et de traiter les produits de mouture avec des gaz nitreux, des composés halogènes oxygénés, des persulfates ou d'autres substances dégageant de l'oxygène, avec du chlore ou des substances dégageant du chlore, ou avec des composés ayant des propriétés semblables.

**Art. 70**      Etiquetage

<sup>1</sup> Le malt, la farine de malt, l'extrait de malt et les farines complètes spéciales doivent porter l'indication de la céréale utilisée, telle que malt d'orge ou farine complète de seigle.

<sup>2</sup> Toute adjonction au sens de l'art. 68, al. 3, y compris les ingrédients naturellement riches en acide ascorbique, doit figurer dans la liste des ingrédients.

**Section 2**    **Pâtes**

**Art. 71**      Pâtes

<sup>1</sup> Les pâtes sont des denrées alimentaires obtenues à partir de produits de mouture.

<sup>2</sup> Elles peuvent contenir des ingrédients tels qu'œufs, lait ou légumes.

<sup>3</sup> Les pâtes fraîches sont des pâtes non déshydratées ou seulement légèrement séchées lors de la fabrication. Elles peuvent être traitées à l'eau chaude ou à la vapeur d'eau, et soumises à pasteurisation, à réfrigération ou à surgélation.

<sup>4</sup> Les pâtes stérilisées sont des pâtes fraîches qui sont stérilisées avant la mise sur le marché.

**Art. 72**      Exigences

<sup>1</sup> La teneur en eau des pâtes sèches de toutes sortes ne peut dépasser 13 % masse.

<sup>2</sup> L'acidité titrable des pâtes sèches, à l'exception des pâtes aux œufs, ne peut dépasser 10 ml NaOH (1 mol/l) par 100 grammes.

<sup>3</sup> L'adjonction de protéines d'œufs de poule, de gluten, de graisses comestibles, d'huiles comestibles et de sel comestible est admise.

**Art. 73**      Dénomination spécifique

<sup>1</sup> Les produits désignés comme « pâtes » doivent être obtenus exclusivement à partir de produits de mouture de blé.

<sup>2</sup> Les pâtes fabriquées avec d'autres produits de mouture tels que farine de seigle, d'orge, d'avoine, d'épeautre ou de soja doivent porter, dans la dénomination spécifique, l'indication de la céréale utilisée.

<sup>3</sup> La dénomination spécifique doit mentionner l'adjonction de légumes ou d'autres ingrédients. Sont exceptés :

- a. les ingrédients visés à l'art. 72, al. 3 ;
- b. les œufs ;
- c. le lait.

<sup>4</sup> La dénomination spécifique peut consister en la mention « pâtes aux œufs » lorsque le produit contient au moins 135 g d'œufs en coquille ou d'œufs congelés ou 36 g d'œufs entiers secs par kilogramme de produit de mouture. Si on utilise des conserves d'œufs, le rapport entre blanc et jaune d'œuf devra être le même que pour l'œuf entier.

<sup>5</sup> Si des pâtes alimentaires aux œufs contiennent des œufs autres que ceux de poule, le genre des œufs ajoutés doit être indiqué dans la dénomination spécifique.

<sup>6</sup> La dénomination spécifique peut consister en la mention « pâtes au lait » lorsque le produit contient au moins 20 g de matière sèche provenant du lait par kilogramme de produit de mouture.

## **Chapitre 8 Produits de boulangerie**

### **Section 1 Définitions**

#### **Art. 74**

<sup>1</sup> Les articles de boulangerie sont des denrées alimentaires obtenues par cuisson au four ou par des procédés analogues, tels qu'extrusion, à partir de produits de mouture et d'autres ingrédients tels que céréales, légumineuses, amidon, sucres, matières grasses, œufs ou composants de l'œuf.

<sup>2</sup> Ils sont classés dans les sous-groupes suivants :

- a. pain ;
- b. articles de boulangerie fine et articles de biscuiterie et de biscotterie.

### **Section 2 Pain**

#### **Art. 75** Pain

<sup>1</sup> Le pain est subdivisé en pain normal et pain spécial.

<sup>2</sup> Le pain normal ou pain est de la pâte cuite au four, obtenue exclusivement à partir de farine normale, d'eau, de sel comestible, de levure de boulangerie ou de levain-chef.

<sup>3</sup> Le pain spécial est :

- a. du pain additionné d'autres ingrédients tels que lait, matières grasses, fruits ou fibres alimentaires ;
- b. de la pâte cuite au four, obtenue à partir de farine spéciale, additionnée ou non d'ingrédients tels que lait, matières grasses, fruits ou fibres alimentaires.

**Art. 76** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> Seul le pain peut porter la dénomination « pain blanc », « pain mi-blanc », « pain bis », ou « pain complet ».

<sup>2</sup> Le pain spécial doit porter une dénomination correspondant à sa composition, telle que pain de seigle, pain d'épeautre, pain de graham, pain aux cinq céréales, pain au lait, tresse au beurre, pain pour toasts ou pain aux fruits. La dénomination doit satisfaire aux exigences suivantes :

- a. si la dénomination d'un pain spécial comporte le nom d'une céréale, le pourcentage de cette céréale dans la quantité totale de céréales doit être :
  1. supérieur à 50 % masse s'il s'agit de blé, d'épeautre ou de seigle,
  2. supérieur à 25 % masse s'il s'agit de maïs, de riz, d'orge, d'avoine, de sorgho, de millet, de sarrasin, de triticales ;
- b. si un pain spécial est désigné comme « pain au lait », on doit utiliser au moins autant de lait, ou l'équivalent de poudre de lait entier, que d'eau pour sa fabrication ;
- c. si un pain spécial est désigné comme « pain au lait écrémé », on doit utiliser au moins autant de lait écrémé, ou l'équivalent de poudre de lait écrémé, que d'eau pour sa fabrication ;
- d. la dénomination spécifique peut consister en une mention d'une teneur en beurre telle que « tresse au beurre » si le produit en contient au moins 70 g par kilogramme de matière sèche. L'addition de graisses comestibles, d'huiles comestibles, de margarine ou de minarine n'est dans ce cas pas admise.

**Art. 77** Indications complémentaires

Si du pain est fabriqué à partir de farine normale à laquelle ont été incorporés des ingrédients visés à l'art. 68, al. 3, ces derniers, y compris les ingrédients naturellement riches en acide ascorbique, doivent figurer sur la liste des ingrédients.

**Section 3 Articles de boulangerie fine et articles de biscuiterie et de biscotterie**

**Art. 78** Articles de boulangerie fine et articles de biscuiterie et de biscotterie

<sup>1</sup> Les articles de boulangerie fine sont des articles de boulangerie obtenus par cuisson au four, grillage, séchage ou par des procédés analogues, tels qu'extrusion, à partir de pâtes ou de masses en utilisant des céréales, des fruits indéhiscents contenant de l'amidon de plantes non graminées ou des produits de mouture ainsi que de l'amidon, des matières grasses et des sucres. Ils peuvent être

additionnés d'ingrédients tels que lait et produits laitiers, cacao, chocolat, masse de couverture, masse de glaçage, miel, épices, noix et préparations de fruits.

<sup>2</sup> Les articles de biscuiterie et de biscotterie sont des articles de boulangerie fine qui, entreposés de façon appropriée, se conservent au moins un mois.

**Art. 79** Dénomination spécifique

Les ingrédients énumérés ci-après peuvent être mentionnés dans la dénomination spécifique si les conditions suivantes sont remplies :

- a. lait : le produit doit contenir au moins 100 g de lait ou la quantité correspondante de poudre de lait entier par kilogramme de la partie biscuit ;
- b. beurre : le produit doit contenir au moins 82 g de matière grasse du lait ou du beurre par kilogramme de la partie biscuit . L'addition de graisses comestibles, d'huiles comestibles, de margarine ou de minarine n'est pas admise, sauf pour le petit-beurre traditionnel. Le petit-beurre doit avoir une teneur en beurre d'au moins 25 g par kilogramme du produit fini, et la graisse de beurre doit représenter au moins 20 % masse de la matière grasse totale ;
- c. œufs : le produit doit contenir au moins 100 g d'œufs ou la quantité équivalente d'œufs complets en poudre par kilogramme de la partie biscuit ;
- d. miel : le produit doit contenir au moins autant de miel que de sucres ;
- e. céréales complètes : le produit doit contenir au moins 70 % masse de produit de mouture complet ou de produit de mouture complet spécial.

**Art. 80** Indications complémentaires

Si des articles de boulangerie fine ou des articles de biscuiterie et de biscotterie sont fabriqués à partir de farine normale à laquelle ont été incorporés des ingrédients visés à l'art. 68, al. 3, ces derniers, y compris les ingrédients naturellement riches en acide ascorbique, doivent figurer sur la liste des ingrédients.

## **Chapitre 9 Sucres, produits à base de sucres**

### **Section 1 Sucres**

**Art. 81** Sucres

Par sucres, on entend tous les monosaccharides et disaccharides définis à l'annexe 8.

**Art. 82** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> Les dénominations figurant à l'annexe 8 sont réservées aux sucres définis à l'annexe 1 et sont utilisées pour les désigner.

<sup>2</sup> Si le sirop de glucose est obtenu exclusivement à partir d'amidon, on peut utiliser la désignation « sirop d'amidon ».

<sup>3</sup> Si le sirop de glucose déshydraté est obtenu exclusivement à partir d'amidon, on peut utiliser la désignation « sucre d'amidon ».

<sup>4</sup> Si le sirop de glucose ou le sirop de glucose déshydraté contient plus de 5 % masse de fructose, rapportés à la matière sèche, il doit porter l'une des désignations suivantes :

- a. sirop de glucose-fructose ou sirop de glucose-fructose déshydraté, si la teneur en glucose est la plus importante ;
- a. sirop de fructose-glucose ou sirop de fructose-glucose déshydraté, si la teneur en fructose est la plus importante.

**Art. 83** Indications complémentaires

<sup>1</sup> L'indication du poids net peut être omise pour les produits au sens de l'art. 88 et des ch. 1 à 13 de l'annexe 8, lorsqu'ils ont un poids inférieur à 20 g.

<sup>2</sup> L'étiquetage doit indiquer les teneurs en matière sèche et en sucre inversi pour le sucre liquide, le sucre liquide inversi et le sirop de sucre inversi définis à l'annexe 8, ch. 4 à 6.

<sup>3</sup> L'étiquetage doit indiquer la mention « cristallisé » pour le sirop de sucre inversi qui contient des cristaux dans la solution.

**Section 2 Mélasse, sucre dérivé de fruits et sirop d'érable**

**Art. 84** Mélasse, sucre dérivé de fruits et sirop d'érable

<sup>1</sup> La mélasse est le sous-produit visqueux obtenu lors de la fabrication de sucre ou de fructose à partir de maïs.

<sup>2</sup> Le sucre dérivé de fruits est une solution aqueuse concentrée d'agents sucrants d'une ou de plusieurs sortes de fruits dans leur proportion d'origine. Ces agents sont obtenus à partir du jus de fruit correspondant, après extraction des acides de fruits, des colorants, des sels minéraux, des agents aromatiques et des autres ingrédients de fruits. Le sucre dérivé de fruits doit satisfaire aux exigences de l'annexe 9, ch. 1, sous réserve de l'art. 86, al. 5.

<sup>3</sup> Le sirop d'érable est obtenu par réduction de la sève de l'érable à sucre (*Acer saccharum*) ou d'autres espèces d'érables appropriées.

**Art. 85** Exigences s'appliquant au sirop d'érable

La matière sèche soluble du sirop d'érable doit représenter au moins 60 % masse.

**Art. 86** Etiquetage

<sup>1</sup> La terme « miel » ne doit pas être utilisé pour la dénomination des mélanges de mélasse et de miel.

<sup>2</sup> Le nom du fruit utilisé comme sucre de base doit être indiqué par l'expression "sucre dérivé de X", par exemple « sucre dérivé d'ananas ».

<sup>3</sup> La présence de sorbitol dans le sucre dérivé de fruits ou les produits contenant du sucre dérivé de fruits doit être mentionnée lorsque le produit fini consommé en quantité usuelle peut avoir un effet laxatif. Dans ce cas, l'avertissement « une quantité de sorbitol supérieure à 10 g par jour peut avoir un effet laxatif ; cette quantité correspond à ... X » (X = cuillères à café, morceaux, g, ml) doit être apposé.

<sup>4</sup> Les indications valorisantes « nature », « naturel », « entier », « complet » ou autres indications du même type ne doivent pas être utilisées pour le sucre dérivé de fruits.

<sup>5</sup> Si des sucres dérivés de fruits sont habituellement proposés dans le commerce à une teneur en matière sèche inférieure à celle fixée dans l'annexe 9, ch. 1, pour une utilisation à des fins de transformation particulière, leur teneur en matière sèche doit être déclarée.

**Section 3 Produits à base de sucres**

**Art. 87** Produits à base de sucre

Par produits à base de sucre, on entend les denrées alimentaires au sens de l'annexe 9, ch. 2 à 4.

**Art. 88** Sucre gélifiant

<sup>1</sup> Le sucre gélifiant est un mélange de sucre et d'additifs.

<sup>2</sup> Il peut contenir de l'huile comestible végétale en faibles quantités.

**Art. 89** Sucre vanillé et sucre vanilliné

<sup>1</sup> Le sucre vanillé est un mélange de sucre et de vanille séchée ou de la quantité correspondante en extrait de vanille.

<sup>2</sup> Le sucre vanilliné est un mélange de sucre et de vanilline.

<sup>3</sup> Les mélanges de sucre vanillé et de sucre vanilliné ou de vanilline doivent être désignés comme « sucre vanilliné ».

<sup>4</sup> Le sucre vanillé et le sucre vanilliné doivent satisfaire aux exigences de l'annexe 9, ch. 2 et 3.

**Art. 90** Sucre caramélisé ou sucre caramel

Le sucre caramélisé ou sucre caramel est un produit obtenu exclusivement par chauffage contrôlé du saccharose, le cas échéant avec adjonction d'autres sucres. L'adjonction de bases, d'acides minéraux ou d'autres additifs chimiques n'est pas admise.

**Art. 91** Sucres en morceaux

Les sucres présentés en morceaux peuvent contenir du beurre de cacao et de l'amidon.

**Art. 92** Exigences s'appliquant aux sucres en morceaux

Les sucres en morceaux doivent satisfaire aux exigences de l'annexe 9, ch. 4.

**Chapitre 10 Sel comestible, épices, vinaigre, potages, sauces, mayonnaises, salades et produits protéiques**

**Section 1 Sel comestible**

**Art. 93** Sel comestible

<sup>1</sup> Le sel comestible ou sel de cuisine est du sel obtenu à partir de gisements de sel gemme, d'eau de mer ou de saumure naturelle, qui se prête à l'alimentation humaine.

<sup>2</sup> Le sel comestible additionné d'ingrédients particuliers est un mélange de sel comestible et d'ingrédients tels qu'épices ou arômes.

<sup>3</sup> Il peut contenir encore d'autres ingrédients rehaussant l'arôme et la saveur tels que levure, extrait de levure, malt, sucres ou farines riches en amidon.

**Art. 94** Exigences

Le sel comestible et le sel comestible additionné d'ingrédients particuliers doivent satisfaire aux exigences de l'annexe 10.

**Art. 95** Etiquetage

<sup>1</sup> Dans le cas du sel comestible additionné d'ingrédients particuliers, ceux-ci peuvent être mentionnés dans la dénomination, telle que « sel épicé » ou « sel à l'arôme de fumée ».

<sup>2</sup> Dans le cas du sel comestible contenant plus de 3 % masse d'eau, la teneur en eau doit être indiquée à proximité de la dénomination spécifique.

<sup>3</sup> Le sel comestible obtenu à partir d'eau de mer peut porter la dénomination de sel marin. S'il est désigné comme tel, la teneur en chlorure de sodium et en éventuels sels associés, essentiellement les chlorures et sulfates de potassium, de calcium et de magnésium, doit être indiquée à proximité de la dénomination spécifique.

<sup>4</sup> Le sel comestible finement cristallisé ou finement moulu peut porter la dénomination de sel de table.

## **Section 2 Fines herbes, épices et préparations d'épices**

### **Art. 96 Fines herbes et épices**

<sup>1</sup> Les fines herbes sont des plantes et parties de plantes, telles que fleurs, feuilles et jeunes pousses, fraîches, riches en arôme, que l'on emploie pour rehausser la saveur des aliments.

<sup>2</sup> Les épices sont des parties de végétaux, telles que racines, rhizomes, bulbes, écorces, feuilles, fines herbes, fleurs, fruits, graines ou des parties de ceux-ci, séchées, possédant une saveur et une odeur fortes, que l'on emploie pour rehausser la saveur des aliments.

<sup>3</sup> Les extraits d'épices sont des extraits obtenus à partir d'épices par des procédés physiques, y compris la distillation.

<sup>4</sup> Les mélanges d'épices sont des mélanges constitués exclusivement d'épices.

### **Art. 97 Extraits d'épices**

L'emploi d'extraits d'épices au lieu d'épices est admis dans le cadre des bonnes pratiques de fabrication, à moins que la législation sur les denrées alimentaires n'en dispose autrement.

### **Art. 98 Préparations d'épices**

<sup>1</sup> Les préparations d'épices sont des mélanges d'une ou de plusieurs épices ou de fines herbes et d'autres ingrédients tels qu'huiles, matières grasses, sucres, amidons, extraits de levure ou sel comestible qui peuvent leur être ajoutés pour leur conférer un goût ou les aromatiser.

<sup>2</sup> Le curry ou poudre de curry est un mélange d'épices telles que curcuma, ajouté également comme ingrédient colorant, poivre, paprika, gingembre, coriandre, cardamome, girofle et cannelle. L'adjonction d'autres ingrédients rehaussant l'arôme et le goût tels qu'amidon, sucres ou sel comestible est admise.

**Art. 99** Exigences s'appliquant au curry

Le curry doit satisfaire aux exigences de l'annexe 10.

**Art. 100** Etiquetage des préparations d'épices

<sup>1</sup> Si des préparations d'épices sont composées exclusivement d'herbes aromatiques ou de fines herbes, la dénomination spécifique peut être « préparation aux herbes aromatiques » ou « préparation aux fines herbes ».

<sup>2</sup> Dans le cas des préparations d'épices contenant plus de 5 % masse de sel comestible, la mention de celui-ci dans la liste des ingrédients doit être complétée par le pourcentage.

**Section 3** **Condiment et bouillon de légumes**

**Art. 101** Condiment

<sup>1</sup> Le condiment est un produit liquide, pâteux ou solide dérivé de substances protéiniques, destiné à améliorer ou à renforcer la saveur des aliments.

<sup>2</sup> L'adjonction d'ingrédients tels qu'extraits de viande, levure, champignons, épices, légumes ou sucres pour lui conférer un certain goût est admise.

**Art. 102** Exigences s'appliquant au condiment

Le condiment doit satisfaire aux exigences de l'annexe 10.

**Art. 103** Etiquetage du condiment

Dans le cas du condiment, les mentions et les illustrations indiquant la présence de viande sont interdites.

**Art. 104** Condiment en poudre

<sup>1</sup> Le condiment en poudre est un produit solide, miscible aux aliments, à base de sel comestible.

<sup>2</sup> L'adjonction d'ingrédients tels que levure, légumes, champignons et épices, ou, pour faciliter le saupoudrage, amidon ou matières grasses, est admise.

**Art. 105** Mélange de condiments

Un mélange de condiments est constitué d'un condiment en poudre qui contient au moins 10 % masse d'épices, de fines herbes ou de leurs mélanges.

**Art. 106** Bouillon de légumes

Le bouillon de légumes est une préparation solide, pâteuse ou liquide, composée d'ingrédients tels qu'extrait de levure, condiments, matière grasse, sucres, légumes, épices, extrait d'épices ou sel comestible.

**Art. 107** Exigences s'appliquant au bouillon de légumes

Le bouillon de légumes doit satisfaire aux exigences de l'annexe 10.

**Section 4 Vinaigre de fermentation et acide acétique comestible**

**Art. 108** Vinaigre de fermentation

<sup>1</sup> Le vinaigre de fermentation est du vinaigre obtenu par la fermentation acétique de liquides alcooliques.

<sup>2</sup> Sont réputés vinaigres de fermentation :

- a. le vinaigre de vin : vinaigre de fermentation obtenu exclusivement à partir de vin ;
- b. le vinaigre de cidre : vinaigre de fermentation obtenu exclusivement à partir de cidre ou de concentré fermenté de jus de fruits ;
- c. le vinaigre d'alcool ou vinaigre d'alcool pur : vinaigre de fermentation obtenu à partir d'alcool provenant de matières végétales ;
- d. le vinaigre de petit-lait : vinaigre de fermentation obtenu à partir de petit-lait ;
- e. le vinaigre de sérum de lait : vinaigre de fermentation obtenu à partir de sérum de lait ou d'ultra-filtrat (perméat) ;
- f. les autres sortes de vinaigre de fermentation telles que vinaigre de malt, de bière ou de miel : vinaigres de fermentation obtenus par la fermentation alcoolique et acétique de denrées alimentaires contenant des hydrates de carbone.

<sup>3</sup> Sont réputés mélanges de vinaigres de fermentation :

- a. le vin vinaigré : produit obtenu exclusivement par fermentation acétique partielle de vin ou par le mélange de vinaigre de vin et de vin ;
- b. le vinaigre au citron : produit lors de la fabrication duquel le vinaigre de fermentation est partiellement remplacé par du jus de citron ;
- c. les mélanges des sortes de vinaigre définies à l'al. 2 ;
- d. le vinaigre de fermentation additionné d'ingrédients aromatiques tels que miel, épices ou leurs extraits ;

- e. le vinaigre de fermentation additionné d'un ou de plusieurs jus de fruits ou de baies.

<sup>4</sup> L'« aceto balsamico » est une spécialité de vinaigre fabriquée selon un procédé traditionnel à partir de moût de raisin fermenté.

**Art. 109** Exigences s'appliquant au vinaigre de fermentation

<sup>1</sup> Le vinaigre de fermentation doit satisfaire aux exigences suivantes :

- a. l'acidité totale, calculée en acide acétique, doit être de 45 g par litre au moins ;
- b. la teneur en alcool éthylique ne peut être supérieure à 0,5 % volume, et celle du vinaigre de vin, à 1 % volume ;
- c. l'addition de substances nutritives nécessaires à la croissance des bactéries, telles que phosphates, sulfates, oligo-éléments et glucose (au maximum 0,1 % masse), est admise ;
- d. une décoloration au moyen de charbon actif pur est admise pour tous les vinaigres de fermentation et pour le vin rouge destiné à la fabrication du vinaigre ;
- e. il est interdit d'utiliser des jus obtenus en lessivant des marcs pour la fabrication de vinaigre de fermentation ;
- f. il est interdit de mélanger du vinaigre de fermentation avec de l'acide acétique.

<sup>2</sup> Les différents vinaigres de fermentation, leurs matières premières et leurs ingrédients doivent satisfaire de surcroît aux exigences suivantes :

- a. le vin et le cidre destinés à la fabrication de vinaigre doivent satisfaire aux exigences du titre 6, chap. 3 et 7 de l'ordonnance du DFI du ... sur les boissons<sup>1</sup>, à l'exception de la piqûre acétique et de la turbidité ;
- b. le vinaigre de vin doit contenir au moins 14 % masse d'extrait sans sucre, rapporté à l'acidité totale calculée en acide acétique. La teneur en cendres, calculée de la même manière, doit être de 1,4 % masse au moins ;
- c. le vinaigre de cidre doit contenir au moins 28 % masse d'extrait sans sucre, rapporté à l'acidité totale calculée en acide acétique ; la teneur en cendres, calculée de la même manière, doit être de 3 % masse au moins ;
- d. le vin vinaigré doit avoir une acidité totale, calculée en acide acétique, de 30 à 45 g par litre et une teneur en alcool de 3 à 6 % volume ;
- e. le vinaigre de petit-lait ou de sérum de lait doit contenir principalement, comme acides, de l'acide acétique et de l'acide lactique, la teneur en

<sup>1</sup> RS 817...

acide acétique devant être prédominante. La teneur résiduelle en lactose ne peut dépasser 5 g par litre ;

- f. l'alcoolisation des matières premières pour obtenir des vinaigres de fermentation est interdite.

<sup>3</sup> Les mélanges de vinaigres de fermentation doivent satisfaire aux exigences suivantes :

- a. le vinaigre au citron doit être constitué d'au moins un tiers de jus de citron en volume. Le jus de citron peut être remplacé totalement ou partiellement par la quantité correspondante de concentré ; l'ajout d'acide citrique pur comme correcteur d'acidité est admis.
- b. s'il est prévu de mélanger du vinaigre de fermentation avec du sel comestible, des ingrédients aromatisants et des jus de fruits, ces additifs doivent satisfaire aux exigences pertinentes :
1. l'adjonction de jus de fruits est admise à raison d'au moins 5 % masse de jus par rapport au produit fini,
  2. la saveur des épices ou de leurs extraits doit être nettement perceptible ;
- c. les al. 1 et 2 sont applicables par analogie.

<sup>4</sup> L'« aceto balsamico » doit satisfaire aux exigences suivantes :

- a. une teneur en acide d'au moins 6 g par 100 ml ;
- b. une teneur en alcool ne dépassant pas 1,5 % volume ;
- c. une teneur en extrait sans sucre d'au moins 30 g par litre.

#### **Art. 110**      Etiquetage du vinaigre de fermentation

<sup>1</sup> Les désignations telles que « vinaigre aux plantes aromatiques » ou « vinaigre aux épices » sont considérées comme des dénominations spécifiques, si elles sont complétées par la mention du vinaigre de fermentation utilisé.

<sup>2</sup> Le vinaigre d'alcool et les mélanges de vinaigres de fermentation peuvent être aussi dénommés « vinaigre de table » ou « vinaigre comestible ».

<sup>3</sup> En ce qui concerne le vinaigre au citron, le vinaigre de fermentation utilisé en plus du jus de citron doit figurer dans la dénomination spécifique.

<sup>4</sup> Les indications requises à l'art. 3 OIDA<sup>12</sup> doivent être complétées par les informations suivantes :

- a. la teneur en acide, calculée en acide acétique, exprimée en pour-cent masse ou en grammes par litre ;
- b. dans le cas du vin vinaigré : la teneur en alcool, exprimée en pour-cent volume.

<sup>1</sup> RS 817.022.21

**Art. 111** Acide acétique comestible

L'acide acétique comestible est de l'acide acétique obtenu par un procédé chimique et dilué dans de l'eau potable.

**Art. 112** Exigences s'appliquant à l'acide acétique comestible

<sup>1</sup> Il doit avoir une teneur en acide de 14 % masse au plus.

<sup>2</sup> Les ingrédients aromatiques sont admis.

**Art. 113** Dénomination spécifique de l'acide acétique comestible

La dénomination spécifique est « acide acétique comestible ». Les dénominations telles que « vinaigre » sans autre indication ne sont pas admises.

**Section 5 Moutarde**

**Art. 114** Moutarde

La moutarde est un mélange de graines de moutarde et de vinaigre, de vin ou d'eau. L'adjonction d'ingrédients tels que sel comestible, sucres, épices, farine de riz ou amidon est admise.

**Art. 115** Exigences

La moutarde doit satisfaire aux exigences de l'annexe 10.

**Section 6 Potage, sauce, mayonnaise et sauce à salade**

**Art. 116** Potage et sauce

Le potage et la sauce sont des produits fabriqués à partir d'ingrédients tels que bouillon de légumes, farines de céréales ou de légumineuses, amidons, œufs ou lait.

**Art. 117** Mayonnaise et mayonnaise à salade

<sup>1</sup> La mayonnaise et la mayonnaise à salade sont des préparations obtenues à partir d'huile comestible, d'œufs entiers ou de jaune d'œuf de poule et de vinaigre de fermentation.

<sup>2</sup> La mayonnaise et la mayonnaise à salade peuvent être additionnées de sel comestible, d'épices, de moutarde et d'autres ingrédients tels que sucres ou jus de citron.

**Art. 118** Exigences s'appliquant à la mayonnaise et à la mayonnaise à  
salade

La teneur en huile comestible doit atteindre :

- a. au moins 70 % masse dans la mayonnaise ;
- b. au moins 50 % masse dans la mayonnaise à salade.

**Art. 119** Sauce à salade

<sup>1</sup> La sauce à salade est un mélange d'huile comestible, de vinaigre de fermentation ou d'acides organiques tels qu'acide tartrique, acide citrique et acide lactique ainsi que d'éventuels autres ingrédients.

<sup>2</sup> La sauce à salade exempte d'huile est un mélange au sens de l'al. 1 qui ne contient pas d'huile comestible.

**Art. 120** Exigences s'appliquant à la sauce à salade

Les sauces à salade doivent contenir au moins 1 % masse d'acide acétique sous forme de vinaigre de fermentation ou au moins 1 % masse d'acides organiques (acide tartrique, acide citrique, acide lactique), rapportés à la phase aqueuse.

**Art. 121** Sauce au soja

<sup>1</sup> La sauce au soja est une sauce semblable à un condiment, obtenue par hydrolyse enzymatique et en partie par hydrolyse acide, principalement à partir de fèves de soja et de farine de soja dégraissée.

<sup>2</sup> L'adjonction d'ingrédients tels que sel comestible ou sucres est admise pour lui conférer une certaine sapidité.

**Art. 122** Exigences s'appliquant à la sauce au soja

La sauce au soja doit satisfaire aux exigences de l'annexe 10.

**Section 7 Levure et levure nutritive**

**Art. 123** Levure

<sup>1</sup> La levure de boulangerie est une levure cultivée en surface (*Saccharomyces cerevisiae* et leurs hybrides) et servant à alléger la pâte.

<sup>2</sup> La levure pressée est une levure de boulangerie partiellement débarrassée de son eau.

<sup>3</sup> La levure de boulangerie sèche est une levure séchée avec ménagement, qui doit être réhydratée avant l'emploi.

<sup>4</sup> La levure de boulangerie sèche instantanée est une levure séchée avec mélangement, qui peut être ajoutée directement à l'état sec à la farine, lors de la préparation de la pâte.

<sup>5</sup> La levure de boulangerie liquide est une levure à forte teneur en eau.

**Art. 124** Exigences s'appliquant à la levure

<sup>1</sup> La levure pressée ne peut contenir plus de 1 % masse de l'amidon utilisé comme auxiliaire de filtrage et 0,3 % masse de l'huile comestible utilisée pour sa fabrication. La teneur en eau ne peut dépasser 75 % masse.

<sup>2</sup> Elle doit former une masse homogène et humide, ni gluante ni visqueuse, de consistance pâteuse ou friable, de couleur jaune grisâtre, avec une odeur légèrement acidulée rappelant celle des produits de la fermentation.

<sup>3</sup> La matière sèche de la levure de boulangerie sèche doit être d'au moins 90 % masse, celle de la levure de boulangerie sèche instantanée d'au moins 93 % masse.

<sup>4</sup> La teneur en eau de la levure de boulangerie liquide ne peut dépasser 80 % masse.

<sup>5</sup> L'extrait de levure remis comme tel au consommateur ne peut contenir plus de 25 % masse d'eau, ni plus de 15 % masse de sel comestible. Sa teneur en azote aminé doit être de 3 % masse au moins.

**Art. 125** Levure nutritive

Les levures nutritives sont obtenues à partir de souches de *Saccharomyces cerevisiae* et *Candida utilis*, qui se prêtent à l'alimentation humaine. Elles sont remises avec ou sans traitement tel que désamérisation, inactivation ou cytolysse.

**Art. 126** Etiquetage des levures nutritives

Les emballages et les étiquettes doivent porter la mention du type de levure. A défaut d'une dénomination commerciale ou en cas d'ambiguïté, il faut indiquer la dénomination latine. Le type de traitement doit être indiqué.

**Section 8 Tofu, tempeh et autres produits à base de protéines végétales**

**Art. 127** Tofu et tempeh

<sup>1</sup> Le tofu est un produit, égoutté ou non, fabriqué à partir de fèves de soja et d'eau, avec addition d'un agent coagulant.

<sup>2</sup> Peuvent être utilisés les agents coagulants répertoriés dans l'annexe 11.

<sup>3</sup> Le tempeh est un produit à base de fèves de soja, fermentées au moyen de cultures appropriées tels que *Rhizopus oligosporus*. Il peut être fabriqué à partir de céréales.

**Art. 128** Autres produits à base de protéines végétales

Les autres produits à base de protéines végétales sont des produits fabriqués à partir de protéines de céréales ou de protéines de légumineuses et d'autres ingrédients d'origine exclusivement végétale, à l'exception des produits au sens de l'art. 127.

**Art. 129** Dénomination spécifique d'autres produits à base de protéines végétales

<sup>1</sup> La dénomination de ces produits est régie par l'art. 6 OIDA<sup>13</sup>.

<sup>2</sup> Les succédanés de viande peuvent porter une dénomination complémentaire telle qu'« escalope végétarienne », « burger végétarien » ou « ragoût végétarien ».

## Chapitre 11 Pouding et crème

**Art. 130** Pouding et crème

<sup>1</sup> Le pouding et la crème sont des préparations pâteuses ou visqueuses obtenues à partir de produits de mouture, d'amidons, de lait, de produits laitiers, de matières grasses, d'œufs, de sucres, d'eau ou d'autres ingrédients.

<sup>2</sup> Ils peuvent contenir des ingrédients de saveur tels que fruits, jus de fruits, cacao, amandes ou noix moulues, fruits secs ou parties de fruits et épices.

**Art. 131** Exigences s'appliquant au pouding et à la crème

La poudre pour pouding et la poudre pour crème doivent donner, lorsqu'elles sont préparées selon le mode d'emploi, une denrée alimentaire conforme à l'art. 130.

<sup>1</sup> RS 817.022.21

## Chapitre 12 Modification des annexes

### Art. 132

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

## Chapitre 13 Dispositions finales

### Art. 133 Abrogation d'autres actes

Sont abrogées :

1. l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les sucres, les denrées alimentaires sucrées et les produits à base de cacao<sup>14</sup> ;
2. l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les potages, les épices et le vinaigre<sup>15</sup> ;
3. l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les aliments spéciaux<sup>16</sup> ;
4. l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les huiles et graisses comestibles et leurs dérivés<sup>17</sup> ;
5. l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les champignons comestibles et la levure<sup>18</sup> ;
6. l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les fruits, les légumes, les confitures et produits similaires<sup>19</sup> ;
7. l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les céréales, les légumineuses, les protéines végétales et leurs dérivés<sup>20</sup> ;
8. l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les boissons sans alcool (en particulier thé, infusions, café, jus, sirops, limonades)<sup>21</sup>.

### Art. 134 Disposition transitoire

Les dispositions transitoires sont régies par l'art. 90, al. 1, ODAIOUs.

<sup>14</sup> RO ...  
<sup>15</sup> RO ...  
<sup>16</sup> RO ...  
<sup>17</sup> RO ...  
<sup>18</sup> RO ...  
<sup>19</sup> RO ...  
<sup>20</sup> RO ...  
<sup>21</sup> RO ...

**Art. 135**      Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le ... .

...

Département fédéral de l'intérieur :

Alain Berset

PROJET

*Annexe I*  
(art. 7, let. d, et 8, al. 2)

## **Exigences s'appliquant aux huiles d'olive**

### **Partie A**

#### **Notes préliminaires relatives aux tableaux**

1. Les résultats des analyses doivent être exprimés en indiquant le même nombre de décimales que ceux prévus pour chaque caractéristique. Le dernier chiffre doit être augmenté d'une unité si le chiffre suivant dépasse 4.
2. Il suffit qu'une seule caractéristique ne soit pas conforme aux concentrations maximales indiquées pour que l'huile soit changée de catégorie ou déclarée non conforme quant à sa pureté.
3. Les caractéristiques indiquées avec un astérisque (\*), se référant à la qualité de l'huile, impliquent que :
  - a. pour l'huile d'olive lampante, les concentrations maximales y relatives peuvent ne pas être simultanément respectées ;
  - b. pour les huiles d'olive vierges, le non-respect d'au moins une de ces concentrations comporte un changement de catégorie, tout en restant classées dans une des catégories des huiles d'olive vierges.
4. Les caractéristiques indiquées avec deux astérisques (\*\*), se référant à la qualité de l'huile, impliquent que, pour toutes les huiles de grignons d'olive, les concentrations maximales y relatives peuvent ne pas être simultanément respectées.

**Tableau 1**

Catégorie	Esters éthyliques d'acides gras (EEAG) mg/kg (*)	Acidité (%) (*)	Indice de peroxyde mEq O <sub>2</sub> /kg (*)	Cires mg/kg (**)	2-glycérid monopalmitate (%)	Stigmastadiène mg/kg [1]	Différence ECN42 HPLC - et ECN42 Calcul théorique [2]	K <sub>232</sub> (*)	K <sub>238</sub> ou K <sub>270</sub> (*)	Delta-K (*)	Évaluation organoleptique Médiane du défaut (Md) (*)	Évaluation organoleptique Médiane du fruité (Mf) (*)
1. Huile d'olive vierge extra	EEAG ≤ 40 (campagne 2013-2014) [3] EEAG ≤ 35 (campagne 2014-2015) EEAG ≤ 30 (campagnes après 2015)	≤ 0,8	≤ 20	C <sub>42</sub> + C <sub>44</sub> + C <sub>46</sub> ≤ 150	≤ 0,9 si % acide palmitique total ≤ 14 %	≤ 0,05	≤  0,2	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0
					≤ 1,0 si % acide palmitique total > 14 %							
2. Huile d'olive vierge	—	≤ 2,0	≤ 20	C <sub>42</sub> + C <sub>44</sub> + C <sub>46</sub> ≤ 150	≤ 0,9 si % acide palmitique total ≤ 14 %	≤ 0,05	≤  0,2	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0
					≤ 1,0 si % acide palmitique total > 14 %							
3. Huile d'olive lampante	—	> 2,0	—	C <sub>40</sub> + C <sub>44</sub> + C <sub>48</sub> ≤ 300 [4]	≤ 0,9 si % acide palmitique total ≤ 14 %	≤ 0,50	≤  0,3	—	—	—	Md > 3,5 [5]	—

					≤ 1,1 si % acide palmitique total > 14 %							
4. Huile d'olive raffinée	—	≤ 0,3	≤ 5	$C_{40} + C + C_{44} + C_{46} \leq 350$	≤ 0,9 si % acide palmitique total ≤ 14 %	—	≤ 0,3	—	≤ 1,10	≤ 0,16	—	—
					≤ 1,1 si % acide palmitique total > 14 %							
5. Huile d'olive composée d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive	—	≤ 1,0	≤ 15	$C_{40} + C + C_{44} + C_{46} \leq 350$	≤ 0,9 si % acide palmitique total ≤ 14 %	—	≤ 0,3	—	≤ 0,90	≤ 0,15	—	—
					≤ 1,0 si % acide palmitique total > 14 %							
6. Huile de grignons d'olive brute	—	—	—	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} > 350$ [6]	≤ 1,4	—	≤ 0,6	—	—	—	—	—
7. Huile de grignons d'olive raffinée	—	≤ 0,3	≤ 5	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} > 350$	≤ 1,4	—	≤ 0,5	—	≤ 2,00	≤ 0,20	—	—
8. Huile de grignons d'olive	—	≤ 1,0	≤ 15	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} > 350$	≤ 1,2	—	≤ 0,5	—	≤ 1,70	≤ 0,18	—	—

**Tableau 2**

Catégorie	Composition des acides gras 7						Sommes des isomères trans-léiques (%)	Sommes des isomères trans-léiques + trans-léiques (%)	Composition des stérols						Stérols totaux (mg/kg)	Érythrodiol et uvaol (%) (**)
	Myristique (%)	Lino-lénique (%)	Arachidique (%)	Eicosénoïque (%)	Béhenique (%)	Lignocérique (%)			Cholestérol (%)	Brassicatérol (%)	Campestérol [8] (%)	Stigmastérol (%)	β-sitostérol App. (%) [9]	Delta-7-stigma stadiénol [8] (%)		
1. Huile d'olive vierge extra	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1000	≤ 4,5
2. Huile d'olive vierge	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1000	≤ 4,5
3. Huile d'olive lampante	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1000	≤ 4,5 [10]
4. Huile d'olive raffinée	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1000	≤ 4,5
5. Huile d'olive composée d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1000	≤ 4,5
6. Huile de grignons d'olive brute	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2500	> 4,5 [11]
7. Huile de grignons d'olive raffinée	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1800	> 4,5
8. Huile de grignons d'olive	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1600	> 4,5

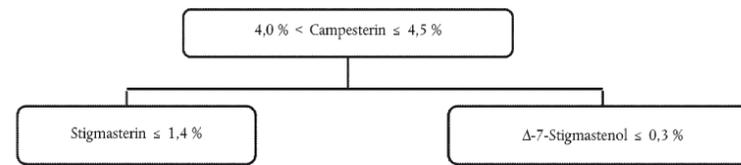
**Notes de bas de page relatives aux tableaux**

- [1] Somme des isomères qui pourraient (ou ne pourraient pas) être séparés par colonne capillaire.
- [2] L'huile d'olives doit être conforme à la méthode visée à l'annexe XX<sup>bis</sup> du règlement (CEE) n° 2568/91.
- [3] Cette concentration maximale est applicable aux huiles d'olive produites à partir du 1<sup>er</sup> mars 2014.
- [4] Les huiles avec une teneur en cires comprise entre 300mg/kg et 350 mg/kg sont considérées comme huile d'olive lampante si les alcools aliphatiques totaux sont inférieurs ou égaux à 350 mg/kg ou si le pourcentage en érythrodiol et uvaol est inférieur ou égal à 3,5.
- [5] Ou lorsque la médiane des défauts est supérieure à 3,5, ou lorsque la médiane des défauts est inférieure ou égale à 3,5 et la médiane du fruité est égale à 0.
- [6] Les huiles avec une teneur en cires comprise entre 300mg/kg et 350 mg/kg sont considérées comme huile de grignons d'olive brute si les alcools aliphatiques totaux sont supérieurs à 350 mg/kg et si le pourcentage en érythrodiol et uvaol est supérieur à 3,5.
- [7] Teneur en autres acides gras (%) : palmitique : 7,50-20,00 ; palmitoléique : 0,30-3,50 ; heptadécanoïque : ≤ 0,30 ; heptadécénoïque : ≤ 0,30 ; stéarique : 0,50-5,00 ; oléique : 55,00-83,00 ; linoléique : 3,50-21,00.
- [8] Voir partie B de la présente annexe
- [9]  $\beta$ -sitostérol App. : Delta-5-23-Stigmastadiénol+Clérostérol+Bêta-Sitostérol+Sitostanol+Delta-5-Avénaostérol+Delta-5-24-Stigmastadiénol.
- [10] Les huiles avec une teneur en cires comprise entre 300mg/kg et 350 mg/kg sont considérées comme huile d'olive lampante si les alcools aliphatiques totaux sont inférieurs ou égaux à 350 mg/kg ou si le pourcentage en érythrodiol et uvaol est inférieur ou égal à 3,5.
- [11] Les huiles avec une teneur en cires comprise entre 300mg/kg et 350 mg/kg sont considérées comme huile de grignons d'olive brute si les alcools aliphatiques totaux sont supérieurs à 350 mg/kg et si le pourcentage en érythrodiol et uvaol est supérieur à 3,5.

## Partie B

### Schéma décisionnel

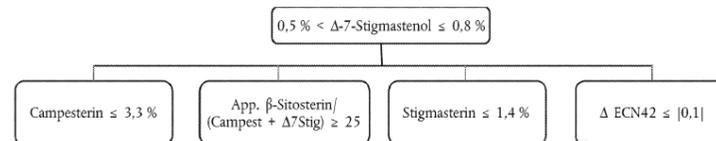
Schéma décisionnel du **campestérol** pour l'huile d'olive vierge et l'huile d'olive vierge extra :



Les autres paramètres sont conformes aux limites fixées dans la présente ordonnance.

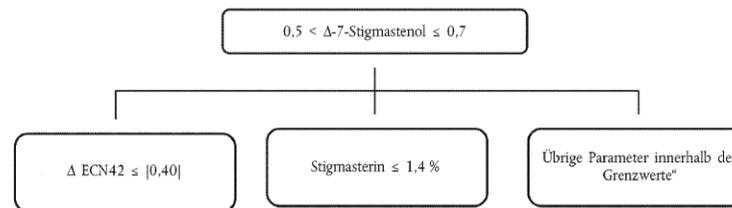
Schéma décisionnel du **delta-7-stigmasterénol** pour :

les huiles d'olive vierges et vierges extra



Les autres paramètres sont conformes aux limites fixées dans la présente ordonnance.

les huiles de grignons d'olive (brutes et raffinées)



## Exigences s'appliquant à la glace comestible

### 1. Crème glacée

- 1.1. La crème glacée (*ice cream*) est une glace comestible fabriquée à partir d'un mélange gelé de crème, de lait et de sucres. La crème liquide ou le lait peuvent être remplacés par du beurre, de la crème en poudre ou du lait en poudre. A titre de complément, d'autres produits laitiers peuvent y être incorporés.
- 1.2. Elle doit satisfaire aux exigences suivantes :
  - a. Teneur en matière grasse lactique lorsqu'on y ajoute des ingrédients min. 6 % masse visés à l'art. 16, al. 1
  - a. Teneur en matière grasse lactique lorsqu'on n'y ajoute pas d'ingrédients min. 8 % masse visés à l'art. 16, al. 1
  - c. Matière sèche totale min. 30 % masse
- 1.3. La crème glacée ne contient que les matières grasses issues des ingrédients autorisés en vertu de l'al. 16, al. 1, et du ch. 1.1.

### 2. Glace double crème

La glace double crème est une glace comestible qui est fabriquée selon les prescriptions applicables à la crème glacée et qui satisfait aux exigences suivantes :

- a. Teneur en matière grasse du lait min. 12 % masse
- b. Matière sèche totale min. 33 % masse

### 3. Glace au lait

La glace au lait (*ice milk*) est une glace comestible qui est fabriquée selon les prescriptions applicables à la crème glacée et qui satisfait aux exigences suivantes :

- a. Teneur en matière grasse du lait min. 3 % masse
- b. Matière sèche lactique dégraissée min. 8 % masse
- c. Matière sèche totale min. 30 % masse

### 4. Sorbet

Le sorbet est une glace comestible qui satisfait aux exigences suivantes :

- a. Proportion de fruits dans les sorbets aux fruits
  - citrons min. 6 % masse
  - autres agrumes min. 10 % masse
  - autres fruits min. 20 % masse
- b. Matière sèche totale min. 25 % masse

### **5. Glace à l'eau**

La glace à l'eau est une glace comestible qui satisfait aux exigences suivantes :

- |                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| a. Matière grasse totale | max. 3 % masse  |
| b. Matière sèche totale  | min. 15 % masse |

### **6. Glace**

La glace est une glace comestible qui satisfait aux exigences suivantes :

- |                                      |                 |
|--------------------------------------|-----------------|
| a. Matière grasse totale             | min. 3 % masse  |
| b. Matière sèche lactique dégraissée | min. 8 % masse  |
| c. Matière sèche totale              | min. 30 % masse |

### **7. Glace semi-gelée**

La glace semi-gelée (soft ice) est une glace comestible semi-gelée destinée à la consommation immédiate.

PROJET



Nom latin	Synonyme nom latin	Nom français	Re-marques
<b>Amanita</b> <i>Amanita caesarea</i> (Scop.) Pers. <i>Amanita rubescens</i> Pers.		<b>Amanite</b> Amanite des Césars Amanite vineuse (Golmotte)	C
<b>Armillaria</b> <i>Armillaria mellea</i> (Vahl) P. Kumm. agg.		<b>Armillaire</b> Armillaire couleur de miel	D
<b>Auricularia</b> <i>Auricularia auricula-judae</i> (Fr.) Quéf. <i>Auricularia polytricha</i> (Mont.) Sacc.	<i>Hirneola auricula-judae</i> (L.) Berk.	<b>Auriculaire</b> Oreille de Judas Oreille de bois poilue	A A
<b>Boletus</b> <i>Boletus aereus</i> Bull.  <i>Boletus aestivalis</i> (Paulet) Fr. <i>Boletus appendiculatus</i> Schaeff. <i>Boletus edulis</i> Bull. <i>Boletus erythropus</i> Pers.  <i>Boletus mamorensis</i> Redeuilh <i>Boletus pinophilus</i> Pilat et Dermek	<i>Boletus reticulatus</i> Schaeff.    <i>Boletus pinicola</i> (Vittad.)	<b>Bolet</b> Tête de nègre, Cèpe bronzé Cèpe d'été, Cèpe réticulé Bolet appendiculé  Cèpe de Bordeaux Bolet à pied rouge Cèpe de Mamora (Maroc) Cèpe des pins	
<b>Calocybe</b> <i>Calocybe gambosa</i> (Fr.) Singer		<b>Calocybe</b> Tricholome de la Saint-Georges	
<b>Calvatia</b> <i>Calvatia utriformis</i> (Bull.) Jaap	<i>Handkea utriformis</i> (Bull.) Kreisel	<b>Calvatie</b> Calvatie en forme d'outre	
<b>Cantharellus</b> <i>Cantharellus aurora</i> (Batsch) Kuyper  <i>Cantharellus cibarius</i> Fr. <i>Cantharellus cinereus</i> Pers.	<i>Cantharellus lutescens</i> (Pers. : Fr.) Fr. <i>Cantharellus xanthopus</i> (Pers.) Duby	<b>Chanterelle</b> Chanterelle jaunissante  Chanterelle commune, Girolle Chanterelle cendrée, Chanterelle grise	

Nom latin	Synonyme nom latin	Nom français	Re- marq ues
<i>Cantharellus tubaeformis</i> (Bull.) Fr.		Chanterelle en tube	
<b>Chroogomphus</b> <i>Chroogomphus helveticus</i> (Singer) M. M. Moser <i>Chroogomphus rutilus</i> (Schaeff.) O. K. Mill.		<b>Gomphide</b> Gomphide helvétique Gomphide rutilant	
<b>Clitocybe</b> <i>Clitocybe geotropa</i> (Bull.) Quél.		<b>Clitocybe</b> Tête de moine	
<b>Clitopilus</b> <i>Clitopilus prunulus</i> (Scop.) P. Kumm.		- Meunier	
<b>Coprinus</b> <i>Coprinus comatus (forma ovatus)</i> (O.F. Müll.) Pers.		<b>Coprin</b> Coprin chevelu	B
<b>Cortinarius</b> <i>Cortinarius praestans</i> Cordier		<b>Cortinaire</b> Cortinaire remarquable	
<b>Craterellus</b> <i>Craterellus cornucopioides</i> (L.) Pers.		<b>Craterelle</b> Corne d'abondance, Trompette de la mort	
<b>Dendropolyporus</b> <i>Dendropolyporus umbella- tus</i> (Pers.) Jülich		<b>Polypore</b> Polypore en ombelle	A
<b>Flammulina</b> <i>Flammulina velutipes</i> (Curtis) Singer		<b>Collybie</b> Collybie à pied velouté	A
<b>Gomphidius</b> <i>Gomphidius glutinosus</i> (Schaeff.) Fr.		<b>Gomphide</b> Gomphide glutineux	
<b>Gomphus</b> <i>Gomphus clavatus</i> (Pers. : Fr.) Gray		Chanterelle violette, Chanterelle en massue	
<b>Grifola Polypore</b> <i>Grifola frondosa</i> (Dicks.) Gray		Polypore en touffes	A

Nom latin	Synonyme nom latin	Nom français	Re-marques
<p><b>Hericium</b> <i>Hericium erinaceus</i> (Bull.) Pers.</p> <p><b>Hydnum</b> <i>Hydnum repandum</i> L. <i>Hydnum rufescens</i> Pers.</p> <p><b>Hygrophorus</b> <i>Hygrophorus marzuolus</i> (Fr.) Bres.</p> <p><b>Kuehneromyces Pholiote</b> <i>Kuehneromyces mutabilis</i> (Schaeff.) Singer &amp; A.H. Sm.</p> <p><b>Laccaria</b>  <i>Laccaria amethystea</i> (Bull.) Murrill <i>Laccaria bicolor</i> (Maire) P.D. Orton <i>Laccaria laccata</i> (Scop.) Fr.</p> <p><b>Lactarius</b> <i>Lactarius deliciosus</i> (L.) Gray <i>Lactarius deterrimus</i> Gröger <i>Lactarius lignyotus</i> Fr.  <i>Lactarius picinus</i> Fr  <i>Lactarius salmonicolor</i> R. Heim &amp; Leclair  <i>Lactarius sanguifluus</i> (Paulet) Fr. <i>Lactarius semisanguifluus</i> R. Heim &amp; Leclair <i>Lactarius volemus</i> (Fr.) Fr.</p> <p><b>Langermannia</b> <b>Vesse de loup</b> <i>Langermannia gigantea</i> (Batsch) Rostk..</p>	<p><i>Pholiota mutabilis</i> (Schaeff.) P. Kumm.</p> <p><i>Laccaria amethystina</i> Cooke</p> <p><i>Calvatia gigantea</i> (Batsch) Lloyd</p>	<p><b>Hericium</b> Hydne hérisson, Pom Pom blanc</p> <p><b>Hydne</b> Pied-de-mouton Hydne roussissant, Pied-de-mouton roux</p> <p><b>Hygrophore</b> Hygrophore de mars</p> <p>Pholiote changeante</p> <p><b>Laccaire</b>  Laccaire améthyste Laccaire bicoloré Laccaire laqué</p> <p><b>Lactaire</b> Lactaire délicieux Lactaire de l'épicéa  Lactaire couleur de suie Lactaire couleur de poix Lactaire couleur saumon, Lactaire du sapin Lactaire sanguin  Lactaire semisanguin  Lactaire à lait abondant, Vachette</p> <p>Vesse de loup géante</p>	<p>B</p> <p>B</p>

Nom latin	Synonyme nom latin	Nom français	Re-marques
<p><b>Leccinum</b> <i>Leccinum aurantiacum</i> (Bull.) Gray <i>Leccinum carpini</i> (R. Schulz) M. M. Moser ex D.A. Bolet des charmes <i>Leccinum duriusculum</i> (Schulzer) Singer <i>Leccinum scabrum</i> (Bull. Gray) <i>Leccinum versipelle</i> (Fr. &amp; Hök) Snell</p>	<p><i>Leccinum rufum</i> (Schaeff.) Kreisel</p>	<p><b>Bolet</b> Bolet orangé  Bolet des charmes  Bolet des peupliers  Bolet rude  Bolet roux, Bolet roussissant</p>	
<p><b>Lentinula</b> <i>Lentinula edodes</i> (Berk.) Pegler</p>	<p><i>Lentinus edodes</i> (Berk.) Singer</p>	<p>- Shiitake</p>	A
<p><b>Lepista</b> <i>Lepista irina</i> (Fr.) H.E. Bigelow  <i>Lepista nuda</i> (Bull.) Cooke  <i>Lepista saeva</i> (Fr.) P.D. Orton</p>	<p><i>Lepista personata</i> (Fr.) Cooke</p>	<p><b>Lépiste</b> Lépiste à odeur d'iris, Tricholome à odeur d'iris Tricholome nu, Pied bleu Lépiste à pied violet</p>	A
<p><b>Lycoperdon</b> <i>Lycoperdon perlatum</i> Pers. <i>Lycoperdon pyriforme</i> Schaeff.</p>		<p><b>Vesse de loup</b> Vesse de loup perlée Vesse de loup en forme de poire</p>	
<p><b>Lyophyllum</b> <i>Lyophyllum decastes</i> (Fr.) Singer  <i>Lyophyllum fumosum</i> (Pers.) P.D. Orton <i>Lyophyllum ulmarium</i> (Bull.) Kühner</p>	<p><i>Lyophyllum loricatum</i> (Fr.) Kuehner <i>Lyophyllum aggregatum</i> (Schaeff.) Kühner  <i>Hypsizygus ulmarius</i> (Bull.) Redhead, <i>Hypsizygus tessulatus</i></p>	<p><b>Lyophylle</b> Lyophylle aggrégé, Tricholome aggrégé, Tricholome en touffe  Lyophylle enfumé  Pleurote d'orme</p>	A
<p><b>Macrolepiota</b> <i>Macrolepiota procera</i> (Scop.) Singer <i>Macrolepiota rhacodes</i> (Vittad.) Singer</p>	<p><i>Macrolepiota rachodes</i> <i>Chlorophyllum rhacodes</i> (Vittad.) Vel-</p>	<p><b>Lépiote</b> Lépiote élevée, Coulemelle Lépiote déguenillée</p>	

Nom latin	Synonyme nom latin	Nom français	Re-marques
<p><b>Marasmius</b> <i>Marasmius oreades</i> (Bolton) Fr.</p> <p><b>Morchella</b> <i>Morchella conica</i> Krombh. <i>Morchella esculenta</i> (L. : Fr.) Pers. (et varietates) <i>Morchella semilibera</i> DC. : Fr.</p> <p><b>Pholiota</b> <i>Pholiota nameko</i> (T. Itô) S. Ito &amp; S. Imai</p> <p><b>Pleurotus</b> <i>Pleurotus cornucopiae</i> (Paulet) Rolland <i>Pleurotus eryngii</i> (DC. : Fr.) Gillet <i>Pleurotus ostreatus</i> (Jacq. : Fr.) P. Kumm. (et varietates)</p> <p><b>Rozites</b> <i>Rozites caperatus</i> (Pers.) P. Karst.</p> <p><b>Russula</b> <i>Russula cyanoxantha</i> (Schaeff.) Fr. <i>Russula integra</i> L. Fr. <i>Russula mustelina</i> Fr. <i>Russula vesca</i> Fr. <i>Russula virescens</i> (Schaeff.) Fr.</p> <p><b>Sarcodon</b> <i>Sarcodon imbricatus</i> (L. : Fr.) P. Karst.</p> <p><b>Sparassis</b> <i>Sparassis brevipes</i> Krombh. <i>Sparassis crispa</i> (Wulfen) Fr.</p>	<p>linga</p> <p><i>Morchella elata</i> Fr. (et varietates)</p> <p><i>Morchella gigas</i> (Batsch : Fr.) Pers. (et varietates)</p>	<p><b>Marasme</b> Marasme des oréades</p> <p><b>Morille</b> Morille conique Morille commune Morille semi-libre, Morillon</p> <p><b>Pholiote</b> Pholiote cultivée</p> <p><b>Pleurote</b> Pleurote corne d'abondance Pleurote du panicaut Pleurote en forme d'huître</p> <p>Pholiote ridée</p> <p><b>Russule</b> Russule charbonnière Russule intègre Russule belette Russule comestible Russule verdoyante</p> <p>Sarcodon imbriqué, Ecailleux, Epervier</p> <p><b>Sparassis</b> Sparassis laminé Sparassis crépu</p>	<p></p> <p></p> <p>B</p> <p>B</p> <p>B</p> <p>A</p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p>A</p> <p>A</p>

Nom latin	Synonyme nom latin	Nom français	Re-marques
<p><b>Stropharia</b> <i>Stropharia rugosoannulata</i> Farl. ex Murrill.</p> <p><b>Suillus</b> <i>Suillus bovinus</i> (Pers.) Roussel <i>Suillus collinitus</i> (Fr.) O. Kuntze <i>Suillus granulatus</i> (L.) Roussel <i>Suillus grevillei</i> (Klotsch) Singer <i>Suillus luteus</i> (L.) Roussel</p> <p><b>Terfezia</b> <i>Terfezia arenaria</i> (Moris) Trappe <i>Terfezia boudieri</i> Chatin.</p> <p><b>Tremella</b> <i>Tremella fuciformis</i> Berk.</p> <p><b>Tricholoma</b> <i>Tricholoma matsutake</i> (S. Ito &amp; S. Imai) Singer  <i>Tricholoma portentosum</i> (Fr.) Quél.</p> <p><b>Tuber</b> <i>Tuber aestivum</i> Vittad.  <i>Tuber borchii</i> Vittad. <i>Tuber brumale</i> Vittad.  <i>Tuber indicum</i> Cooke &amp; Massee <i>Tuber magnatum</i> Pico  <i>Tuber melanosporum</i> Vittad.</p>	<p><i>Suillus flavus</i> (With.) Singer</p> <p><i>Tricholoma caligatum</i> (Viv.) Ricken ; <i>Tricholoma nauseosum</i> (Blytt) Kytövuori ; <i>Tricholoma dulciolens</i> Kytövuori</p> <p><i>Tuber albidum</i> Pico</p> <p><i>Tuber himalayense</i> Zhang &amp; Minter</p>	<p><b>Strophaire</b> Strophaire à anneau rugueux</p> <p><b>Bolet</b> Bolet des bouviers  Bolet à base rosée, Bolet à mycélium rosé Bolet granulé  Bolet élégant  Bolet jaune, Nonnette voilée, bolet beurré</p> <p><b>Terfèze</b> Terfèze du Lion  Terfèze de Boudier</p> <p><b>Trémelle</b> Trémelle en fuseau</p> <p><b>Tricholome</b> Tricholome Matsutake, Tricholome chaussé, Champignon des pins japonais  Tricholome prétentieux</p> <p><b>Truffe</b> Truffe d'été, Truffe de la Saint-Jean, Truffe blanche d'été Truffe blanche commune, Blanquette Truffe d'hiver, Truffe brumale Truffe de Chine, Truffe d'Asie Truffe blanche du Piémont, Truffe d'Albe, Truffe des Seigneurs Truffe noire, Truffe noire du Périgord,</p>	<p>A</p> <p>B</p> <p>B</p>



### Défauts de qualité tolérés dans les champignons

Remarque : valeurs maximales en % masse dans le lot de contrôle :

Forme de commercialisation	Nature du défaut				
	Impuretés minérales	Impuretés organiques <sup>a)</sup>	Champignons partiellement ou totalement carbonisés	Champignons moisiss, visible à l'œil nu	Champignons véreux
					Total
<i>Champignons comestibles frais</i>					
– cultivés	0,5	8 <sup>b)</sup>	–	–	1
– sauvages	1	0,3	–	–	6/10 <sup>c)</sup>
<i>Champignons comestibles surgelés</i>					
– cultivés	0,2	0,02	–	–	1
– sauvages	0,2	0,02	–	–	6/10 <sup>c)</sup>
<i>Champignons comestibles séchés</i>					
– cultivés	2	1	2	2	0,5
– sauvages	2	1	2	2	d)
<i>Granulés et poudres de champignons</i>	2	–	–	–	–
<i>Conserves de champignons, y compris pâtes de champignons</i>					
– cultivés	0,2	0,02	–	–	1
– sauvages	0,2	0,02	–	–	6/10 <sup>c)</sup>

a) impuretés de provenance végétale

b) y compris le compost adhérent

c) espèces du genre *Boletus*

d) jusqu'à concurrence de 15 % de la totalité des défauts

## Fèves de cacao, cacao en grains et leurs dérivés

### 1. Fèves de cacao

Les fèves de cacao sont les graines fermentées et séchées du cacaoyer (*Theobroma cacao L.*).

### 2. Cacao en grains

Par cacao en grains, on entend les fèves de cacao, torréfiées ou non, nettoyées et décortiquées.

### 3. Cacao en pâte

Le cacao en pâte est la pâte obtenue à partir de cacao en grains par un procédé mécanique et de laquelle aucune matière grasse naturelle n'a été retirée.

### 4. Beurre de cacao

Matière grasse obtenue à partir de fèves de cacao ou de parties de fèves de cacao aux caractéristiques suivantes :

- a. Teneur en acides gras libres (exprimée en acide oléique) max. 1,75 % masse
- b. Teneur en insaponifiables (déterminée à l'éther de pétrole) max. 0,5 % masse
- c. Teneur en insaponifiables dans le cas du beurre de cacao de pression (déterminée à l'éther de pétrole) max. 0,35 % masse

### 5. Produits à base de cacao

#### 5.1. Cacao en poudre, cacao

Produit obtenu par la transformation en poudre de fèves de cacao nettoyées, décortiquées et torréfiées, aux caractéristiques suivantes :

- a. Teneur en beurre de cacao min. 20 % masse<sup>a</sup>
- b. Teneur en eau max. 9 % masse

#### 5.2. Cacao pauvre en graisse en poudre (cacao maigre en poudre, cacao pauvre en graisse ou maigre, cacao fortement dégraissé en poudre, cacao fortement dégraissé)

Cacao en poudre aux caractéristiques suivantes :

- Teneur en beurre de cacao moins de 20 % masse<sup>a</sup>

### 5.3 Chocolat en poudre

Produits obtenus par mélange de cacao en poudre et de sucres aux caractéristiques suivantes :

Teneur en cacao en poudre min. 32 % masse

### 5.4. Chocolat de ménage en poudre (cacao en poudre sucré, cacao sucré) et cacao de ménage en poudre sucré (cacao de ménage sucré, chocolat de ménage en poudre)

5.4.1 Produits obtenus par mélange de cacao en poudre et de sucres aux caractéristiques suivantes :

Teneur en cacao en poudre min. 25 % masse

5.4.2 Ces dénominations sont complétées par les mentions « faible en matière grasse », « maigre » ou « fortement dégraissé » si le produit au sens du ch. 5.2 est faible en matière grasse, maigre ou fortement dégraissé.

## 6. Produits à base de chocolat

### 6.1 Chocolat (y compris chocolat de ménage)

Produit obtenu à partir de cacao en grains, de cacao en pâte, de cacao en poudre, de cacao maigre en poudre et de sucres, additionné ou non de beurre de cacao, aux caractéristiques suivantes (sous réserve des ch. 6.2 à 6.4 ; calcul selon l'art. 53) :

- a. Matière sèche totale de cacao min. 35 % masse
- b. Matière sèche dégraissée de cacao min. 14 % masse
- c. Beurre de cacao min. 18 % masse

### 6.2 Chocolat granulé (chocolat vermicelle), chocolat en flocons,

Si la dénomination « chocolat » est complétée par les mentions « granulé », « vermicelle » ou « en flocons », le produit sous ces formes doit présenter les caractéristiques suivantes :

Matière sèche totale de cacao min. 32 % masse  
dont beurre de cacao, et min. 12 % masse  
Matière sèche dégraissée de cacao min. 14 % masse

### 6.3 Chocolat de couverture

Si la dénomination « chocolat » est complétée par la mention « de couverture », le produit doit présenter les caractéristiques suivantes :

Matière sèche totale de cacao min. 35 % masse  
dont beurre de cacao, et min. 31 % masse  
Matière sèche dégraissée de cacao min. 2,5 % masse

#### 6.4 Chocolat aux noisettes gianduja

6.4.1 Si la dénomination « chocolat » est complétée par la mention aux noisettes « gianduja » (ou par une dénomination dérivée de « gianduja »), le produit doit présenter les caractéristiques suivantes :

- |                                      |                                                                     |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| a. Matière sèche totale de cacao     | min. 32 % masse<br>(rapporté à la part de chocolat)                 |
| b. Matière sèche dégraissée de cacao | min. 8 % masse<br>(rapporté à la part de chocolat)                  |
| c. Noisettes finement broyées        | min. 20 % masse et<br>max. 40 % masse<br>(rapporté au produit fini) |

6.4.2 Les adjonctions suivantes sont autorisées :

- du lait ou de la matière sèche lactique provenant de l'évaporation du lait ; le produit fini ne peut contenir plus de 5 % masse de matière sèche lactique,
- des amandes, des noisettes et d'autres fruits à coque, entiers ou en morceaux, dans une proportion telle que le poids de ces ingrédients, y compris celui des noisettes finement broyées, ne dépasse pas 60 % masse du poids du produit.

#### 7. Produits à base de chocolat au lait

##### 7.1 Chocolat au lait

Produit obtenu à partir de produits à base de cacao, de sucres et de lait ou de produits à base de lait, aux caractéristiques suivantes, sous réserve des ch. 7.2 à 7.4 (calcul selon l'art. 53) :

- |                                                                          |                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| a. Matière sèche totale de cacao                                         | min. 25 % masse                                                                                                                                                                                                           |
| b. Matière sèche lactique                                                | min. 14 % masse de lait entier partiellement ou entièrement déshydraté, de lait partiellement ou entièrement écrémé, de crème, de crème partiellement ou entièrement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique |
| c. Matière sèche dégraissée de cacao                                     | min. 2,5 % masse                                                                                                                                                                                                          |
| d. Matière grasse lactique                                               | min. 3,5 % masse                                                                                                                                                                                                          |
| e. Matière grasse totale<br>(beurre de cacao et matière grasse lactique) | min. 25 % masse                                                                                                                                                                                                           |

##### 7.2 Chocolat au lait granulé (chocolat au lait vermicelle), chocolat au lait en flocons

Si la dénomination « chocolat au lait » est complétée par les mentions « granulé », « vermicelle » ou « en flocons », le produit sous ces formes doit présenter les caractéristiques suivantes :

téristiques suivantes :

- |                                                                          |                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| a. Matière sèche totale de cacao                                         | min. 20 % masse                                                                                                                                                                                                           |
| b. Matière sèche lactique                                                | min. 12 % masse de lait entier partiellement ou entièrement déshydraté, de lait partiellement ou entièrement écrémé, de crème, de crème partiellement ou entièrement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique |
| c. Matière sèche dégraissée de cacao                                     | min. 2,5 % masse                                                                                                                                                                                                          |
| d. Matière grasse totale<br>(beurre de cacao et matière grasse lactique) | min. 12 % masse                                                                                                                                                                                                           |

### 7.3 Chocolat au lait de couverture

Si la dénomination « chocolat au lait » est complétée par la mention « de couverture », le produit doit présenter les caractéristiques suivantes :

Matière grasse totale (beurre de cacao et matière grasse lactique) min. 31 % masse

### 7.4 Chocolat au lait et aux noisettes gianduja

7.4.1 Si la dénomination « chocolat au lait » est complétée par la mention « et aux noisettes gianduja » (ou par une dénomination dérivée de « gianduja »), le produit doit présenter les caractéristiques suivantes :

- |                                  |                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| a. Matière sèche lactique totale | min. 10 % masse<br>(rapporté à la part de chocolat) de lait entier partiellement ou entièrement déshydraté, de lait partiellement ou entièrement écrémé, de crème, de crème partiellement ou entièrement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique |
| b. Noisettes finement broyées    | min. 15 % et max. 40 % masse (rapporté au produit fini)                                                                                                                                                                                                       |

7.4.2 Les adjonctions suivantes sont autorisées :

des amandes, des noisettes et d'autres fruits à coque, entiers ou en morceaux, dans une proportion telle que le poids de ces ingrédients, y compris celui des noisettes finement broyées, ne dépasse pas 60 % masse du poids du produit.

#### 7.5 Chocolat à la crème

Si, dans la dénomination « chocolat au lait », l'expression « au lait » est remplacée par « à la crème », le produit à base de chocolat au lait doit présenter les caractéristiques suivantes (calcul selon l'art. 53) :

Matière grasse lactique min. 5,5 % masse

#### 7.6 Chocolat à la double crème

Si, dans la dénomination « chocolat au lait », l'expression « au lait » est remplacée par « à la double crème », le produit à base de chocolat au lait doit présenter les caractéristiques suivantes (calcul selon l'art. 53) :

Matière grasse lactique min. 10 % masse

#### 7.7 Chocolat au lait écrémé

Si, dans la dénomination « chocolat au lait », le terme « au lait » est remplacée par « au lait écrémé », le produit à base de chocolat au lait doit présenter les caractéristiques suivantes (calcul selon l'art. 53) :

Matière grasse lactique max. 1 % masse

#### 8. Chocolat de ménage au lait

Produit obtenu à partir de produits à base de cacao, de sucres et de lait ou de produits à base de lait, aux caractéristiques suivantes (calcul selon l'art. 53) :

- |                                                                          |                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| a. Matière sèche totale de cacao                                         | min. 20 % masse                                                                                                                                                                                                           |
| b. Matière sèche lactique                                                | min. 20 % masse de lait entier partiellement ou entièrement déshydraté, de lait partiellement ou entièrement écrémé, de crème, de crème partiellement ou entièrement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique |
| c. Matière sèche dégraissée de cacao                                     | min. 2,5 % masse                                                                                                                                                                                                          |
| d. Matière grasse lactique                                               | min. 5 % masse                                                                                                                                                                                                            |
| e. Matière grasse totale<br>(beurre de cacao et matière grasse lactique) | min. 25 % masse                                                                                                                                                                                                           |

## 9. Chocolat blanc

Produit obtenu à partir de beurre de cacao, de sucres et de lait ou de produits à base de lait, aux caractéristiques suivantes (calcul selon l'art. 53) :

- |                                  |                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| a. Beurre de cacao               | min. 20 % masse                                                                                                                                                                                                           |
| b. Matière sèche lactique totale | min. 14 % masse de lait entier partiellement ou entièrement déshydraté, de lait partiellement ou entièrement écrémé, de crème, de crème partiellement ou entièrement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique |
| dont matière grasse lactique     | min. 3,5 % masse                                                                                                                                                                                                          |

## 10. Chocolat fourré, chocolat avec fourrage ...)

10.1 Le chocolat fourré, ou chocolat avec fourrage ..., est une denrée alimentaire dont la partie extérieure est constituée d'un des chocolats mentionnés aux ch. 6, 7, 8, 9, 14 et 15 présente la teneur minimale fixée aux chiffres suivants (calcul selon l'art. 53) :

chocolat au sens des ch. 6, 7, 8, 9, 14 et 15  
min. 25 % masse

10.2. Les articles de boulangerie, de biscuiterie et de biscotterie dont la partie extérieure est conforme à l'al. 1 ne sont pas soumis à cette disposition.

## 11. Chocolate a la taza

- |                                      |                 |
|--------------------------------------|-----------------|
| a. Matière sèche totale de cacao     | min. 35 % masse |
| b. Beurre de cacao                   | min. 18 % masse |
| c. Matière sèche dégraissée de cacao | min. 14 % masse |
| d. Farine ou amidon                  | max. 8 % masse  |

## 12. Chocolate familiar a la taza

- |                                      |                 |
|--------------------------------------|-----------------|
| a. Matière sèche totale de cacao     | min. 30 % masse |
| b. Beurre de cacao                   | min. 18 % masse |
| c. Matière sèche dégraissée de cacao | min. 12 % masse |
| d. Farine ou amidon                  | max. 18 % masse |

## 13. Pralinés, pralines

13.1 Les pralinés ou pralines sont des denrées alimentaires de la taille d'une bouchée, constituées (calcul selon l'art. 53) :

- de chocolat fourré ;
- d'une seule espèce de chocolat au sens des ch. 6, 7, 8, 9, 14 et 15 ;
- de couches de chocolats au sens des ch. 6, 7, 8, 9, 14 et 15 et de couches d'autres

matières comestibles; la part des chocolats utilisés doit respecter la teneur minimale fixée dans la présente annexe, ou

- d. d'un mélange de chocolats au sens des ch. 6, 7, 8, 9, 14 et 15 et d'autres matières comestibles; la part des chocolats utilisés doit respecter la teneur minimale fixée dans la présente annexe.

13.2. Ils présentent les caractéristiques suivantes :

- a. couches de chocolats  
(ch. 6, 7, 8, 9, 14 et 15) ou min. 25 % masse  
b. mélanges de chocolats  
(ch. 6, 7, 8, 9, 14 et 15) min. 25 % masse

#### **14. Chocolat foncé de couverture**

Produit à base de chocolat aux caractéristiques suivantes :

- a. Beurre de cacao min. 31 % masse  
b. Matière sèche dégraissée de cacao min. 16 % masse

#### **15. Chocolat blanc de couverture**

Produit à base de chocolat blanc aux caractéristiques suivantes :

- a. Matière grasse min. 31 % masse

#### **16. Articles de confiserie au chocolat**

- a. Chocolat (ch. 6.1, 6.1, 7.5 à 7.7, 8 et 9) min. 10 % masse  
ou  
b. Beurre de cacao, ou min. 10 % masse  
c. Chocolat de couverture (ch. 6.3) min. 20 % masse

#### **17. Produits pour la préparation de boissons au cacao**

Les produits pour la préparation de boissons au cacao sont des mélanges de cacao en poudre ou de cacao maigre en poudre, sous forme de poudre, de granulés ou de solution (concentré), et d'ingrédients tels que sucres, lait ou composants du lait.

#### **18. Masses à glacer à l'eau**

Les masses à glacer à l'eau sont des mélanges de cacao ou de chocolat, de sucre et d'eau.

#### **19. Masses à glacer grasses**

Les masses à glacer grasses sont des mélanges de cacao ou de chocolat, de sucre et de graisse végétale ou de matière grasse lactique.

### Matières grasses végétales autres que le beurre de cacao admises dans le chocolat

1. Les matières grasses végétales sont, seules ou en mélange, des équivalents de beurre de cacao et doivent répondre aux critères suivants :
  - a. être des matières grasses végétales non lauriques riches en triglycérides symétriques mono-insaturés du type POP, POST<sup>22</sup> et StOST;
  - b. être en toute proportion miscibles avec le beurre de cacao et compatibles avec ses propriétés physiques (point de fusion et température de cristallisation, vitesse de fusion, nécessité d'un tempérage) ;
  - c. être obtenues uniquement par raffinage ou fractionnement, ce qui exclut de modifier la structure du triglycéride de manière enzymatique.
2. Conformément à ces critères, les matières grasses végétales suivantes, obtenues à partir des plantes énumérées ci-dessous, peuvent être utilisées :

Nom commun de la matière grasse végétale	Nom scientifique des plantes à partir desquelles les matières grasses correspondantes peuvent être obtenues
Illipé, illipé de Borneo, Tengawang	<i>Shorea spp.</i>
Sal	<i>Shorea robusta</i>
Huile de palme	<i>Elaeis guineensis</i> <i>Elaeis olifera</i>
Karité	<i>Butyrospermum parkii</i>
Kokum gurgi	<i>Garcinia indica</i>
Noyaux de mangue	<i>Mangifera indica</i>

3. L'utilisation de l'huile de coprah peut être autorisée dans le chocolat utilisé pour la fabrication de glaces et de produits glacés similaires.

<sup>22</sup> P (acide palmitique);  
O (acide oléique)  
St (acide stéarique)

## **Exigences s'appliquant aux articles de pâtisserie et de confiserie**

### **1. Maspain**

- |                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| a. Teneur en sucres | max. 68 % masse   |
| b. Teneur en eau    | max. 12,5 % masse |

### **2. Persipan**

- |                     |                  |
|---------------------|------------------|
| a. Teneur en sucres | max. 74 % masse  |
| b. Teneur en eau    | max. 8 % masse   |
| c. Amidon           | max. 0,2 % masse |

### **3. Bonbons au lait**

- |                                   |                  |
|-----------------------------------|------------------|
| Teneur en matière grasse lactique | min. 2,5 % masse |
|-----------------------------------|------------------|

### **4. Bonbons à la crème**

- |                                   |                |
|-----------------------------------|----------------|
| Teneur en matière grasse lactique | min. 4 % masse |
|-----------------------------------|----------------|

## Sucres

### 1. Sucre (sucre blanc)

Saccharose purifié et cristallisé, de qualité saine, loyale et marchande, et qui répond aux caractéristiques suivantes :

a. Polarisation	min. 99,7 °Z
b. Teneur en sucre inverti	max. 0,04 % masse
c. Perte au séchage	max. 0,06 % masse

### 2. Sucre mi-blanc

Saccharose purifié et cristallisé, de qualité saine, loyale et marchande, et qui répond aux caractéristiques suivantes :

a. Polarisation	min. 99,5 °Z
b. Teneur en sucre inverti	max. 0,1 % masse
c. Perte au séchage	max. 0,1 % masse

### 3. Sucre brut

Saccharose partiellement purifié, cristallisé à partir de jus de sucre partiellement purifié, sans autre purification, sans exclure toutefois la centrifugation ou le séchage. Les cristaux de saccharose recouverts d'une pellicule de mélasse en sont caractéristiques.

### 4. Sucre liquide

Solution aqueuse de saccharose qui répond aux caractéristiques suivantes :

a. Matière sèche	min. 62 % masse
b. Teneur en sucre inverti (quotient du fructose par le glucose : $1,0 \pm 0,2$ )	max. 3 % masse <sup>a</sup>
c. Cendres conductimétriques	max. 0,1 % masse <sup>a</sup>

### 5. Sucre liquide inverti

Solution aqueuse de saccharose partiellement inverti par hydrolyse, dans laquelle la proportion de sucre inverti n'est pas prépondérante et qui présente les caractéristiques suivantes :

a. Matière sèche	min. 62 % masse
b. Teneur en sucre inverti (quotient du fructose par le glucose : $1,0 \pm 0,1$ )	min. 3 % masse <sup>a</sup> max. 50 % masse <sup>a</sup>
c. Cendres conductimétriques	max. 0,4 % masse <sup>a</sup>

### 6. Sirop de sucre inversi

Solution aqueuse, éventuellement cristallisée, de saccharose partiellement inversi par hydrolyse et qui répond aux caractéristiques suivantes :

a. Matière sèche	min. 62	% masse
b. Teneur en sucre inversi (quotient du fructose par le glucose : $1,0 \pm 0,1$ )	plus 50	% masse <sup>a</sup>
	de	
c. Cendres conductimétriques	max. 0,4	% masse <sup>a</sup>

### 7. Sirop de glucose

Solution purifiée et concentrée de saccharides nutritifs obtenus à partir d'amidon/ de fécule ou d'inuline et qui répond aux caractéristiques suivantes :

a. Matière sèche	min. 70	% masse
b. Equivalent en dextrose	min. 20	% masse <sup>a</sup> , exprimé en D-glucose
c. Cendres sulfatées	max. 1	% masse <sup>a</sup>
d. Teneur en fructose	max. 5	% masse <sup>a</sup>

### 8. Sirop de glucose déshydraté

Sirop de glucose partiellement déshydraté et qui répond aux caractéristiques suivantes :

a. Matière sèche	min. 93	% masse
b. Equivalent en dextrose	min. 20	% masse <sup>a</sup> , exprimé en D-glucose
c. Cendres sulfatées	max. 1	% masse <sup>a</sup>
d. Teneur en fructose	max. 5	% masse <sup>a</sup>

### 9. Glucose (sucre de raisin ou dextrose) mono-hydraté

D-glucose purifié et cristallisé contenant une molécule d'eau de cristallisation qui présente les caractéristiques suivantes :

a. Teneur en D-glucose (dextrose)	min. 99,5	% masse <sup>a</sup>
b. Matière sèche	min. 90	% masse
c. Cendres sulfatées	max. 0,25	% masse <sup>a</sup>

### 10. Glucose (sucre de raisin ou dextrose) anhydre

D-glucose purifié et cristallisé ne contenant pas d'eau de cristallisation qui répond aux caractéristiques suivantes :

a. Teneur en glucose	min. 99,5	% masse <sup>a</sup>
b. Matière sèche	min. 98	% masse
c. Cendres sulfatées	max. 0,25	% masse <sup>a</sup>

### 11. Sucre de fruits (fructose, lévulose)

D-fructose purifié et cristallisé qui répond aux caractéristiques suivantes :

a. Teneur en fructose	min. 98	% masse <sup>a</sup>
b. Matière sèche	min. 99,5	% masse
c. Cendres sulfatées	max. 0,1	% masse <sup>a</sup>
d. Teneur en glucose	max. 0,5	% masse

### 12. Sucre de lait (lactose)

12.1 Sucre naturel du lait généralement produit à partir de petit-lait et qui présente les caractéristiques suivantes:

a. Teneur en lactose anhydre	min. 99	% masse <sup>a</sup>
------------------------------	---------	----------------------

12.2 Il peut être anhydre, ou contenir une molécule d'eau de cristallisation, ou bien encore être un mélange de ces deux formes.

### 13. Sucre de malt (maltose)

Sucre obtenu par séparation enzymatique de matières premières contenant de l'amidon.

---

*Annexe 9*  
(art. 84, al. 2, 86, al. 5, 87, 89, al. 4, et 92)

## **Produits à base de sucre, sucre dérivé de fruits**

### **1. Sucre dérivé de fruit**

a. Matière sèche	min. 70	% masse
b. Cendres	max. 0,18	% masse

### **2. Sucre vanillé**

Teneur en vanille séchée ou quantité correspondante en extrait de vanille	min. 10	% masse
---------------------------------------------------------------------------------	---------	---------

### **3. Sucre vanilliné**

Teneur en vanilline	min. 2	% masse
---------------------	--------	---------

### **4. Sucres en morceaux**

Teneur en beurre de cacao, en amidon et en additifs autorisés	max. 5	% masse
------------------------------------------------------------------	--------	---------

PROJET

## Exigences s'appliquant au sel comestible, aux ingrédients d'assaisonnement, aux potages et aux sauces

### 1. Sel comestible

- |                                                                                                      |                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| a. Substances d'accompagnement insolubles                                                            | max. 1 % masse<br>(rapporté à la matière sèche)  |
| b. Chlorure de sodium (uniquement pour le sel comestible qui n'est pas obtenu à partir d'eau de mer) | min. 97 % masse<br>(rapporté à la matière sèche) |

### 2. Sel comestible additionné d'ingrédients particuliers

- |                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| Teneur en sel comestible | min. 40 % masse |
|--------------------------|-----------------|

### 3. Curry

- |                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| a. Sel comestible     | max. 5 % masse  |
| b. Autres ingrédients | max. 10 % masse |

### 4. Condiment

- |                              |                                                |
|------------------------------|------------------------------------------------|
| a. Densité                   | min. 1220 kg/m <sup>3</sup> (20 °C)            |
| b. Azote aminé <sup>23</sup> | min. 1,3 % masse (rapporté à la matière sèche) |
| c. Azote total               | min. 4 % masse (rapporté à la matière sèche)   |
| d. Teneur en sel comestible  | max. 50 % masse (rapporté à la matière sèche)  |

### 5. Bouillon de légumes

- |                   |                                                                      |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------|
| a. Azote total    | min. 50 mg par litre de produit fini préparé selon le mode d'emploi  |
| b. Sel comestible | max. 12,5 g par litre de produit fini préparé selon le mode d'emploi |

### 6. Moutarde

- |                                      |                                                  |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Teneur en farine de riz et en amidon | max. 10 % masse<br>(rapporté à la matière sèche) |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------|

**7. Sauce au soja**

a. Azote aminé	min. 0,4 % masse
b. Azote total	min. 1 % masse
c. Matière sèche	min. 25 % masse

PROJET

### **Agents coagulants admis pour la fabrication de tofu**

Sont admis pour la fabrication du tofu les agents coagulants suivants :

1. nigari (chlorure de magnésium et sulfate de magnésium),
2. sulfate de calcium, chlorure de calcium,
3. chlorure de magnésium,
4. glucono-delta-lactone,
5. acides alimentaires,
6. cultures de ferments lactiques inoffensifs.

PROJET

---

**Ordonnance du DFI  
sur les denrées alimentaires d'origine animale  
(ODAIAn)**

du ...

---

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),*

vu les art. 9, 10, al. 4, let. a, 14, al. 1 et 35, al. 4 et 5, de l'ordonnance du ... sur les denrées alimentaires et les objets usuels <sup>1</sup> (ODAIIOUs),

*arrête :*

**Chapitre 1  
Objet, champ d'application et espèces animales admises**

**Art. 1**           Objet et champ d'application

<sup>1</sup> La présente ordonnance spécifie les denrées alimentaires d'origine animale, notamment

- a. la viande et les produits dérivés ;
- b. les produits de la pêche ;
- c. les huiles et graisses comestibles d'origine animale et leurs dérivés ;
- d. le lait, le colostrum et leurs dérivés, ainsi que les succédanés de produits laitiers ;
- e. les œufs et le miel ainsi que leurs produits dérivés.

<sup>2</sup> Elle fixe les exigences imposées aux denrées alimentaires selon l'al. 1 et réglemente leurs modalités d'étiquetage spécifiques.

<sup>3</sup> Sont également réputés denrées alimentaires d'origine animale certains mollusques bivalves vivants, les échinodermes vivants, les tuniciers vivants et les gastéropodes marins vivants destinés à la consommation humaine ainsi que les autres animaux destinés à être préparés en vue d'être remis vivants au consommateur.

**Art. 2**           Espèces animales admises

Seules sont admises pour la production de denrées alimentaires les espèces animales suivantes :

RS .....

<sup>1</sup> RS ...

2015-....

- a. les ongulés domestiques des familles zoologiques des bovidés (*Bovidae*), des cervidés (*Cervidae*), des camélidés (*Camelidae*), des suidés (*Suidae*) et des équidés (*Equidae*) ;
- b. les lapins domestiques ;
- c. le gibier, c'est-à-dire les mammifères terrestres et les oiseaux vivant à l'état sauvage ou élevés en enclos, à l'exception :
  1. des carnivores (*Carnivora*) ; sont admis cependant les ours, à l'exception des ours polaires,
  2. des singes et lémuriens (*Primates*),
  3. des rongeurs (*Rodentia*) ; les marmottes et les ragondins sont autorisés ;
- d. les ratites, comme les autruches, et la volaille domestique : poules, dindes, pintades, oies, canards, pigeons et cailles d'élevage ;
- e. les reptiles d'élevage ;
- f. les échinodermes ;
- g. les tuniciers ;
- h. les cyclostomes ;
- i. les crustacés ;
- j. les mollusques ;
- k. les poissons, à l'exception des poissons venimeux appartenant aux familles des poissons-ballons (*Tetraodontidae*), des poissons-lunes (*Molidae*), des poissons porcs-épics (*Diodontidae*) et des compères (*Canthigasteridae*) ;
  - l. les grenouilles (*Rana* spp.) ;
- m. les insectes.

## Chapitre 2

### Exigences relatives aux denrées alimentaires d'origine animale congelées

#### Art. 3

<sup>1</sup> Dans le cas des denrées alimentaires d'origine animale congelées, jusqu'au stade auquel une denrée alimentaire est étiquetée conformément à l'ordonnance du DFI du ...<sup>2</sup> concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDA1), la personne responsable d'un établissement fournisseur du secteur alimentaire doit s'assurer que les informations suivantes sont mises à la disposition de l'établissement du secteur alimentaire auquel la denrée alimentaire est livrée et, sur demande, de l'autorité compétente :

- a. la date d'abattage dans le cas des carcasses entières, des demi-carcasses et des quartiers de carcasses ;

<sup>2</sup> RS ...

- b. la date de mise à mort dans le cas du gibier sauvage ;
- c. la date de récolte ou de capture, dans le cas des produits de la pêche ;
- d. la date de transformation, découpe, hachage ou préparation, pour toute autre denrée alimentaire d'origine animale ;
- e. la date de congélation, si elle est différente de celle visée aux let. a à d.

<sup>2</sup> Lorsqu'une denrée alimentaire est fabriquée à partir de matières premières ayant des dates différentes selon les let. a à e, les dates les plus anciennes doivent être tenues à disposition.

<sup>3</sup> Le choix de la forme sous laquelle les informations doivent être tenues à disposition relève du fournisseur.

## **Chapitre 3 Viandes**

### **Section 1 Définitions**

#### **Art. 4**

<sup>1</sup> Par viande, on entend toutes les parties comestibles du corps d'animaux appartenant aux espèces énumérées à l'art. 2, let. a à e.

<sup>2</sup> Par viande fraîche, on entend la viande n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, y compris les viandes conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée.

<sup>3</sup> Par viande hachée, on entend la viande désossée, réduite en morceaux par hachage et contenant moins d'un pour cent de sel.

<sup>4</sup> Par préparation de viande, on entend les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche. La viande hachée est assimilée aux préparations de viande lorsqu'elle contient un pour cent de sel et plus.

<sup>5</sup> Par produits à base de viande, on entend les produits transformés résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de la viande fraîche.

<sup>6</sup> Les muscles squelettiques des mammifères et des oiseaux comprennent les muscles rattachés aux os, y compris les tissus adipeux et les tissus conjonctifs qui y adhèrent ou s'y déposent. Le diaphragme et les masséters comptent parmi les muscles squelettiques. Le cœur, la langue et les muscles de la tête (sauf les masséters), les articulations carpiennes et tarsiennes ainsi que la queue n'en font pas partie.

<sup>7</sup> Par viscères, on entend les organes des cavités thoracique, abdominale et pelvienne.

<sup>8</sup> Les dispositions sur la viande s'appliquent par analogie au sang des animaux appartenant aux espèces animales visées à l'art. 2, let. a à e.

## Section 2 Parties d'animaux impropres à la consommation

### Art. 5

<sup>1</sup> Ne sont pas admises à la transformation en denrées alimentaires ni à la remise au consommateur les parties d'animaux suivantes :

- a. chez les mammifères :
  1. l'appareil urinaire et génital, à l'exception des reins, de la vessie et des testicules,
  2. le larynx, les amygdales, la trachée et les bronches extralobulaires,
  3. les yeux et les paupières,
  4. les conduits auditifs externes,
  5. les tissus cornéens et les poils ;
- b. chez les volailles :
  1. la tête, à l'exception de la crête, des oreillons, des barbillons et de la caroncule,
  2. l'œsophage,
  3. le jabot,
  4. les viscères, à l'exception du foie, du cœur et du gésier,
  5. les organes de l'appareil génital,
  6. les plumes.

<sup>2</sup> Il est interdit d'utiliser les parties de carcasses visées aux art. 179d et 180c de l'ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties (OFE)<sup>3</sup> pour fabriquer de la gélatine, du suif et des produits à base de suif et pour obtenir des acides aminés et des peptides.

## Section 3 Viande hachée et préparations de viande

### Art. 6

<sup>1</sup> La viande hachée et les préparations de viande doivent être fabriquées exclusivement à partir de viande composée :

- a. de muscles squelettiques ; ou
- b. de chutes de découpe provenant de la découpe ou du parage des pièces entières de viande.

<sup>2</sup> Sont exclues les parties suivantes :

<sup>3</sup> RS 916.401

4

- a. la viande séparée mécaniquement ;
- b. la viande contenant des fragments d'os ou de peau ;
- c. la viande de la tête à l'exclusion des masséters ;
- d. les parties non musculaires de la *Linea alba* ;
- e. les parties carpiennes et tarsiennes ;
- f. les chutes de viande raclée sur les os ;
- g. les muscles du diaphragme, à moins que les séreuses n'aient été enlevées.

<sup>3</sup> Les préparations de viande dont il est évident qu'elles ne peuvent être consommées qu'après avoir subi un traitement à chaud peuvent également être fabriquées à partir :

- a. de viande hachée ou morcelée, constituée de chutes de découpe ou de parage ;
- b. de viande de porc ou de volaille séparée mécaniquement.

<sup>4</sup> La personne responsable garantit que la viande hachée satisfait aux exigences de l'annexe 1.

#### **Section 4 Estomacs, vessies et boyaux traités**

##### **Art. 7**

Les estomacs, les vessies et les boyaux ne peuvent être utilisés que :

- a. s'ils proviennent d'animaux ayant été abattus dans un abattoir autorisé et déclarés propres à la consommation à l'issue du contrôle des viandes ;
- b. s'ils ont été salés, blanchis ou séchés, et si des mesures efficaces ont ensuite été prises pour éviter la recontamination.

#### **Section 5 Viande séparée mécaniquement**

##### **Art. 8**

<sup>1</sup> Par viande séparée mécaniquement, on entend le produit obtenu par l'enlèvement de la viande des os couverts de chair après le désossage ou des carcasses de volailles, à l'aide de moyens mécaniques entraînant la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles.

<sup>2</sup> La viande séparée mécaniquement doit être exclusivement obtenue à partir de viande selon l'art. 4, al. 1.

<sup>3</sup> Sont exclues les parties suivantes :

- a. l'os de la tête, les pieds, la queue, le fémur, le tibia, le péroné, l'humérus, le radius et le cubitus ;

- b. l'os des espèces bovine, ovine et caprine ;
- c. les pattes, la peau du cou et la tête des volailles.

<sup>4</sup> Les articles 179d, al. 5 et 180c, al. 5 OFE<sup>4</sup> sont réservés.

<sup>5</sup> La teneur en calcium de la viande séparée mécaniquement :

- a. doit être inférieure ou égale à 0,1 % (= 100 mg par 100 g ou 1000 ppm) de produit frais ; et
- b. doit être déterminée par une méthode standardisée reconnue au niveau international.

## Section 6 Étiquetage

### Art. 9 Dénomination spécifique

<sup>1</sup> La dénomination spécifique de la viande, des préparations de viande et des produits à base de viande comprend :

- a. la mention de l'espèce animale dont provient la viande ;
- b. selon la nature du produit, l'une des dénominations suivantes :
  1. « viande » ou dénomination du morceau de viande conformément à l'usage professionnel,
  2. « préparation de viande » ou dénomination du morceau de viande conformément à l'usage professionnel, précédée du terme « préparation de »,
  3. « produit à base de viande » ou dénomination du morceau de viande conformément à l'usage professionnel, précédée du terme « produit à base de ».

<sup>2</sup> Si un produit ne peut être classé dans l'un des groupes de produits mentionnés à l'al. 1, let. b, on indiquera à défaut la technologie de fabrication ou la nature du traitement.

<sup>3</sup> Dans la dénomination spécifique des préparations de viande et des produits à base de viande, on doit indiquer les ingrédients non carnés qui ne sont pas usuels.

<sup>4</sup> À la place de la dénomination spécifique visée à l'al. 1, on admet les dénominations suivantes à titre de dénomination spécifique uniquement pour les produits à base de viande et les préparations de viande cités ci-après : boudin, boudin à la crème, viande séchée des Grisons, cervelas, fromage d'Italie (paysan ou deli), saucisse à rôtir de veau, gendarme, saucisse au foie, saucisse de Lyon, mortadelle, lard cru, jambon cru, salami (Milano, Nostrano, Varzi), jambon (paysan, de derrière cuit, cuit à l'os, modèle), schübli, saucisse à rôtir de porc, viande séchée du Tessin, viande séchée du Valais, saucisse de Vienne..

<sup>4</sup> RS 916.401

<sup>5</sup> La mention de l'espèce animale n'est pas nécessaire dans le cas des produits à base de viande et des préparations de viande composés exclusivement de viande de bœuf ou de porc ainsi que dans le cas des dénominations usuelles visées à l'al. 4. Si la dénomination spécifique mentionne l'une de ces deux espèces d'animaux, la part de viande de l'espèce mentionnée doit être supérieure à 50 % de la masse de la viande incorporée dans le produit.

<sup>6</sup> Pour les produits à base de viande et les préparations de viandes qui donnent l'impression d'être faits d'une pièce entière de viande mais qui, en réalité, consistent en différents morceaux liés ensemble par divers ingrédients, y compris des additifs ou des enzymes alimentaires ou d'autres procédés, la dénomination spécifique doit être complétée par la mention « viande reconstituée ».

#### **Art. 10** Indications complémentaires

<sup>1</sup> Les ingrédients carnés des préparations de viande et des produits à base de viande doivent être indiqués comme suit dans la liste des ingrédients :

- a. muscles squelettiques : « viande de ...<sup>5</sup> » ; lorsque les limites maximales fixées à l'annexe 2 pour la teneur en tissus adipeux et en tissus conjonctifs sont dépassées et que tous les autres critères visés à l'art. 4, al. 6, sont respectés, la teneur en viande musculaire doit être ajustée à la baisse et la liste des ingrédients doit mentionner la présence de tissus adipeux ou de tissus conjonctifs ;
- b. viscères (organes) : « ...<sup>6</sup> (indication de l'organe) » ;
- c. tissu adipeux : « graisse de ...<sup>7</sup> » ;
- d. lard, couenne, sang et plasma peuvent être déclarés sans la mention de l'espèce animale ;
- e. viande séparée mécaniquement : « viande séparée mécaniquement de ...<sup>8</sup> ».

<sup>2</sup> Les estomacs, les vessies et les boyaux traités doivent être déclarés avec la mention de l'espèce animale dont ils sont issus.

<sup>3</sup> Les boyaux à saucisse doivent être indiqués dans la liste des ingrédients comme suit :

- a. pour les boyaux naturels ou artificiels impropres à la consommation : « enveloppe non consommable » ;
- b. pour les boyaux colorés ou traités dans une masse d'immersion : « enveloppe colorée ».

<sup>4</sup> Les emballages et les conditionnements des denrées alimentaires ci-après doivent porter une mention indiquant que ces produits doivent être cuits complètement avant d'être consommés :

<sup>5</sup> Espèce animale

<sup>6</sup> Espèce animale

<sup>7</sup> Espèce animale

<sup>8</sup> Espèce animale

- a. la viande hachée et les préparations à base de viande destinées à être consommées cuites ;
- b. les produits à base de viande de volaille destinés à être consommés cuits ;
- c. la viande de volaille ou de cheval hachée ;
- d. les préparations de viande contenant de la viande séparée mécaniquement.

<sup>5</sup> Les emballages et les conditionnements qui contiennent de la viande, des préparations de viande ou des produits à base de viande et qui ne sont pas destinés à être remis au consommateur doivent être datés conformément à l'art. 13 OIDA<sup>9</sup>. La date de durée de conservation minimale ou la date limite de consommation peuvent être remplacées :

- a. pour la viande : par la date du conditionnement ;
- b. pour les préparations de viande ou les produits à base de viande : par la date de fabrication.

<sup>6</sup> S'agissant de viande et de produits à base de viande, le fumage, l'assaisonnement, la marinade et l'enrobage avec de la chapelure ne sont pas considérés comme un traitement suffisant ou une transformation suffisante au sens de l'art. 15, al. 3, OIDA.

<sup>7</sup> Les emballages et les conditionnements de viande hachée doivent porter en plus les mentions suivantes selon l'annexe 1 :

- a. « pourcentage de matières grasses inférieur à ... % » ;
- b. « rapport tissu conjonctif sur protéines de viande inférieur à ... % ».

<sup>8</sup> Des mesures appropriées doivent permettre de garantir que la viande au sens de l'art. 31, al. 2, let. b de l'ordonnance du 23 novembre 2005<sup>10</sup> concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes, n'ayant pas subi d'examen de recherche des trichines, ainsi que les préparations de viande ou les produits à base de viande qui en sont issus sont uniquement destinés au marché suisse. Lors de la remise au consommateur, leurs emballages et conditionnements doivent être munis d'une marque de forme carrée sur laquelle figure la mention « seulement CH ». Les produits à base de viande disponibles à la vente en libre-service doivent être marqués de la sorte.

<sup>9</sup> Une mention relative à l'hygiène ou une référence claire à celle-ci doit être apposée sur les emballages et les conditionnements de la viande de volaille fraîche et des préparations à base de viande de volaille dans le même champ de vision que la dénomination spécifique. Elle doit préciser :

- a. les règles d'hygiène que les consommateurs doivent respecter lors de la préparation de la viande de volaille fraîche destinée aux ménages ;
- b. que les produits doivent être cuits complètement avant d'être consommés.

<sup>10</sup> Les produits à base de viande et les préparations de viande qui sont fabriqués avec l'adjonction de l'enzyme transglutaminase doivent porter la mention : « Ne convient pas aux personnes atteintes de la cœliaquie ». Cela ne vaut que pour les produits qui

<sup>9</sup> RS ...

<sup>10</sup> RS **817.190**

n'ont pas subi de traitement par la chaleur et qui, conformément à l'usage prévu, n'ont pas besoin d'être chauffés avant consommation. Les préparations de viande et les produits à base de viande vendus en vrac doivent porter la mention.

#### Chapitre 4 Produits transformés à base de viande

##### Art. 11 Gélatine et collagène

<sup>1</sup> La gélatine est une protéine naturelle soluble, gélifiante ou non, obtenue par hydrolyse partielle du collagène produit à partir des peaux, pelages, tendons, nerfs et os d'animaux.

<sup>2</sup> Le collagène est un produit à base de protéines dérivé des os, des peaux, des pelages et des tendons d'animaux.

##### Art. 12 Exigences

<sup>1</sup> La gélatine et le collagène destinés à être utilisés dans des denrées alimentaires ne peuvent être produits qu'à partir des matières premières suivantes :

- a. os qui ne sont pas considérés comme du matériel à risque spécifié selon l'art. 179d, al. 1, de l'ordonnance sur les épizooties<sup>11</sup> ;
- b. de peaux et de pelages de ruminants de rente ;
- c. de peaux de porc ;
- d. de peaux de volaille ;
- e. de ligaments et de tendons ;
- f. de peaux et de pelages de gibier sauvage ;
- g. de peaux et d'arêtes de poisson.

<sup>2</sup> Les matières premières énumérées à l'al. 1, let. a à e, doivent provenir d'animaux ayant été abattus dans un abattoir autorisé et déclarés propres à la consommation à l'issue du contrôle des viandes.

<sup>3</sup> Les matières premières énumérées à l'al. 1, let. f, doivent provenir d'animaux sauvages déclarés propres à la consommation.

<sup>4</sup> L'utilisation des peaux et du pelage, qui ne sont pas destinés à être utilisés comme denrées alimentaires ou qui ont fait l'objet d'une opération de tannage, est interdite.

<sup>5</sup> La gélatine alimentaire doit présenter une teneur en protéines égale ou supérieure à 84 % masse.

##### Art. 13 Étiquetage

<sup>1</sup> Les conditionnements et les emballages de gélatine doivent porter la mention « Gélatine alimentaire » et la date de durée de conservation minimale.

<sup>11</sup> RS 916.401

<sup>2</sup> Les conditionnements et les emballages contenant du collagène destiné à la consommation doivent porter la mention « Collagène propre à la consommation humaine » et la date de fabrication.

## **Chapitre 5** **Mollusques bivalves vivants, échinodermes vivants, tuniciers vivants et gastéropodes marins vivants**

### **Art. 14** Mollusques bivalves vivants

<sup>1</sup> Les mollusques bivalves sont des mollusques lamellibranches qui se nourrissent, par filtration de l'eau, de petits organismes vivants.

<sup>2</sup> Les mollusques bivalves vivants doivent posséder les caractéristiques de fraîcheur et de viabilité suivantes :

- a. absence de souillure sur la coquille ;
- b. réponse adéquate à la percussion ;
- c. quantité normale de liquide intervalvaire.

<sup>3</sup> Les colis unitaires de mollusques bivalves vivants destinés au consommateur doivent être fermés jusqu'à leur remise au consommateur.

<sup>4</sup> Les huîtres doivent être conditionnées ou emballées valve creuse en dessous.

### **Art. 15** Étiquetage

<sup>1</sup> Les mollusques bivalves vivants, les échinodermes vivants, les tuniciers vivants et les gastéropodes marins vivants doivent porter une étiquette et une marque d'identification indélébiles. L'étiquette doit mentionner, outre la marque d'identification, les indications suivantes :

- a. l'espèce animale, en donnant son nom commun et son nom scientifique ;
- b. la date du conditionnement, se composant au moins du jour et du mois.

<sup>2</sup> La date de la durée minimale de conservation peut être remplacée par la mention « Ces animaux doivent être vivants au moment de l'achat ».

<sup>3</sup> Les établissements de commerce de détail doivent conserver les étiquettes fixées aux emballages et conditionnements de mollusques bivalves vivants qui ne sont pas conditionnés en colis unitaires remis directement au consommateur pendant au moins 60 jours après le fractionnement du contenu du lot.

## **Chapitre 6 Produits de la pêche**

### **Art. 16** Définitions

<sup>1</sup> Par produits de la pêche, on entend :

- a. tous les animaux marins ou d'eau douce sauvages ou d'élevage ; en sont exclus les mollusques bivalves vivants, les échinodermes vivants, les tuniciers vivants et les gastéropodes marins vivants ainsi que tous les mammifères marins, les reptiles d'élevage et les grenouilles ;
- b. toutes les formes et les parties comestibles de ces animaux, ainsi que tous les produits comestibles qui en sont dérivés.

<sup>2</sup> Par produit frais de la pêche, on entend tout produit de la pêche non transformé, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide ou sous atmosphère contrôlée. Les produits frais de la pêche doivent être conservés sans aucun autre traitement que la réfrigération.

<sup>3</sup> Par produit préparé de la pêche, on entend tout produit de la pêche non transformé qui a subi une opération modifiant son intégrité anatomique, telle que l'éviscération, l'étêtage, le tranchage, le filetage ou le hachage.

<sup>4</sup> Par produit transformé de la pêche, on entend tout produit de la pêche obtenu à partir de produits de la pêche frais, préparés ou transformés.

#### **Art. 17** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> La dénomination spécifique des produits de la pêche doit comprendre :

- a. la mention de l'espèce animale, en donnant son nom commun et son nom scientifique ;
- b. la dénomination « produit de la pêche » ou une dénomination conforme à l'usage professionnel.

<sup>2</sup> Dans la dénomination spécifique des produits de la pêche, on doit indiquer en sus les ingrédients autres que le poisson qui ne sont pas usuels.

<sup>3</sup> Pour les produits de la pêche qui donnent l'impression d'être faits d'une pièce entière de poisson mais qui, en réalité, consistent en différents morceaux liés ensemble par divers ingrédients, y compris des additifs ou des enzymes alimentaires ou d'autres procédés, la dénomination spécifique doit être complétée par la mention « poisson reconstitué ».

#### **Art. 18** Indications complémentaires et emballage

<sup>1</sup> L'étiquetage des produits de la pêche doit comporter les indications suivantes en plus des indications requises selon l'art. 3 OIDA<sup>12</sup> :

- a. la méthode de production « ... pêché ... » ou « ... pêché en eaux douces ... » ou « ... élevé ... » ;
- b. la catégorie d'engin de pêche utilisé pour la capture, selon l'annexe 3.

<sup>2</sup> L'al. 1 ne s'applique pas aux petites quantités de produits de la pêche remis directement au consommateur soit par des pêcheurs, soit par des producteurs d'aquacultures.

<sup>12</sup> RS ...

<sup>3</sup> La dénomination spécifique et les informations sur la méthode de production et la catégorie d'engin de pêche utilisé pour la capture doivent être données à chaque étape de la chaîne alimentaire.

<sup>4</sup> Les produits de la pêche traités conformément à l'art. 42 de l'ordonnance du DFI du ... sur l'hygiène<sup>13</sup> (OHyg) doivent être accompagnés, lors de leur mise sur le marché, d'une attestation du fabricant indiquant le type de traitement auquel ils ont été soumis. La remise directe au consommateur fait exception.

<sup>5</sup> Contrairement aux dispositions visées à l'annexe 2, partie A, ch. 2, OIDA1, la dénomination spécifique ne doit pas être complétée par la mention « décongelé » pour les produits de la pêche suivants :

- a. produits surgelés à des fins de sécurité sanitaire selon l'art. 42 OHyg ;
- b. produits décongelés avant le processus de fumage, salage, cuisson, saumurage, séchage ou une combinaison de l'un de ces processus.

<sup>6</sup> Les produits de la pêche frais, préparés, surgelés ou transformés issus de la famille des *Gempylidae*, notamment *Ruvettus pretiosus* et *Lepidocybium flavobrunneum*, ne peuvent être mis sur le marché que conditionnés ou emballés. L'étiquette de ces produits de la pêche doit :

- a. indiquer la méthode de préparation ou la méthode de cuisson ;
- b. signaler le risque lié à la présence dans les produits de substances susceptibles de causer des troubles gastro-intestinaux ;
- c. mentionner le nom scientifique en sus de la dénomination spécifique.

<sup>7</sup> Les produits de la pêche qui sont fabriqués avec l'adjonction de l'enzyme transglutaminase doivent porter la mention « Ne convient pas aux personnes atteintes de la cœliaquie ». Cela ne vaut que pour les produits qui n'ont pas subi de traitement par la chaleur et qui, conformément à l'usage prévu, n'ont pas besoin d'être chauffés avant consommation. Les produits de la pêche vendus en vrac doivent porter la mention.

#### **Art. 19** Restrictions

<sup>1</sup> Les produits de la pêche contenant des biotoxines telles que la ciguatoxine ou les toxines paralysantes des muscles ne doivent pas être mis sur le marché

<sup>2</sup> Font exception les produits de la pêche dérivés de mollusques bivalves, d'échinodermes, de tuniciers et de gastéropodes marins, dans la mesure où ils satisfont aux exigences du règlement (CE) n° 853/2004<sup>14</sup>.

<sup>3</sup> Les produits de la pêche non transformés appartenant aux catégories d'espèces mentionnées ci-après sont considérés comme impropres à la consommation humaine lorsque l'évaluation organoleptique suscite un doute sur leur fraîcheur et que le

<sup>13</sup> RS 817.024.1

<sup>14</sup> Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, JO L 139 du 30.04.2005, p. 55, modifié en dernier lieu par le règlement (UE) n° 1137/2014, JO L 307 du 28.10.2014, p. 28.

contrôle chimique montre que les limites en azote basique volatil total (ABVT) sont dépassées :

- a. *Sebastes spp.*, *Helicolenus dactylopterus* et *Sebastichthys capensis* ;
- b. espèces appartenant à la famille des *Pleuronectidae*, à l'exception du flétan : *Hippoglossus spp.* ;
- c. *Salmo salar* ainsi que les espèces appartenant à la famille des *Merlucciidae* et à la famille des *Gadidae*.

## Chapitre 7 Escargots et cuisses de grenouille

### Art. 20 Espèces d'escargots admises

Sont admis comme des denrées alimentaires les gastéropodes terrestres des espèces suivantes :

- a. *Helix pomatia* Linné ;
- b. *Helix aspersa* Müller ;
- c. *Helix lucorum* ;
- d. famille des achatinidés.

### Art. 21 Cuisses de grenouille

<sup>1</sup> Par cuisses de grenouille, on entend les parties postérieures du corps des espèces *Rana* (famille des Ranidae).

<sup>2</sup> Elles doivent être sectionnées transversalement en arrière des membres antérieurs, éviscérées et dépouillées.

### Art. 22 Dénomination spécifique

La dénomination spécifique des escargots et des cuisses de grenouille doit comprendre la mention de l'espèce animale.

### Art. 23 Contrôles

<sup>1</sup> Les escargots et les grenouilles doivent faire l'objet d'un examen organoleptique par sondage.

<sup>2</sup> Si cet examen met en évidence un danger possible, les escargots et les grenouilles ne doivent pas servir à la consommation humaine.

## Chapitre 8 Insectes

### Art. 24 Espèces d'insectes admises

Sont admis comme des denrées alimentaires les insectes des espèces suivantes :

- a. *Tenebrio molitor* à l'état de larve ;
- b. *Acheta domesticus* ;
- c. *Locusta migratoria*.

### Art. 25 Dénomination spécifique

La dénomination spécifique des insectes doit comprendre la mention de l'espèce animale, en donnant son nom commun et son nom scientifique.

### Art. 26 Exigences

<sup>1</sup> Les insectes peuvent uniquement être remis au consommateur s'ils ont été surgelés pendant une période appropriée et s'ils ont subi un traitement par la chaleur garantissant l'élimination des germes végétatifs.

<sup>2</sup> Les insectes doivent être clairement reconnaissables comme tels.

## Chapitre 9

### Extrait de viande, sauce pour rôti, bouillon de viande, consommé de viande et gelée de viande

#### Art. 27 Extrait de viande

<sup>1</sup> L'extrait de viande est un extrait aqueux et concentré de viande musculaire exempté autant que possible de matière grasse, débarrassé des substances albuminoïdes coagulables.

<sup>2</sup> L'extrait de viande peut être additionné de sel comestible pour la conservation.

#### Art. 28 Exigences relatives à l'extrait de viande et à la sauce pour rôti

<sup>1</sup> L'extrait de viande remis en tant que tel au consommateur doit satisfaire aux exigences de l'annexe 4.

<sup>2</sup> La sauce pour rôti doit satisfaire aux exigences de l'annexe 4.

#### Art. 29 Dénomination spécifique de l'extrait de viande

Il convient de mentionner l'espèce animale à partir de laquelle a été obtenu l'extrait de viande.

**Art. 30** Bouillon de viande et consommé de viande

<sup>1</sup> Le bouillon de viande et le consommé de viande sont des préparations solides, pâteuses ou liquides, qui donnent du potage et qui contiennent de la viande ou de l'extrait de viande.

<sup>2</sup> L'adjonction d'ingrédients tels qu'extraits d'os, graisses animales ou végétales, condiments, extraits de levure, légumes, extraits de légumes, sucres, sel comestible, amidons, épices ou herbes aromatiques ou leurs extraits est admise pour le bouillon de viande et le consommé de viande.

**Art. 31** Exigences relatives au bouillon de viande et au consommé de viande

<sup>1</sup> Le bouillon de viande et le consommé de viande doivent satisfaire aux exigences de l'annexe 4.

<sup>2</sup> Le bouillon de volaille doit présenter une teneur en viande de volaille, en extrait de viande de volaille ou en graisse de volaille telle que l'odeur et la saveur de la volaille ressortent distinctement. Il doit satisfaire de surcroît aux exigences de l'annexe 4.

<sup>3</sup> Le bouillon de poisson doit satisfaire par analogie aux exigences de l'al. 2 et de l'annexe 4 concernant le bouillon de volaille.

**Art. 32** Dénomination spécifique du bouillon de viande

Il convient de mentionner l'espèce animale à partir de laquelle a été obtenu le bouillon de viande.

**Art. 33** Gelée de viande

<sup>1</sup> La gelée de viande est une masse gélatineuse obtenue par l'extraction à chaud de tendons, de cartilage, d'os et de substances similaires, avec addition d'ingrédients tels que condiments, épices, sel comestible ou sucres.

<sup>2</sup> Elle peut également être obtenue à partir de gélatine.

<sup>3</sup> Délayée dans de l'eau, puis chauffée et versée dans un moule, la gelée de viande doit se transformer en une masse gélatineuse en refroidissant.

**Chapitre 10****Huiles et graisses comestibles d'origine animale et leurs dérivés****Section 1 Huiles comestibles d'origine animale****Art. 34** Définition

Les huiles comestibles d'origine animale proviennent des tissus adipeux de carcasses propres à la consommation ou de poissons. Elles se composent principalement d'esters glycériques des acides gras naturels. Elles sont à l'état liquide à température ambiante.

**Art. 35** Exigences relatives aux huiles comestibles d'origine animale

Dans les huiles comestibles, le degré d'acidité ne doit pas dépasser 10 ml NaOH (1 mol/l) par 100 g d'huile.

**Art. 36** Exigences relatives aux huiles de poisson

<sup>1</sup> Les matières premières utilisées lors de la préparation d'huiles de poisson destinées à la consommation humaine doivent :

- a. être issues de produits de la pêche qui ont été jugés propres à la consommation ;
- b. provenir d'établissements, y compris de navires, annoncés conformément à l'art. 20 ODAIOUs ou autorisés en vertu de l'art. 21 ODAIOUs ;
- c. être transportées et entreposées dans des conditions hygiéniques ;
- d. être réfrigérées dès que possible et maintenues aux températures fixées à l'art. 44 OHyg<sup>15</sup>.

<sup>2</sup> Il est possible de renoncer à la réfrigération lorsque :

- a. les produits de la pêche sont utilisés entiers directement dans la préparation d'huile de poisson destinée à la consommation humaine ;
- b. les matières premières sont transformées dans les 36 heures suivant le chargement ;
- c. les critères de fraîcheur selon l'annexe III, section VIII, ch. V, let. A du règlement (CE) n° 853/2004<sup>16</sup> sont respectés.

<sup>3</sup> Le processus de fabrication doit être de nature à garantir que toutes les matières premières destinées à la préparation d'huile de poisson brute font l'objet d'un traitement comprenant, selon la matière première, des phases de chauffage, de pressurage, de séparation, de centrifugation, de transformation, de raffinement et de purification avant la mise sur le marché du produit fini.

<sup>4</sup> Dès lors que toutes les matières premières et tous les processus de fabrication sont conformes aux exigences applicables à l'huile de poisson destinée à la consommation humaine, cette dernière et l'huile de poisson non destinée à la consommation humaine peuvent être produites et entreposées dans le même établissement.

**Art. 37** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> Il convient de mentionner l'espèce animale à partir de laquelle a été produite l'huile comestible d'origine animale.

<sup>15</sup> RS 817.024.1

<sup>16</sup> Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, JO L 139 du 30.04.2005, p. 55, modifié en dernier lieu par le règlement (UE) n° 1137/2014, JO L 307 du 28.10.2014, p. 28.

<sup>2</sup> La dénomination spécifique des huiles de poisson appartenant à une même variété doit être complétée par le nom scientifique de la famille de poissons. La dénomination spécifique des autres huiles de poisson est « huile de poisson ».

<sup>3</sup> Les mélanges d'huiles comestibles d'origine animale peuvent porter la dénomination « huile comestible ». Les dispositions relatives à l'étiquetage de l'annexe 4 partie B OIDA<sup>17</sup> sont réservées.

## Section 2 Graisses comestibles d'origine animale et cretons

### Art. 38 Définitions

<sup>1</sup> Les graisses comestibles proviennent des tissus adipeux de carcasses propres à la consommation ou de poissons. Elles se composent principalement d'esters glycériques des acides gras naturels. Elles sont à l'état solide à température ambiante.

<sup>2</sup> Les graisses fondues sont les graisses issues de la fonte des viandes, y compris de leurs os, et destinées à la consommation humaine.

<sup>3</sup> Les cretons sont les résidus protéiniques solides de la fonte des matières grasses brutes, après séparation partielle des graisses et de l'eau.

### Art. 39 Exigences

<sup>1</sup> Les graisses d'origine animale et les cretons doivent provenir de matières premières :

- a. issues d'animaux qui ont été abattus dans un abattoir autorisé et dont il a été constaté, lors des contrôles qui ont lieu avant et après l'abattage, qu'ils sont propres à la consommation, et
- b. consistant en des tissus adipeux ou des os contenant le moins possible de sang et d'impuretés.

<sup>2</sup> L'emploi de dissolvants pour fondre les matières premières servant à la fabrication de graisses comestibles est interdit.

<sup>3</sup> Les graisses comestibles fondues doivent satisfaire aux exigences de l'annexe 5.

### Art. 40 Dénomination spécifique

<sup>1</sup> Il convient de mentionner l'espèce animale à partir de laquelle a été produite la graisse comestible d'origine animale.

<sup>2</sup> La dénomination « saindoux » est admise pour les graisses fondues obtenues à partir des tissus adipeux des porcins.

<sup>3</sup> La graisse comestible qui satisfait aux exigences de l'annexe 5 peut être désignée comme telle.

<sup>17</sup> RS ...

<sup>4</sup> Les mélanges de graisses comestibles doivent être dénommés « graisse de cuisine » ou « graisse comestible ». La dénomination « graisse animale » est admise lorsque les mélanges sont constitués exclusivement de graisses animales. Les dispositions relatives à l'étiquetage de l'annexe 4, partie B OIDA<sup>18</sup> sont réservées.

<sup>5</sup> Les mélanges de graisses comestibles peuvent aussi être désignés par l'indication des différentes matières premières utilisées.

## Chapitre 11 Lait

### Section 1 Définitions et principes

#### Art. 41

<sup>1</sup> Le lait est le produit de la traite complète d'un ou de plusieurs animaux classés parmi les mammifères régulièrement traités selon l'art. 2, al. a.

<sup>2</sup> Le lait cru est un lait qui n'a pas été chauffé à plus de 40 °C ni soumis à un traitement d'effet équivalent.

<sup>3</sup> Le lait est réputé prêt à consommer s'il a été soumis à un traitement au sens de l'art. 49 OHyg<sup>19</sup>. Le lait au sens de l'art. 53, al. 2 OHyg fait exception.

### Section 2 Exigences

#### Art. 42 Catégories de teneurs en matière grasse admises pour le lait prêt à consommer

<sup>1</sup> La teneur en matière grasse du lait de vache prêt à consommer doit répondre aux exigences suivantes :

- a. le lait entier doit avoir une teneur en matière grasse de 35 g au minimum par kilogramme. La teneur en matière grasse ne doit pas être modifiée par :
  1. adjonction ou prélèvement de matières grasses lactiques,
  2. mélange avec du lait dont la teneur en matière grasse a été modifiée .
- b. le lait entier standardisé doit avoir une teneur en matière grasse de 35 g au minimum et inférieure à 50 g par kilogramme .
- c. le lait partiellement écrémé doit avoir une teneur en matière grasse supérieure à 5 g et inférieure à 35 g par kilogramme .
- d. le lait demi-écrémé doit avoir une teneur en matière grasse de 15 g au minimum et de 18 g au maximum par kilogramme .
- e. le lait écrémé ou lait maigre doit avoir une teneur en matière grasse égale ou inférieure à 5 g par kilogramme .

<sup>18</sup> RS ...

<sup>19</sup> RS 817.024.1

- f. le lait enrichi en crème ou lait enrichi en matière grasse doit avoir une teneur en matière grasse de 50 g au minimum et de moins de 150 g par kilogramme.

<sup>2</sup> L'ajustement de la teneur en matière grasse ne peut s'effectuer que par adjonction ou prélèvement de crème ou par mélange avec du lait ayant une teneur en matière grasse différente.

<sup>3</sup> Le lait peut être homogénéisé.

<sup>4</sup> Les al. 1 à 3 s'appliquent par analogie aux laits provenant d'autres mammifères selon l'art. 2, al. a.

#### **Art. 43** Lait entier de vache

Le lait entier de vache doit :

- a. pour une teneur en matière grasse de 35 g par kilogramme et à une température de 20 °C, avoir une masse supérieure ou égale à 1028 g par litre ou une masse par litre correspondante s'il s'agit d'un lait d'une teneur en matière grasse différente ;
- b. pour une teneur en matière grasse de 35 g par kilogramme, contenir au minimum 28 g de protéines par kilogramme, ou une concentration correspondante s'il s'agit d'un lait d'une teneur en matière grasse différente ;
- c. pour une teneur en matière grasse de 35 g par kilogramme, avoir une teneur en matière sèche non grasse supérieure ou égale à 85 g par kilogramme, ou une teneur correspondante s'il s'agit d'un lait d'une teneur en matière grasse différente.

#### **Art. 44** Modifications admises de la composition du lait

<sup>1</sup> Le lait prêt à consommer peut être enrichi de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique au sens de l'art. 25 ODAIOUs ; est excepté le lait entier.

<sup>2</sup> Le lait enrichi en protéines doit avoir une teneur en protéines lactiques égale ou supérieure à 38 g par kilogramme. Le lait ne peut être enrichi qu'avec des protéines lactiques. Le retrait préalable de protéines lactiques n'est pas admis.

<sup>3</sup> L'abaissement de la teneur en protéines lactiques n'est pas admis.

<sup>4</sup> La conversion du lactose en glucose et en galactose est admise afin de réduire la teneur en lactose dans le lait.

### **Section 3 Étiquetage**

#### **Art. 45** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> Les dénominations spécifiques du lait de vache sont régies par l'art. 42, al. 1.

<sup>2</sup> Pour les dénominations spécifiques du lait d'autres mammifères, il convient de compléter l'art. 42, al. 1 par l'ajout de l'espèce animale.

<sup>3</sup> Le lait entier au sens de l'art. 42, al. 1, let. a, peut en plus porter une mention telle que « teneur naturelle en matières grasses ».

<sup>4</sup> Lorsque des laits provenant de mammifères d'espèces différentes sont mélangés, il y a lieu d'indiquer les espèces animales concernées et les proportions du mélange en pour cent.

#### **Art. 46** Indications complémentaires pour le lait prêt à consommer

Pour le lait prêt à consommer, les indications requises à l'art. 3 OIDA<sup>20</sup> doivent être complétées par les mentions suivantes :

- a. tous les types de traitement destinés à prolonger la durée de conservation et à augmenter la sécurité hygiénique et microbiologique ; les abréviations du type « Past », « Pasteurisation haute », « UHT » ou « stérilisé » sont admises ; en cas d'utilisation supplémentaire de procédés de filtration ou de séparation, les termes « filtré » ou « séparé » doivent être indiqués ;
- b. la teneur en matière grasse en « grammes par kilogramme » ou en pour cent (« % ») ; dans le cas du lait entier au sens de l'art. 42, al. 1, let. a, l'indication de la teneur minimale en matière grasse est admise ; l'indication doit être mentionnée à proximité de la dénomination spécifique ;
- c. les modifications de la composition du lait au sens de l'art. 44 ;
- d. l'indication de la température de stockage pour le lait réfrigéré ;
- e. l'indication « Conserver à l'abri de la lumière » pour le lait pasteurisé et le lait pasteurisé à haute température ;
- f. l'indication « homogénéisé » lorsque le lait a été soumis à une homogénéisation.

#### **Art. 47** Indications complémentaires pour le lait cru

<sup>1</sup> Lorsque le lait cru est remis préemballé, les indications requises à l'art. 3 OIDA<sup>21</sup> doivent être complétées par les mentions suivantes :

- a. l'indication de la température de stockage ;
- b. l'indication qu'il s'agit de lait cru qui doit être porté à une température supérieure ou égale à 70 °C avant d'être consommé ;
- c. l'indication « Conserver à l'abri de la lumière ».

<sup>2</sup> Si le lait cru est présenté à la vente en vrac, le détaillant est tenu d'informer le consommateur sur le fait que le lait cru n'est pas prêt à être consommé et doit être chauffé au moins à 70 °C avant toute consommation. Il est par ailleurs tenu de les informer sur la durée et les conditions de conservation du lait cru.

<sup>20</sup> RS ...

<sup>21</sup> RS ...

## Chapitre 12 Produits laitiers

### Section 1 Dispositions générales

#### Art. 48 Définition

<sup>1</sup> Les produits laitiers sont des produits obtenus par transformation du lait ou par transformation ultérieure de produits laitiers et qui peuvent contenir des ingrédients et des additifs spécifiques selon les processus de transformation et les produits.

<sup>2</sup> Les dispositions propres à chaque produit sont réservées.

#### Art. 49 Exigences relatives aux produits laitiers contenant des ingrédients non lactés

Les produits laitiers peuvent contenir au maximum 300 g d'ingrédients non lactés par kilogramme. Les ingrédients non lactés ne doivent pas servir à remplacer fonctionnellement tout ou partie des composants du lait.

#### Art. 50 Étiquetage

<sup>1</sup> Pour les produits laitiers, les indications requises à l'art. 3 OIDA<sup>22</sup> doivent être complétées par les mentions suivantes :

- a. la teneur en matière grasse en grammes par kilogramme, en grammes par 100 grammes ou en pour cent (« % ») de la partie lactique ;
- b. la nature du traitement par la chaleur.

<sup>2</sup> Lorsque des laits provenant de mammifères d'espèces différentes sont utilisés pour la production de produits laitiers, il y a lieu d'indiquer les espèces animales concernées et les proportions du mélange en pour cent selon la composition.

<sup>3</sup> Les règles d'étiquetage propres à chaque produit sont réservées.

<sup>4</sup> Dans le cas des produits dont la plus grande surface imprimable est inférieure à 10 cm<sup>2</sup> et conditionnés en emballage multiple, les indications visées aux al. 1 et 2, ainsi qu'à l'art. 3 OIDA doivent être mentionnées sur l'emballage multiple.

<sup>5</sup> Les produits laitiers fabriqués à partir de lait cru visé à l'art. 41, al. 2, et dont le processus de production ne comporte pas de traitement par la chaleur ni de traitement physique ou chimique, doivent être déclarés « au lait cru ».

<sup>6</sup> Si des microorganismes spécifiques sont utilisés lors de la fabrication et si leur concentration dans le produit fini est d'au moins 1 million d'unités formant colonie (UFC) par gramme, leur mention est admise.

## Section 2 Lait acidulé, lait acidifié, yogourt et kéfir

### Art. 51 Lait acidulé et lait acidifié

<sup>1</sup> Le lait acidulé ou lait fermenté est obtenu par fermentation du lait au moyen de microorganismes appropriés.

<sup>2</sup> Le lait acidifié est obtenu par adjonction d'agents acidifiants appropriés.

### Art. 52 Exigences relatives au lait acidulé et au lait acidifié

Le lait acidulé et le lait acidifié sont soumis aux exigences relatives au yogourt pour leur teneur en matière grasse lactique.

### Art. 53 Étiquetage du lait acidulé

Si le lait acidulé est soumis à un traitement à chaud après la fermentation lactique, il y a lieu de l'indiquer.

### Art. 54 Yogourt

<sup>1</sup> Le yogourt est obtenu par fermentation du lait avec *Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*.

<sup>2</sup> Le yogourt à base d'autres ferments est obtenu par fermentation du lait à l'aide de *Streptococcus thermophilus* et de souches inoffensives de *Lactobacillus Species*.

### Art. 55 Exigences relatives au yogourt

<sup>1</sup> Les microorganismes visés à l'art. 54, al. 1 ou 2 doivent atteindre au moins 10 millions d'unités formant colonie par gramme de produit fini.

<sup>2</sup> Le yogourt peut également contenir d'autres microorganismes appropriés.

<sup>3</sup> La teneur en matière grasse lactique doit être :

- a. pour le yogourt maigre ou yogourt écrémé : égale ou inférieure à 5 g par kilogramme ;
- b. pour le yogourt partiellement écrémé : supérieure à 5 g et inférieure à 35 g par kilogramme ;
- c. pour le yogourt ou le yogourt de lait entier : égale ou supérieure à 35 g par kilogramme ;
- d. pour le yogourt à la crème : obtenu à partir de lait et de crème ; égale ou supérieure à 50 g par kilogramme.

### Art. 56 Dénomination spécifique du yogourt

<sup>1</sup> Les yogourts au sens de l'art. 54, al. 1 doivent porter la dénomination « yogourt ».

<sup>2</sup> Les yogourts à base d'autres ferments au sens de l'art. 54, al. 2, doivent porter la dénomination « yogourt » complétée par un terme permettant de décrire de façon

appropriée la nature de la modification induite dans le yogourt par les *Lactobacilli* spécifiques (par ex. « yogourt doux »).

<sup>3</sup> Pour le yogourt et le yogourt à base d'autres ferments, qui sont partiellement écrémé et ou à la crème, la teneur en matière grasse doit être indiquée en pour cent masse, à proximité immédiate de la dénomination spécifique. L'indication de la teneur en matière grasse se rapporte à la partie lactique.

**Art. 57** Kéfir

Le kéfir est obtenu par fermentation de lait. À la fermentation lactique s'ajoute une fermentation alcoolique au moyen de levures.

**Art. 58** Exigences relatives au kéfir

<sup>1</sup> Le kéfir doit contenir au minimum 1 million de bactéries lactiques formant colonie et 10 000 levures viables par gramme de produit fini.

<sup>2</sup> La teneur en matière grasse lactique est régie par analogie par les exigences relatives au yogourt.

### Section 3 Fromage

**Art. 59** Définitions

<sup>1</sup> Le fromage est un produit obtenu à partir du lait, qui a été séparé du petit-lait par l'action de la présure ou d'autres agents coagulants ou procédés. Suivant le type de produit, il peut être soumis à un traitement ultérieur ou à un affinage.

<sup>2</sup> Le fromage non affiné ou fromage frais est un fromage prêt à consommer immédiatement après sa fabrication ; sont notamment réputés tels les fromages comme le séré, la mozzarella, le cottage cheese, le caillé de fromage frais et le mascarpone.

<sup>3</sup> Le fromage affiné est un fromage réputé prêt à consommer uniquement après avoir été affiné durant un temps déterminé et dans des conditions définies ; sont notamment réputés tels les fromages à croûte fleurie, lavée ou sèche ou affinés sans croûte.

<sup>4</sup> Outre les substances visées à l'art. 60, seuls les composants du lait peuvent être ajoutés lors de la fabrication du fromage affiné.

**Art. 60** Auxiliaires technologiques et procédés

<sup>1</sup> Sont admis pour la fabrication du fromage :

- a. les cultures inoffensives de bactéries lactiques et de bactéries aromatisantes, y compris les cultures spéciales, les levures et les moisissures ;
- b. les auxiliaires technologiques selon l'art. 24 ODAIOU et le sel comestible.

<sup>2</sup> Sont admis pour conférer une certaine sapidité :

- a. le traitement de la surface du fromage avec des spiritueux au sens des art. 120 à 148 de l'ordonnance du DFI du ... sur les boissons<sup>23</sup>, ainsi qu'avec du vin, du cidre ou du vinaigre ;
- b. le fumage ;
- c. l'adjonction d'épices, d'extraits d'épices et d'autres ingrédients conférant une certaine sapidité, tels que drêches de brasserie, marc de raisin, marc de fruits.

<sup>3</sup> Sont admis pour les soins des fromages :

- a. le frottage à l'aide d'une solution de frottage, avec addition éventuelle de sel, de petit-lait entier, de yogourt nature, de moût, de vin ou d'une décoction d'herbes ;
- b. le lavage à l'eau, à l'eau salée, au lactosérum ou au petit-lait ;
- c. les huiles végétales ;
- d. le petit-lait écrémé acidifié, le petit-lait acidifié ou recuite ;
- e. le traitement mécanique à l'aide de brosses ou de chiffons.

**Art. 61** Catégories selon la teneur en matière grasse et la consistance

<sup>1</sup> Selon la teneur en matière grasse de l'extrait sec (MG/ES), on distingue les catégories suivantes de fromage :

- a. le fromage double-crème au moins 650 g/kg ;
- b. le fromage crème de 550 à 649 g/kg ;
- c. le fromage gras de 450 à 549 g/kg ;
- d. le fromage trois-quarts gras de 350 à 449 g/kg ;
- e. le fromage demi-gras de 250 à 349 g/kg ;
- f. le fromage quart-gras de 150 à 249 g/kg ;
- g. le fromage maigre moins de 150 g/kg.

<sup>2</sup> Pour le fromage affiné, on distingue, selon la teneur en eau du fromage dégraissé (tefd), les catégories de consistance suivantes :

- a. à pâte extra-dure jusqu'à 500 g/kg ;
- b. à pâte dure de plus de 500 et jusqu'à 540 g/kg ;
- c. à pâte mi-dure de plus de 540 et jusqu'à 650 g/kg ;
- d. à pâte molle plus de 650 g/kg.

<sup>23</sup> RS 817.022.110

<sup>3</sup> Pour le fromage non affiné ou fromage frais, la tefd ne doit pas dépasser 880 g/kg. Pour le caillé de fromage frais, elle doit être supérieure à 880 g/kg, mais ne pas dépasser 890 g/kg.

**Art. 62** Exigences relatives aux fromages avec appellation d'origine ou indication géographique protégée

Les fromages enregistrés sous une appellation d'origine ou une indication géographique protégée au sens de l'ordonnance du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP<sup>24</sup> sont en outre soumis aux prescriptions spécifiques du cahier des charges déposé.

**Art. 63** Étiquetage

<sup>1</sup> En lieu et place de la dénomination spécifique, les fromages peuvent porter une dénomination de fromage. Sont considérées comme telles les appellations d'origine, les indications de provenance de même que les désignations de provenance.

<sup>2</sup> Si une désignation de provenance est utilisée, elle doit être accompagnée de la dénomination spécifique « fromage ».

<sup>3</sup> Si une dénomination de fantaisie ou une dénomination non protégée est utilisée, la dénomination spécifique doit être « fromage ».

<sup>4</sup> Les indications requises à l'art. 3 OIDA<sup>25</sup> doivent être complétées par les informations suivantes :

- a. les ingrédients ou les procédés ayant servi à conférer une certaine sapidité : épices, herbes aromatiques, fumage, spiritueux ou autres ingrédients ;
- b. en cas d'utilisation de babeurre : le pourcentage de babeurre en pour cent masse ;
- c. pour le fromage affiné : la catégorie de consistance selon l'art. 61, al. 2 ;
- d. l'indication « au lait cru » si du lait utilisé pour la fabrication du fromage répond à la définition du lait cru au sens de l'art. 41, al. 2, et si le processus de fabrication ne comporte pas de traitement par la chaleur ni de traitement physique ou chimique.

<sup>5</sup> L'indication « à base de lait thermisé » peut être utilisée si le lait utilisé pour la fabrication du fromage a été chauffé pendant au moins 15 secondes à une température supérieure à 40 °C et inférieure à 72 °C et s'il présente une réaction positive au test de la phosphatase.

<sup>6</sup> L'indication « pasteurisé » ou « à base de lait pasteurisé » peut être utilisée si, à un moment donné du processus de fabrication, le lait ou la masse mise en œuvre pour la fabrication du fromage a subi un traitement par la chaleur au sens de l'art. 49, al. 1, let. a, OHyg<sup>26</sup>.

<sup>24</sup> RS 910.12

<sup>25</sup> RS ...

<sup>26</sup> RS 817.024.1

<sup>7</sup> Si la totalité du lait utilisé pour la fabrication du fromage est du lait cru au sens de l'art. 41, al. 2, il est possible de le mentionner de manière appropriée, par dérogation à l'al. 4, let. d.

<sup>8</sup> En lieu et place de la mention de la teneur en matière grasse prévue à l'art. 50, al. 1, let. a, on mentionne la catégorie de la teneur en matière grasse soit selon l'art. 61, al. 1 soit en pour cent de la teneur en matière grasse de l'extrait sec (MG/ES).

<sup>9</sup> Si du fromage de chèvre ou de brebis n'a pas été obtenu exclusivement à partir de lait de chèvre ou de brebis, les dénominations spécifiques suivantes doivent être utilisées :

- a. « fromage demi-chèvre », « fromage mi-chèvre » ou « fromage demi-lait de brebis » si le lait destiné à la fabrication se compose d'au moins 500 g de lait de chèvre ou de lait de brebis par kilogramme ;
- b. « fromage additionné de X % de lait de chèvre » ou « fromage additionné de Y % de lait de brebis », si le lait destiné à la fabrication a été additionné de moins de 500 g de lait de chèvre ou de lait de brebis par kilogramme.

#### **Art. 64** Estampillage des fromages

Les substances admises pour l'estampillage des fromages sont les suivantes :

- a. les additifs admis pour la coloration des denrées alimentaires conformément à l'ordonnance du ... sur les additifs<sup>27</sup> ;
- b. le bleu d'outremer (n° CI 77007) ;
- c. le violet de méthyle B (n° CI 42535).

#### **Art. 65** Fromage râpé et mélanges de fromage

<sup>1</sup> Le fromage râpé et les mélanges de fromage pour la fondue, la quiche au fromage et autres produits similaires ne peuvent contenir que du fromage.

<sup>2</sup> Il est interdit de râper la croûte de fromage et de l'incorporer au mélange.

### **Section 4 Produits à base de fromage**

#### **Art. 66** Préparations au fromage

Les préparations au fromage sont des produits à base de fromage, additionnés d'ingrédients.

#### **Art. 67** Exigences relatives aux préparations au fromage

La part de fromage dans le produit fini doit être supérieure à 500 g par kilogramme.

<sup>27</sup> RS ...

**Art. 68** Fondue prête à l'emploi

La fondue prête à l'emploi est un produit obtenu à partir de fromage et d'autres ingrédients, sous l'action de la chaleur et d'un processus d'émulsification.

**Art. 69** Exigences relatives à la fondue prête à l'emploi

<sup>1</sup> Elle doit présenter les caractéristiques de composition suivantes :

- a l'extrait sec doit être égal ou supérieur à 300 g par kilogramme de produit fini ;
- a l'extrait sec doit provenir à raison d'au moins 700 g par kilogramme de l'extrait sec du fromage.

<sup>2</sup> La fondue prête à l'emploi ne doit pas contenir plus de 30 g d'amidon par kilogramme.

**Art. 70** Catégories de teneurs en matière grasse pour la fondue prête à l'emploi

Les fondues prêtes à l'emploi sont classées selon la teneur en matière grasse de l'extrait sec (MG/ES) :

- a. catégorie crème au moins 500 g/kg ;
- b. catégorie grasse 400–499 g/kg ;
- c. catégorie demi-grasse 200–399 g/kg.

**Art. 71** Fromage fondu et fromage fondu à tartiner

<sup>1</sup> Le fromage fondu et le fromage fondu à tartiner sont des produits obtenus par fonte et émulsification de fromages, sous l'action de la chaleur et, en règle générale, de sels de fonte.

<sup>2</sup> Pour la fabrication du fromage fondu et du fromage fondu à tartiner, on peut employer, outre du fromage, les produits suivants :

- a. du lait et des produits laitiers ;
- b. des épices, des herbes aromatiques et leurs extraits ;
- c. du sel comestible ;
- d. de l'eau potable.

<sup>3</sup> Pour le fromage fondu et le fromage fondu à tartiner dont la dénomination comprend le nom d'une variété de fromage, seuls les produits suivants peuvent être employés, outre le fromage :

- a. des matières grasses lactiques ;
- b. du sel comestible ;
- c. de l'eau potable.

**Art. 72** Exigences relatives au fromage fondu et au fromage fondu à tartiner

<sup>1</sup> L'extrait sec (ES) du produit fini doit provenir à raison d'au moins 750 g par kilogramme de l'extrait sec du fromage.

<sup>2</sup> La teneur en matière grasse de l'extrait sec (MG/ES) doit correspondre à celle de la variété de fromage citée dans la dénomination.

<sup>3</sup> Suivant la teneur en matière grasse de l'extrait sec (MG/ES), l'extrait sec doit avoir la teneur suivante :

Catégorie selon la teneur en matière grasse	Teneur minimale MG/ES en g/kg	Fromage fondu ES minimal en g/kg	Fromage fondu à tartiner ES minimal en g/kg
Double crème	650	530	450
Crème	550	500	450
Gras	450	500	400
Trois-quarts gras	350	450	400
Demi-gras	250	400	300
Quart-gras	150	400	300
Maigre	moins de 150	400	300

<sup>4</sup> L'extrait sec doit être :

- pour la fonte de fromage à pâte extra-dure ou à pâte dure : égal ou supérieur à 500 g par kilogramme ;
- pour la fonte de fromage à pâte mi-dure : égal ou supérieur à 450 g par kilogramme ;
- pour la fonte de fromage à pâte molle : égal ou supérieur à 350 g par kilogramme.

<sup>5</sup> La composition doit satisfaire aux exigences suivantes :

- si la dénomination spécifique comprend une appellation d'origine, seul le fromage en question peut être utilisé pour la fonte ;
- si la dénomination spécifique comprend une indication de provenance, le mélange utilisé pour la fonte doit contenir au moins 750 g par kilogramme de la variété citée. Le reste du fromage doit être comparable à la variété citée ;
- pour toute autre dénomination de fromage, le mélange utilisé pour la fonte doit contenir par kilogramme plus de 500 g du fromage en question.

**Art. 73** Préparations à base de fromage fondu

<sup>1</sup> Les préparations à base de fromage fondu se composent de fromage fondu et d'ingrédients.

<sup>2</sup> L'extrait sec du produit fini doit provenir à raison d'au moins 500 g par kilogramme de l'extrait sec du fromage.

<sup>3</sup> Suivant la teneur en matière grasse de l'extrait sec (MG/ES), le produit fini doit avoir la teneur en extrait sec suivante :

- a. pour une teneur MG/ES égale ou supérieure à 450 g/kg : au moins 400 g d'extrait sec par kilogramme ;
- b. pour une teneur MG/ES inférieure à 450 g/kg : au moins 200 g d'extrait sec par kilogramme.

#### **Art. 74**      Étiquetage

<sup>1</sup> Outre les indications requises par l'art. 50, al. 1, il y a lieu de mentionner les ingrédients ou les procédés ayant servi à conférer une certaine sapidité à la part de fromage, tels qu'épices, herbes aromatiques, fumage, spiritueux ou autres ingrédients.

<sup>2</sup> S'agissant des préparations à base de fromage, on peut aussi indiquer la catégorie de la teneur en matière grasse, rapportée à la part de fromage, conformément à l'art. 61, al. 1, en lieu et place de la teneur en matière grasse requise par l'art. 50, al. 1, let. a.

<sup>3</sup> S'agissant des fromages fondus, des fromages fondus à tartiner et des préparations à base de fromage fondu, on peut aussi indiquer la catégorie de la teneur en matière grasse ou la teneur en matière grasse minimale de l'extrait sec (MG/ES) conformément à l'art. 72, al. 3, en lieu et place de la teneur en matière grasse requise par l'art. 50, al. 1, let. a.

### **Section 5 Fromage de petit-lait**

#### **Art. 75**      Définition

<sup>1</sup> Le fromage de petit-lait est un produit obtenu :

- a. à partir de petit-lait entier ou écrémé, par précipitation acide à chaud ou coagulation, avec addition éventuelle de lait écrémé ou de babeurre ; ou
- b. par évaporation, c'est-à-dire concentration, et par moulage du petit-lait ou d'un mélange de petit-lait et de lait, de crème ou d'autres sous-produits du lait.

<sup>2</sup> Le prélèvement de liquide avant la précipitation acide du lait est admis.

<sup>3</sup> Le fromage de petit-lait obtenu par concentration peut être additionné de sucre.

<sup>4</sup> Le fromage de petit-lait non affiné est consommable immédiatement après sa fabrication, le fromage de petit-lait affiné et le fromage de petit-lait maigre affiné ne sont consommables qu'après un temps de maturation déterminé.

**Art. 76** Exigences

<sup>1</sup> Le fromage de petit-lait obtenu par coagulation doit présenter les caractéristiques de composition suivantes :

- a. la teneur en protéines du petit-lait par rapport à l'ensemble des protéines du produit fini doit être égale ou supérieure à 510 g par kilogramme ;
- b. la teneur en matière sèche doit être égale ou supérieure à 200 g par kilogramme de produit fini ;
- c. le fromage de petit-lait doit contenir au minimum 150 g de matière grasse par kilogramme de matière sèche. Le fromage de petit-lait maigre doit contenir au maximum 150 g de matière grasse par kilogramme de matière sèche.

<sup>2</sup> Sont admis, pour le fromage de petit-lait obtenu par coagulation, les auxiliaires technologiques suivants :

- a. l'acide lactique, comme l'azi ;
- b. l'acide citrique ;
- c. l'acide acétique ;
- d. toute autre substance coagulante inoffensive pour la santé.

<sup>3</sup> Sont admis pour conférer une certaine sapidité :

- a. le sel comestible ;
- b. les épices et les herbes aromatiques, ainsi que leurs extraits ;
- c. le fumage.

**Art. 77** Dénomination spécifique

Le fromage de petit-lait obtenu par coagulation peut être dénommé « sérac » ou « ricotta ».

**Section 6 Crème****Art. 78** Définitions

<sup>1</sup> La crème est la partie riche en matière grasse du lait, qui est obtenue par séparation physique. La matière sèche doit être égale ou supérieure à 85 g par kilogramme dans la partie lactique non grasse.

<sup>2</sup> Pour la stabilisation, la crème peut être enrichie de 30 g par kilogramme, au plus, de composants du lait.

<sup>3</sup> La crème acidulée, y compris la crème fraîche, est une crème traitée à chaud, acidifiée au moyen de microorganismes appropriés.

<sup>4</sup> La crème épaissie est une crème modifiée à l'aide d'agents épaississants jusqu'à l'obtention d'une consistance permettant le tartinage. Elle est définie par analogie selon les al. 1 à 3.

**Art. 79** Catégories de teneurs en matière grasse

Les catégories de teneurs en matière grasse de la crème sont les suivantes :

- a. « demi-crème » ou « crème à café » : teneur en matière grasse lactique égale ou supérieure à 150 g/kg ;
- b. « crème entière », « crème à fouetter » ou « crème » : teneur en matière grasse lactique égale ou supérieure à 350 g/kg ;
- c. « double-crème » : teneur en matière grasse lactique égale ou supérieure à 450 g/kg.

**Art. 80** Étiquetage

<sup>1</sup> Les dénominations spécifiques de la crème doivent être conformes à l'art. 79.

<sup>2</sup> Lorsque la crème crue est remise préemballée, les indications requises à l'art. 3 OIDA<sup>28</sup> doivent être complétées par les mentions suivantes :

- a. l'indication de la température de stockage ;
- b. l'indication qu'il s'agit de crème crue et qu'elle n'est pas prête à consommer ;
- c. l'indication « Conserver à l'abri de la lumière ».

<sup>3</sup> Si la crème crue est présentée à la vente en vrac, le détaillant est tenu d'informer les consommateurs de façon appropriée :

- a. du fait que la crème crue n'est pas prête à consommer ;
- b. de la durée et des conditions de conservation de la crème crue.

**Section 7 Beurre, matières grasses laitières à tartiner, préparations à base de beurre et autres produits dérivés du beurre****Art. 81** Définitions

<sup>1</sup> Le beurre est une émulsion de type eau dans de la matière grasse lactique. Seules les matières premières mentionnées à l'art. 83, al. 1 et 2 peuvent servir à la fabrication du beurre. L'adjonction de sel est admise.

<sup>2</sup> Les matières grasses laitières à tartiner, y compris le beurre trois-quarts gras et le beurre demi-gras, sont des produits se présentant sous la forme d'une émulsion solide et malléable, principalement de type eau dans de la matière grasse, dérivés exclusivement du lait ou de certains produits laitiers dont la matière grasse est la partie valorisante essentielle ; d'autres substances nécessaires à leur fabrication peuvent être ajoutées, pour autant qu'elles ne servent pas à remplacer tout ou partie des composants du lait.

<sup>3</sup> Les préparations à base de beurre sont des mélanges de beurre et d'ingrédients qui modifient nettement les propriétés organoleptiques du beurre.

<sup>4</sup> Le beurre déshydraté est un produit à base de beurre qui, hormis la matière grasse lactique, ne contient plus que des traces de composants lactiques et d'eau.

<sup>5</sup> Les fractions de beurre sont des produits obtenus par des procédés physiques, à partir de graisse butyrique et dont les caractéristiques de fusion ont été modifiées.

**Art. 82** Exigences relatives au beurre, aux matières grasses laitières à tartiner, aux préparations à base de beurre et aux autres produits dérivés du beurre

<sup>1</sup> La teneur en matière grasse lactique doit satisfaire aux exigences suivantes :

- a. beurre min. 820 g par kilogramme ;
- b. beurre trois-quarts gras min. 600 g et max. 620 g par kilogramme ;
- c. beurre demi-gras min. 390 g et max. 410 g par kilogramme ;
- d. beurre salé min. 800 g par kilogramme ;
- e. préparations à base de beurre min. 620 g par kilogramme ;
- f. matières grasses laitières à tartiner
  1. plus de 100 g et moins de 390 g par kilogramme,
  2. plus de 410 g et moins de 600 g par kilogramme, ou
  3. plus de 620 g et moins de 820 g par kilogramme.

<sup>2</sup> Le beurre et la graisse butyrique doivent satisfaire aux exigences figurant dans l'annexe 6.

<sup>3</sup> Le beurre salé ne doit pas contenir plus de 20 g de sel comestible par kilogramme.

**Art. 83** Exigences relatives au beurre de crème douce et au beurre acidifié

<sup>1</sup> Le beurre de crème douce est du beurre fabriqué exclusivement à partir de crème.

<sup>2</sup> Le beurre acidifié est du beurre fabriqué :

- a. à partir de beurre acidifié à l'aide d'un concentré d'acides lactiques obtenu par voie microbiologique à partir de lait, ou
- b. à partir de crème acidulée.

<sup>3</sup> Le beurre de crème douce et le beurre acidifié doivent en outre satisfaire aux exigences visées à l'art. 82.

**Art. 84** Dénominations spécifiques

<sup>1</sup> Les dénominations spécifiques suivantes doivent être utilisées :

- a. pour le beurre selon la teneur en matière grasse visée à l'art. 82, al. 1 : « beurre », « beurre trois-quarts gras », « beurre demi-gras », « beurre salé », « préparation à base de beurre » et « matière grasse laitière à tartiner » ;
- c. pour les produits visés à l'art. 81, al. 4 : « beurre déshydraté », tel que « beurre fondu », « beurre anhydre », « butteroil », « graisse butyrique », « beurre concentré » ou « beurre à rôtir » ;
- c. pour les produits visés à l'art. 81, al. 5 : « fractions de beurre ».

<sup>2</sup> La dénomination spécifique des matières grasses laitières à tartiner doit être complétée par l'indication en pour cent de la teneur en matière grasse.

<sup>3</sup> Les dénominations spécifiques du beurre et des matières grasses laitières à tartiner doivent être complétées par l'indication « non pasteurisé(e) » si ces produits ont été fabriqués à partir de matières premières ou d'ingrédients non soumis à un traitement par la chaleur.

<sup>4</sup> Le beurre visé à l'art. 82, al. 1, let. a, peut aussi être dénommé « beurre de crème de lait », « beurre de crème douce » ou « beurre acidifié » s'il est obtenu à partir des matières premières correspondantes. La dénomination « beurre de crème de petit-lait » peut être employée si le beurre est obtenu à partir d'un mélange de crème de lait et de crème de petit-lait.

<sup>5</sup> Le beurre de crème de petit-lait fabriqué dans une fromagerie peut être dénommé « beurre de fromagerie ».

<sup>6</sup> Pour la fabrication de denrées alimentaires dont la dénomination spécifique comprend le terme beurre, comme les biscuits au beurre ou la margarine au beurre, tous les types de beurres peuvent être employés comme ingrédients selon l'al. 1, let. a à c.

<sup>7</sup> Le beurre trois-quarts gras peut aussi être dénommé « beurre à teneur réduite en matière grasse » ou « beurre allégé » et le beurre demi-gras « beurre à faible teneur en matière grasse », « beurre léger » ou « beurre light ».

#### **Art. 85** Indications complémentaires

<sup>1</sup> Outre les indications requises à l'art. 50, al. 1, il y a lieu d'ajouter la mention « Conserver à l'abri de la lumière ».

<sup>2</sup> En cas d'adjonction de sel au beurre, au beurre trois-quarts gras, au beurre demi-gras ou aux matières grasses laitières à tartiner, la teneur en sel doit être indiquée en pour cent dans la liste des ingrédients.

<sup>3</sup> Pour les fractions de beurre, le point de fusion correspondant à l'état translucide doit être indiqué en degrés Celsius, à proximité immédiate de la dénomination spécifique.

## Section 8 Babeurre, petit-lait et sérum de lait

### Art. 86 Babeurre et babeurre acide

<sup>1</sup> Le babeurre ou babeurre doux est le liquide résiduel de la transformation de crème non acidifiée en beurre.

<sup>2</sup> Le babeurre acide est le liquide résiduel de la transformation de crème acidifiée en beurre. Il peut également être obtenu par acidification microbienne, à partir de babeurre doux.

### Art. 87 Exigences relatives au babeurre et au babeurre acide

<sup>1</sup> Le babeurre et le babeurre acide doivent contenir au moins 80 g de matière sèche lactique non grasse par kilogramme.

<sup>2</sup> La teneur en matière sèche lactique non grasse peut être augmentée par concentration dans le cas du babeurre et du babeurre acide.

### Art. 88 Petit-lait

<sup>1</sup> Le petit-lait, comme le petit-lait doux ou le lactosérum, est le liquide obtenu après la coagulation du lait lors de la fabrication du fromage ou de la caséine.

<sup>2</sup> Le petit-lait acidulé est du petit-lait dont le lactose a été entièrement ou partiellement fermenté en acide lactique sous l'effet de microorganismes appropriés.

<sup>3</sup> Le petit-lait acidifié est obtenu par addition d'agents acidifiants appropriés.

<sup>4</sup> Le petit-lait déminéralisé est du petit-lait dont tout ou partie des sels minéraux ont été soustraits par des procédés appropriés.

### Art. 89 Sérum de lait

<sup>1</sup> Le sérum de lait est le liquide résiduel obtenu à partir du lait ou du petit-lait, après le prélèvement des protéines et de la matière grasse lactique.

<sup>2</sup> L'art. 88, al. 2 et 3, s'applique par analogie au sérum de lait acidulé et au sérum de lait acidifié.

## Section 9

### Lait concentré, lait en poudre, produits laitiers en poudre et protéines lactiques

#### Art. 90 Lait concentré

Le lait concentré est du lait sucré ou non sucré, dont on a éliminé l'eau en grande partie.

**Art. 91** Exigences relatives au lait concentré

<sup>1</sup> Le lait concentré doit présenter les teneurs en matière sèche et en matière grasse suivantes :

	ES en g/kg	Teneur en matière grasse
a. lait écrémé concentré (lait écrémé condensé)	min. 200 g/kg	max. 10 g/kg
b. lait entier concentré (lait condensé)	min. 250 g/kg	min. 75 g/kg
c. lait concentré enrichi en matière grasse	min. 265 g/kg	min. 150 g/kg

<sup>2</sup> Pour le lait concentré sucré, les teneurs visées à l'al. 1 doivent être corrigées en fonction du pourcentage de sucre.

<sup>3</sup> Le lait concentré peut être standardisé jusqu'à une teneur minimale en protéines lactiques de 34 % par rapport à la matière sèche lactique non grasse. Seuls les composants du lait sont admis pour la standardisation de la teneur en protéines lactiques. Le rapport protéines du petit-lait/caséine ne doit pas être modifié.

**Art. 92** Lait en poudre

Le lait en poudre est du lait dont on a éliminé l'eau en majeure partie.

**Art. 93** Exigences relatives au lait en poudre

<sup>1</sup> La teneur résiduelle en eau ne doit pas dépasser 50 g par kilogramme de lait en poudre.

<sup>2</sup> Le lait en poudre doit présenter les teneurs en matière grasse suivantes :

- |                                                                                                                 |                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| a. lait en poudre écrémé                                                                                        | max. 15 g/kg                           |
| b. lait en poudre à teneur réduite en matière grasse, lait en poudre partiellement écrémé                       | plus de 15 g/kg et moins de 260 g/kg   |
| c. lait entier en poudre                                                                                        | au moins 260 g/kg et moins de 420 g/kg |
| d. lait en poudre à forte teneur en matière grasse, lait en poudre enrichi en matière grasse ou crème en poudre | min. 420 g/kg                          |

<sup>3</sup> L'art. 91, al. 3, s'applique par analogie.

**Art. 94** Produits laitiers en poudre

Les produits laitiers en poudre, tels que le petit-lait en poudre, le babeurre en poudre ou le lait acidulé en poudre, sont des produits laitiers dont on a éliminé l'eau en majeure partie.

**Art. 95** Protéines lactiques

Les protéines lactiques sont un concentré ou une poudre de certaines ou de toutes les protéines du lait.

**Art. 96** Exigences relatives aux protéines lactiques

La matière sèche des protéines lactiques doit contenir au moins 500 g de protéines par kilogramme.

**Art. 97** Étiquetage

<sup>1</sup> Dans le cas des produits destinés à être remis au consommateur, on mentionnera, en lieu et place de la teneur en matière grasse requise par l'art. 50, al. 1, let. a :

- a. la teneur en matière sèche non grasse d'origine lactique, sauf pour le lait en poudre ;
- b. la teneur en matière grasse en grammes par kilogramme, en grammes par 100 grammes ou en pour cent (« X % »), sauf pour le lait écrémé concentré, sucré ou non, et pour le lait écrémé en poudre.

<sup>2</sup> Les indications visées à l'al. 1, let. a et b, doivent figurer dans le même champ visuel que la dénomination spécifique.

<sup>3</sup> Pour le yogourt en poudre, la teneur en matière grasse de la partie lactique doit être indiquée dans la dénomination spécifique, par ex. « yogourt en poudre aux fraises avec 260 g de matière grasse par kilogramme de partie lactique ».

<sup>4</sup> Pour le lait en poudre à forte teneur en matière grasse, la teneur en matière grasse doit figurer dans la dénomination spécifique.

<sup>5</sup> Les produits laitiers fabriqués avec du lait entier en poudre ne peuvent pas porter la dénomination « produit au lait entier ».

**Chapitre 13 Colostrum et produits à base de colostrum****Art. 98** Définitions

<sup>1</sup> On entend par colostrum le fluide sécrété par les glandes mammaires des mammifères selon l'art. 2, let. a jusqu'à cinq jours après la parturition, qui est riche en anticorps et sels minéraux et qui précède la production de lait cru.

<sup>2</sup> On entend par produits à base de colostrum les produits résultant de la transformation du colostrum ou de la transformation ultérieure de ces produits.

**Art. 99** Étiquetage

<sup>1</sup> La dénomination spécifique du colostrum de vache est « colostrum ».

<sup>2</sup> Les produits qui sont fabriqués à base de colostrum de vache doivent porter la mention « produit à base de colostrum ».

<sup>3</sup> Pour le colostrum d'autres espèces de mammifères, l'espèce en question doit être indiquée.

<sup>4</sup> Pour les produits qui sont fabriqués à base de colostrum d'autres espèces de mammifères, il convient d'indiquer l'espèce concernée en plus de la mention « produit à base de colostrum ».

## Chapitre 14 Succédanés de produits laitiers

### Art. 100 Définitions

Les succédanés de produits laitiers sont des denrées alimentaires dans lesquelles un ou plusieurs composants du lait ou produits laitiers (ingrédients) habituellement utilisés dans la fabrication ou naturellement présents ont été remplacés par d'autres composants ou ingrédients ne provenant pas du lait. Ils peuvent être acidifiés au moyen de microorganismes appropriés, inoffensifs pour la santé.

### Art. 101 Dénomination spécifique

<sup>1</sup> La dénomination spécifique doit être choisie en fonction de la destination et du type de fabrication.

<sup>2</sup> La dénomination spécifique des succédanés de produits laitiers ne peut comporter aucune dénomination prévue pour un produit laitier selon les chapitres 11 et 12.

<sup>3</sup> À proximité immédiate de la dénomination spécifique du succédané de produit laitier, il convient d'indiquer quels composants ou ingrédients ont servi à remplacer les composants du lait ou les produits laitiers.

## Chapitre 15 Œufs et ovoproduits

### Section 1 Définitions et exigences

#### Art. 102 Œufs

<sup>1</sup> Les œufs sont les cellules germinales non fécondées et non cuites, protégées par une coquille intacte, de la poule domestique (*Gallus domesticus*) ou d'une autre espèce aviaire. Ils sont propres à la consommation humaine directe ou à la fabrication d'ovoproduits.

<sup>2</sup> L'œuf se compose :

- a. du jaune ou jaune d'œuf : partie centrale de l'œuf, translucide, de couleur jaunâtre homogène ;
- b. du blanc ou blanc d'œuf : masse de consistance gélatineuse, incolore à blanchâtre, translucide, enveloppant le jaune d'œuf ;
- c. de la membrane coquillière : membrane située entre la coquille et le blanc d'œuf.

<sup>3</sup> Par œuf liquide, on entend le contenu non transformé de l'œuf après enlèvement de la coquille.

<sup>4</sup> Par œuf fêlé, on entend un œuf dont la coquille est abîmée mais dont la membrane est intacte.

#### **Art. 103** Ovoproduits

Les ovoproduits sont des produits obtenus par transformation d'œufs ou de leurs différents composants ou mélanges, ou par transformation ultérieure d'ovoproduits.

#### **Art. 104** Exigences relatives aux ovoproduits

<sup>1</sup> La concentration en acide butyrique 3 OH ne doit pas dépasser 10 mg/kg de matière sèche d'ovoproduit non modifié.

<sup>2</sup> La teneur en acide lactique de la matière première utilisée pour fabriquer les ovoproduits ne doit pas excéder 1 g/kg de matière sèche. Pour les produits fermentés, cette valeur doit être la valeur enregistrée avant le processus de fermentation.

<sup>3</sup> La quantité de résidus de coquilles, de membranes coquillières et d'autres particules éventuelles dans des ovoproduits ne doit pas dépasser 100 mg/kg d'ovoproduit.

<sup>4</sup> Le mélange d'œufs d'espèces animales différentes n'est pas admis.

#### **Art. 105** Œufs avec défauts

<sup>1</sup> Les œufs fêlés ne peuvent être utilisés que pour la fabrication d'ovoproduits ; l'art. 106, al. 2 est réservé.

<sup>2</sup> Ne doivent pas être utilisés comme denrées alimentaires :

- a. les œufs éclatés ou les œufs cassés : œufs dont la coquille est éclatée et la membrane coquillière déchirée ;
- b. les œufs provenant de la couveuse, non fécondés ;
- c. les œufs couvés : œufs ayant subi un début d'incubation et dont l'embryon est mort.

<sup>3</sup> Lors du contrôle visuel d'un lot d'œufs destinés à être remis au consommateur, le taux d'œufs avec défauts ne doit pas excéder sept pour cent, dont au plus :

- a. quatre pour cent d'œufs éclatés ou d'œufs fêlés ;
- b. un pour cent d'œufs portant des taches de chair ou de sang.

<sup>4</sup> Les tolérances d'imperfection doivent être doublées si le lot contrôlé en vertu de l'al. 3 compte moins de 180 œufs.

#### **Art. 106** Œufs utilisés pour la fabrication d'ovoproduits

<sup>1</sup> Les coquilles des œufs utilisés pour la fabrication d'ovoproduits doivent être totalement développées et ne pas présenter de fêlures.

<sup>2</sup> Les œufs fêlés peuvent être utilisés pour la fabrication d'œufs liquides ou d'ovoproduits si l'établissement de production ou le centre d'emballage les livre directement à un établissement autorisé à fabriquer des œufs liquides ou à un établissement de transformation, où ils sont cassés aussi rapidement que possible.

<sup>3</sup> Seuls les œufs propres et secs peuvent être cassés.

## Section 2 Étiquetage

### Art. 107 Œufs

<sup>1</sup> Sur les emballages de vente au détail, les indications requises à l'art. 3 OIDA<sup>29</sup> doivent être complétées par :

- a. une mention telle que « à vendre jusqu'au ...<sup>30</sup> » ;
- b. une mention de la température de conservation, si le produit est remis au consommateur à l'état réfrigéré ;
- c. le nombre d'œufs et le poids net ou le nombre d'œufs et le poids minimum par œuf en grammes.

<sup>2</sup> Si la date de ponte est indiquée, elle doit être aisément reconnaissable.

<sup>3</sup> Le pays de production peut être indiqué en abrégé. Seul est admis le code ISO 2 de la nomenclature des pays pour les statistiques du commerce extérieur figurant dans le tarif d'usage<sup>31</sup>, dans sa version du 1<sup>er</sup> janvier 2015.

<sup>4</sup> La date de la durée minimale de conservation selon l'art. 13, al. 2, OIDA doit être fixée à 28 jours au maximum après la ponte.

### Art. 108 Ovoproduits

Les indications requises à l'art. 3 OIDA<sup>32</sup> doivent être complétées par les informations suivantes :

- a. pour les ovoproduits qui ne sont pas destinés à la vente au détail, mais à être utilisés comme ingrédients dans la fabrication d'un autre produit : par la température à laquelle les ovoproduits doivent être conservés et la durée de leur conservation à cette température ;
- b. lorsque d'autres denrées alimentaires sont ajoutées aux ovoproduits : par la teneur en œuf, en pour cent masse, rapportée au produit fini ;
- c. pour les œufs liquides selon l'art 57, al. 7 OHyg<sup>33</sup> : en sus de l'indication requise à la let. b, par la mention « œufs liquides non pasteurisés – à traiter

<sup>29</sup> RS ...

<sup>30</sup> Complétée par l'indication du 21<sup>e</sup> jour après la date de ponte.

<sup>31</sup> Le tarif d'usage peut être consulté ou commandé à la Direction générale des douanes, Monbijoustrasse 40, 3003 Berne.

<sup>32</sup> RS ...

<sup>33</sup> RS **817.024.1**

sur le lieu de destination » ainsi que par la date et l'heure auxquelles les œufs ont été cassés.

**Art. 109**      Œufs ne provenant pas de poules

<sup>1</sup> Les œufs qui ne proviennent pas de poules (*Gallus domesticus*) doivent porter, en sus des indications requises à l'art. 107, la mention de l'espèce concernée, comme par ex. œufs de cane ou œufs de caille.

<sup>2</sup> Les emballages, les conditionnements et les récipients qui contiennent des œufs de cane doivent porter une mention telle que : « à ne consommer qu'après au moins dix minutes de cuisson ! ».

### **Section 3 Colorants admis**

**Art. 110**

Les colorants admis pour la coloration des coquilles d'œufs et l'estampillage des œufs sont mentionnés à l'annexe 7.

## **Chapitre 16 Miel, gelée royale et pollen**

### **Section 1 Miel**

**Art. 111**      Définitions

<sup>1</sup> Le miel est la substance sucrée produite par les abeilles à partir du nectar des fleurs et du miellat ou d'autres sécrétions sucrées provenant de parties végétales vivantes, qu'elles butinent, combinent avec des matières spécifiques propres, transforment dans leur organisme, emmagasinent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche. Le miel peut être fluide, épais ou cristallisé.

<sup>2</sup> Le miel de nectar est le miel provenant principalement de nectars de fleurs.

<sup>3</sup> Le miel de miellat est le miel provenant principalement des excréments laissés sur les parties vivantes des plantes par des insectes suceurs (hémiptères) ou des sécrétions provenant de parties vivantes des plantes.

<sup>4</sup> Le miel en rayons est le miel emmagasiné par les abeilles dans les alvéoles operculées de rayons nouvellement construits, ne contenant pas de couvain, et vendu en rayons entiers ou non.

<sup>5</sup> Le miel avec morceaux de rayons est le miel qui contient un ou plusieurs morceaux de miel en rayons.

<sup>6</sup> Le miel égoutté est le miel obtenu par égouttage des rayons désoperculés ne contenant pas de couvain.

<sup>7</sup> Le miel centrifugé est le miel obtenu par centrifugation des rayons désoperculés ne contenant pas de couvain.

<sup>8</sup> Le miel pressé est le miel obtenu par pressage des rayons ne contenant pas de couvain ; les rayons ne peuvent être chauffés qu'en douceur, à 45 °C au maximum, ou pas du tout.

<sup>9</sup> Le miel filtré est le miel obtenu par l'élimination de matières étrangères inorganiques ou organiques, d'une manière qui a pour résultat l'élimination de quantités significatives de pollen.

<sup>10</sup> Le pollen est un composant naturel du miel et n'est pas un ingrédient au sens de l'art. 2, al. 1, ch. 14 ODAIOUs.

#### **Art. 112** Exigences

La nature du miel doit satisfaire aux exigences fixées à l'annexe 8.

#### **Art. 113** Étiquetage

<sup>1</sup> Les dénominations spécifiques mentionnées ci-après peuvent être utilisées au lieu de la dénomination spécifique « miel » :

- a. miel de nectar ;
- b. miel de miellat ;
- c. miel égoutté ;
- d. miel centrifugé ;
- e. miel pressé.

<sup>2</sup> Le miel en rayons, le miel avec morceaux de rayons et le miel filtré doivent être désignés comme tels.

<sup>3</sup> Le miel présentant un goût ou une odeur étrangers, qui a commencé à fermenter ou à être effervescent, ou qui a été chauffé excessivement, doit être désigné comme « miel de pâtisserie » ou « miel industriel ». Il convient d'ajouter à la dénomination spécifique la mention « destiné exclusivement à la cuisson ».

<sup>4</sup> Pour le miel filtré et le miel de pâtisserie non destinés à la vente au consommateur, la dénomination spécifique complète selon les al. 2 et 3 doit être indiquée sur les conteneurs réservés au transport, les emballages et dans les documents commerciaux.

<sup>5</sup> La dénomination spécifique, excepté pour le miel de pâtisserie, le miel industriel et le miel filtré, peut être complétée :

- a. par l'indication de l'origine florale ou végétale, si le miel provient principalement de l'origine indiquée et s'il en possède les caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques ;
- b. par un nom régional, territorial ou topographique, si le miel provient de l'origine indiquée ; les dispositions de l'ordonnance du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP<sup>34</sup> sont réservées.

<sup>34</sup> RS 910.12

## Section 2 Gelée royale

### Art. 114 Définitions

La gelée royale est le produit de la sécrétion des glandes mandibulaires et pharyngiennes des abeilles ouvrières.

### Art. 115 Exigences

<sup>1</sup> La gelée royale peut contenir au maximum 70 % masse d'eau.

<sup>2</sup> La teneur en acide 10-hydroxy-2-décénoïque doit être d'au moins 1,4 % masse.

### Art. 116 Dénomination spécifique

La gelée royale peut porter la dénomination spécifique « gelée royale », « suc royal » ou « nourriture royale ».

## Section 3 Pollen

### Art. 117 Définitions

<sup>1</sup> Par pollen, on entend les spores mâles récoltés par les abeilles sur les anthères des plantes à fleurs. Le pollen est humecté avec du nectar ou du miellat provenant du jabot des abeilles et s'enrichit ainsi d'enzymes. Il est transporté sous la forme de pelotes à l'intérieur de la ruche pour nourrir le couvain et est récolté au moyen d'une trappe placée à l'entrée de la ruche.

<sup>2</sup> Le pollen désagrégé ou pollen concassé est un grain de pollen dont on a modifié mécaniquement l'enveloppe de façon à ce que son contenu soit plus assimilable par l'organisme humain.

<sup>3</sup> Le pain d'abeille est le pollen accumulé par les abeilles, qui est conservé en rayons et qui en est récolté.

### Art. 118 Exigences

La teneur en eau du pollen déshydraté ne doit pas excéder huit pour cent masse.

## Chapitre 17 Adaptation des annexes

### Art. 119

L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires adapte régulièrement les annexes de la présente ordonnance selon l'évolution des connaissances scientifiques et techniques ainsi que des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

**Chapitre 18 Dispositions finales****Art. 120** Abrogation d'autres actes législatifs

Sont abrogées :

1. l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005<sup>35</sup> sur les denrées alimentaires d'origine animale ;
2. l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005<sup>36</sup> sur les potages, les épices et le vinaigre ;
3. l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005<sup>37</sup> sur les huiles et graisses comestibles et leurs dérivés.

**Art. 121** Dispositions transitoires

Les dispositions transitoires sont régies par l'art. 90, al. 1 ODAIOUs.

**Art. 122** Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le ....

...

Département fédéral de l'intérieur :

Alain Berset

<sup>35</sup> RO ...

<sup>36</sup> RO ...

<sup>37</sup> RO ...

*Annexe 1*  
(art. 6, al. 4 et 10, al. 7)

**Critères de composition pour la viande hachée**

	Teneur en matières grasses (%)	Rapport tissu conjonctif <sup>1</sup> sur protéines de viande <sup>2</sup> (%)
viandes hachées maigres	≤ 7	≤ 12
pur bœuf haché	≤ 20	≤ 15
viandes hachées contenant de la viande de porc	≤ 30	≤ 18
viandes hachées d'autres espèces	≤ 25	≤ 15

<sup>1</sup> La teneur en collagène équivaut à huit fois la teneur en hydroxyproline.  
<sup>2</sup> La teneur en protéines de viande équivaut à 6,25 fois la teneur en azote total.

Annexe 2  
(art. 10, al. 1, let. a)

**Teneurs maximales en tissus adipeux et en tissus conjonctifs  
pour les ingrédients  
désignés par le terme « viande de X<sup>1</sup> »**

Espèces	Tissus adipeux (%)	Tissus conjonctifs <sup>2</sup> (%)
Mammifères (sauf lapins et porcins) et mélanges d'espèces avec prédominance de mammifères	25	25
Porcs	30	25
Oiseaux et lapins	15	10

<sup>1</sup> X = espèce animale

<sup>2</sup> La teneur en tissus conjonctifs est le rapport entre la teneur en collagène et la teneur en protéines de viande. La teneur en collagène équivaut à huit fois la teneur en hydroxyproline.

### **Dénomination des catégories d'engins de pêche**

Indications concernant la catégorie d'engins de pêche

Sennes

Chaluts

Filets maillants et filets similaires

Filets tournants et filets soulevés

Lignes et hameçons

Dragues

Casiers et pièges

PROJET

Annexe 4  
(art. 28, al. 1 et 2 et 31, al. 1 à 3)

## **Exigences relatives à l'extrait de viande, au bouillon de viande, au consommé de viande et à la sauce pour rôti**

### **1. Extrait de viande**

- a. Créatinine au moins 8,5 % masse (rapporté à la matière sèche, sans addition de sel comestible)
- b. Teneur en eau max. 40 % masse (rapporté à la matière sèche, sans addition de sel comestible)

### **2. Bouillon de viande et consommé de viande**

- a. Créatinine (provenant de la viande ou de l'extrait de viande ajouté) au moins 35 mg par litre de produit fini préparé selon le mode d'emploi pour le bouillon de viande  
au moins 52,5 mg par litre de produit fini préparé selon le mode d'emploi pour le consommé de viande
- b. Sel comestible max. 12,5 g par litre de produit fini préparé selon le mode d'emploi

### **3. Bouillon de volaille**

- Azote total au moins 100 mg par litre de produit fini préparé selon le mode d'emploi

### **4. Sauce pour rôti**

- Créatinine (provenant de la viande ou de l'extrait de viande ajouté) au moins 140 mg par litre de produit fini préparé selon le mode d'emploi

*Annexe 5*  
(art. 39, al. 3 et art. 40, al. 3)

### Exigences s'appliquant aux graisses animales

	Ruminants		Porcins				Autres graisses animales	
	Suif comestible		Suif à raffiner	Graisses comestibles		Saindoux et autres graisses de porc à raffiner	Graisses comestibles (mélanges de graisses comestibles)	Graisses à raffiner
	Premier jus <sup>1</sup>	Autres		Saindoux	Autres			
ffa <sup>2</sup> (m/m acide oléique en %) max.	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Peroxyde <sup>3</sup> max.	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Impuretés insolubles totales	max. 0,15 %			max. 0,5 %			max. 0,5 %	
Odeur, goût, couleur	Normal			Normal			Normal	
<sup>1</sup>	Graisses animales comestibles obtenues par la fonte à basse température de graisses fraîches du cœur, de la crépine et des reins des bovins et de graisses provenant des ateliers de découpe.							
<sup>2</sup>	Acides gras libres							
<sup>3</sup>	Indice de peroxyde (meq O <sub>2</sub> /kg)							

Annexe 6  
(art. 82, al. 2)

## **Exigences relatives au beurre et à la graisse butyrique**

### **1. Acidité de la graisse butyrique**

L'acidité de la graisse butyrique ne doit pas dépasser les valeurs suivantes :

- a. pour les catégories de beurre visées à l'art. 82, al. 1 :
  1. à partir de crème non pasteurisée : 20 mmol NaOH/kg de graisse maximum,
  2. à partir de crème pasteurisée : 12 mmol NaOH/kg de graisse maximum,
- b. pour le beurre déshydraté : 20 mmol NaOH/kg de graisse maximum ;

### **2. pH du sérum**

Le pH du sérum doit être :

- a. pour le beurre de crème douce : supérieur ou égal à 6,0 ;
- b. pour le beurre acidifié : inférieur ou égal à 5,5.

### **3. Point de fusion correspondant à l'état translucide pour fractions de beurre**

Le point de fusion correspondant à l'état translucide doit se situer entre 30 et 38 °C pour les fractions de beurre.

## Colorants admis pour les œufs

### 1. Coloration des coquilles d'œufs

Les colorants suivants peuvent être utilisés pour colorer les coquilles d'œufs :

- a. les colorants autorisés comme additifs alimentaires par le DFI en vertu de l'ordonnance du ...<sup>38</sup> sur les additifs ;
- b. le vert brillant (n° CI 42040) ;
- c. le bleu victorien (n° CI 44045) ;
- d. la rhodamine B (n° CI 45170) ;
- e. le bleu d'outremer (n° CI 77007) ;
- f. l'alcanna (*Alcanna tinctoria*) ;
- g. le bois de campêche (*Haematoxylon campechianum*) ;
- h. le bois jaune ou bois de fustet (*Maclura tinctoria*, *Morus tinctoria*) ;
- i. le bois rouge (*Caesalpinia echinata*) ;
- j. le bois de santal jaune (*Santalum album*) et rouge (*Pterocarpus santalinus*) ;
- k. le péricarpe de noyer (*Juglans regia*) ;
- l. le silicate alumino-potassique (E555).

### 2. Estampillage des œufs

Les colorants suivants peuvent être utilisés pour estampiller les œufs :

- a. les colorants visés au ch. 1, let. a, d et e ;
- c. le violet de méthyle B (n° CI 42535).

<sup>38</sup> RS 817.022.31

## Exigences relatives à la nature du miel

### 1. Caractéristiques de composition des miels

Le miel consiste essentiellement en différents sucres mais surtout en fructose et en glucose, ainsi qu'en autres substances, telles que des acides organiques, des ferments et des particules solides provenant de la récolte du miel. La couleur du miel peut aller d'une teinte presque incolore au brun sombre. Il peut avoir une consistance fluide, épaisse ou cristallisée en partie ou en totalité. Le goût et l'arôme varient mais dépendent de l'origine végétale.

### 2. Exigences générales

2.1 Le miel ne peut faire l'objet d'aucune addition de substances autres que du miel.

2.2 Le miel doit, dans toute la mesure du possible, être dépourvu de substances organiques et inorganiques étrangères à sa composition. Aucun pollen ou autre constituant particulier du miel ne doit être retiré, sauf si cela est inévitable lors de l'élimination de matières organiques et inorganiques étrangères. Par dérogation, il est possible de retirer du pollen du miel filtré.

2.3 Le miel ne peut pas présenter une acidité modifiée artificiellement. À l'exception du miel de pâtisserie, le miel ne doit pas présenter de goût étranger ou d'odeur étrangère, avoir commencé à fermenter ou avoir fermenté et avoir été surchauffé au point d'inactiver significativement ou totalement les enzymes naturels.

### 3. Exigences spécifiques

3.1 Teneur en sucres :

3.1.1 teneur en fructose et en glucose (total des deux) :

- |                                                                       |                             |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| a) miel de fleurs                                                     | pas moins de<br>60 g/100 g, |
| b) miel de miellat, mélange de miel de miellat avec du miel de fleurs | pas moins de<br>45 g/100 g, |

3.1.2 teneur en saccharose :

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| a) en général                                                                                                                                                                                                                                                                                 | pas plus de 5 g/100 g,  |
| b) faux acacia ( <i>Robinia pseudoacacia</i> ), luzerne ( <i>Medicago sativa</i> ), banksie de Menzies ( <i>Banksia menziesii</i> ), hedysaron ( <i>Hedysarum</i> ), eucalyptus rouge ( <i>Eucalyptus camadulensis</i> ), <i>Eucryphia lucida</i> , <i>Eucryphia milligani</i> , agrumes spp. | pas plus de 10 g/100 g, |
| c) lavande ( <i>Lavandula</i> spp.), bourrache ( <i>Borago</i>                                                                                                                                                                                                                                | pas plus de 15 g/100 g. |

- officinalis)
- 3.2 Teneur en eau :
- a) en général pas plus de 20 %,
  - b) miel de bruyère (*Calluna*) et miel de pâtisserie en général pas plus de 23 %,
  - c) miel de pâtisserie de bruyère (*Calluna*) pas plus de 25 %.
- 3.3 Teneur en matières insolubles dans l'eau :
- a) en général pas plus de 0,1 g/100 g,
  - b) miel pressé pas plus de 0,5 g/100 g.
- 3.4 Conductivité électrique :
- a) miels en général et mélanges de ces miels pas plus de 0,8 mS/cm,
  - b) miel de miellat et miel de châtaignier et mélanges de ces miels pas moins de 0,8 mS/cm.
- Les exigences fixées aux let. a et b ne s'appliquent pas aux miels suivants ainsi qu'aux mélanges de ces miels :
- miels d'arbousier (*Arbutus unedo*), de bruyère cendrée (*Erica*), d'eucalyptus, de tilleul (*Tilia* spp.), de bruyère commune (*Calluna vulgaris*), de manuka ou jelly bush (*Leptospermum*), de théier (*Melaleuca* spp.).
- 3.5. Teneur en acides libres :
- a) en général pas plus de 50 milli-équivalents d'acides par kg,
  - b) miel de pâtisserie pas plus de 80 milli-équivalents d'acides par kg.
- 3.6. Teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF), déterminé après traitement et mélange :
- a) en général, à l'exception du miel de pâtisserie pas plus de 40 mg/kg (sous réserve des dispositions visées au ch. 3.7, let. b),
  - b) miel d'origine déclarée en provenance de régions ayant un climat tropical et mélanges de ces miels pas plus de 80 mg/kg.
- 3.7. Indice diastasique selon Schade, déterminé après traitement et mélange :
- a) en général, à l'exception du miel de pâtisserie pas moins de 8,
  - b) miels ayant une faible teneur naturelle en enzymes pas moins de 3.

(par ex. miels d'agrumes) et une teneur en HMF  
non supérieure à 15 mg/kg

PROJET

# **Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBNP)**

du ...

---

*Le Département fédéral de l'intérieur,*

vu les art. 10, al. 4, 12, al. 3, 14, al. 1, 25, al. 2, et 35, al. 4 et 5, de l'ordonnance du ... sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU)<sup>1</sup>,

*arrête:*

## **Chapitre 1 Dispositions générales**

### **Art. 1**           Objet

La présente ordonnance spécifie les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers et fixe les exigences applicables à leur composition et aux informations les concernant.

### **Art. 2**           Catégories des denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers

Les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers sont classées dans les catégories suivantes:

- a. les préparations pour nourrissons;
- b. les préparations de suite;
- c. les préparations à base de céréales et les denrées alimentaires pour bébés destinées aux nourrissons et enfants en bas âge;
- d. les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales;
- e. les substituts de la ration journalière pour le contrôle du poids;
- f. les denrées alimentaires avec adjonction de phytostérols, esters de phytostérol, phytostanols ou esters de phytostanol pour le contrôle du cholestérol;
- g. les denrées alimentaires destinées aux sportifs.

### **Art. 3**           Exigences

<sup>1</sup> Les substances qui sont ajoutées aux denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers doivent satisfaire aux conditions suivantes:

RS ...

<sup>1</sup> RS ...

2014-.....

- a. être biodisponibles;
- b. avoir un effet nutritionnel ou physiologique;
- c. convenir aux personnes auxquelles elle sont destinées.

<sup>2</sup> L'annexe 1 dresse la liste des nutriments qui peuvent être ajoutés aux denrées alimentaires des catégories visées à l'art. 2.

<sup>3</sup> Pour les substances qui sont des nanomatériaux manufacturés, le respect des exigences visées à l'al. 4 est démontré sur la base de méthodes d'essai appropriées.

<sup>4</sup> La composition des denrées alimentaires est telle qu'elle est adaptée pour répondre aux besoins nutritionnels des personnes auxquelles elles sont destinées et qu'elle convient à ces personnes, conformément à des données scientifiques généralement admises.

<sup>5</sup> Les denrées alimentaires peuvent contenir des substances qui sont autorisées selon l'ordonnance du DFI du ... sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires<sup>2</sup>, pour autant que les conditions de la présente ordonnance soient remplies.

<sup>6</sup> Elles ne doivent contenir aucune substance dans des quantités susceptibles de mettre en danger la santé des personnes auxquelles elles sont destinées.

<sup>7</sup> Les denrées alimentaires destinées à des personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers ne sont remises au consommateur que préemballées, à moins qu'elles ne soient consommées sur place ou qu'il s'agisse de denrées alimentaires visées à l'art. 28.

#### **Art. 4**           Étiquetage

Les indications requises à l'art. 3, al. 1, de l'ordonnance du DFI du ... concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI)<sup>3</sup> doivent être complétées par des indications concernant l'utilisation appropriée des denrées alimentaires destinées à des personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers.

## **Chapitre 2**   **Denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge**

### **Section 1**    **Préparations pour nourrissons**

#### **Art. 5**           Définition

<sup>1</sup> La préparation pour nourrissons est une denrée alimentaire destinée à être utilisée par des nourrissons (enfants âgés de moins de 12 mois) pendant les premiers mois de leur vie et qui répond elle seule aux besoins nutritionnels de ces nourrissons jusqu'à l'introduction d'une alimentation complémentaire appropriée.

<sup>2</sup> RS ...

<sup>3</sup> RS ...

<sup>2</sup> Une préparation qui n'est pas en soi une préparation pour nourrissons au sens de l'al. 1 ne peut être mise sur le marché ou distribuée comme étant en soi une préparation pour nourrissons.

#### **Art. 6** Exigences

<sup>1</sup> Les préparations pour nourrissons doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- a. elles doivent être fabriquées:
  1. à partir des sources protéiques répertoriées à l'annexe 2, ch. 2, et
  2. à partir d'autres ingrédients dont il est démontré par des données scientifiques reconnues qu'ils conviennent à l'alimentation particulière des nourrissons dès leur naissance.
- b. leur composition doit être conforme aux exigences prescrites à l'annexe 2;
- c. les sources protéiques à base d'hydrolysats de protéines de lactosérum ayant une teneur en protéines de moins de 0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal) doivent remplir les spécifications visées à l'annexe 3.
- d. elles doivent être prêtes à consommer après adjonction d'eau potable;
- e. seuls les nutriments répertoriés à l'annexe 1 sont admis dans la fabrication des préparations pour nourrissons. S'ils peuvent également être utilisés comme additifs, ces nutriments doivent satisfaire aux critères de pureté visés à l'annexe 4 de l'ordonnance du DFI du ... sur les additifs (OAdd) <sup>4</sup> et, si de tels critères font défaut, aux critères de pureté reconnus par les organismes internationaux.

<sup>2</sup> L'adéquation des préparations pour nourrissons doit être démontrée par des études réalisées sur la base des recommandations généralement reconnues, émises par des spécialistes en vue de la planification et de la conduite de telles études, pour les produits suivants:

- a. les produits à base de protéines lactiques définis à l'annexe 2, ch. 22, dont la teneur en protéines est comprise entre 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal) et 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal);
- b. les produits à base d'hydrolysats de protéines définis à l'annexe 2, ch. 23, dont la teneur en protéines est comprise entre 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal) et 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal).

#### **Art. 7** Étiquetage

<sup>1</sup> La dénomination spécifique des préparations pour nourrissons est « préparation pour nourrissons ».

<sup>2</sup> Les préparations pour nourrissons fabriquées exclusivement à partir de protéines de lait de vache ou de lait de chèvre doivent être dénommées « aliment lacté pour nourrissons ».

<sup>4</sup> RS 817.022.31

<sup>3</sup> Les indications suivantes doivent figurer sur l'emballage ou l'étiquette:

- a. une mention précisant que le produit convient pour l'alimentation particulière des nourrissons dès la naissance lorsqu'ils ne sont pas allaités;
- b. la valeur énergétique physiologique exprimée en kJ et en kcal ainsi que la teneur en protéines, en glucides et en lipides, exprimée sous forme numérique, par 100 ml du produit prêt à consommer;
- c. des données sur la quantité moyenne des vitamines et des sels minéraux répertoriés à l'annexe 1 ainsi que, le cas échéant, de choline, d'inositol et de L-carnitine, exprimée sous forme numérique, par 100 ml de la préparation prête à consommer;
- d. une présentation du mode de préparation, d'utilisation, de conservation et d'élimination du produit ainsi qu'une mise en garde selon laquelle un mode de préparation ou de conservation inapproprié peut être préjudiciable à la santé;
- e. une mention telle que « Avis important », suivie:
  1. d'une indication mentionnant que l'allaitement maternel est supérieur par rapport à une préparation pour nourrissons, et
  2. d'une recommandation invitant à n'utiliser le produit que sur avis d'un spécialiste indépendant du domaine de la médecine, de la nutrition ou de la puériculture.

<sup>4</sup> Peut également figurer sur l'emballage ou l'étiquette la quantité moyenne des nutriments énumérés à l'annexe 1, exprimée sous forme numérique, par 100 ml du produit prêt à consommer, au cas où une telle mention ne serait pas déjà prescrite par l'al. 3, let. c.

<sup>5</sup> Les allégations nutritionnelles et de santé doivent être conformes aux exigences de l'annexe 4.

#### **Art. 8** Devoir d'annonce

<sup>1</sup> Quiconque fabrique, importe ou entend mettre sur le marché des préparations pour nourrissons doit l'annoncer à l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) avant la première mise sur le marché.

<sup>2</sup> Il joint à l'annonce un exemplaire original de l'emballage et de l'étiquette ou une copie laser de ceux-ci.

## **Section 2 Préparations de suite**

#### **Art. 9** Définition

<sup>1</sup> Une préparation de suite est une denrée alimentaire qui constitue le principal élément liquide d'une alimentation progressivement diversifiée pour:

- a. les nourrissons à partir de six mois lorsqu'une alimentation complémentaire appropriée est introduite, et
  - b. les enfants en bas âge, âgés de 1 à 3 ans.
- <sup>2</sup> Elle doit être fabriquée:
- a. à partir des sources protéiques répertoriées à l'annexe 5, ch. 2, et
  - b. à partir d'autres ingrédients dont il est démontré par des données scientifiques reconnues qu'ils conviennent à l'alimentation particulière des nourrissons de plus de 6 mois et à celle des enfants en bas âge.

#### **Art. 10 Exigences**

Les préparations de suite doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- a. leur composition doit être conforme aux exigences prescrites à l'annexe 5;
- b. elles doivent être prêtes à consommer après adjonction d'eau potable;
- c. seuls les nutriments répertoriés à l'annexe 1 sont admis dans la fabrication des préparations de suite. S'ils peuvent également être utilisés comme additifs, ces nutriments doivent satisfaire aux critères de pureté visés à l'annexe 4 (OAdd)<sup>5</sup> et, si de tels critères font défaut, aux critères de pureté reconnus par les organismes internationaux.

#### **Art. 11 Étiquetage**

<sup>1</sup> La dénomination spécifique des préparations de suite est « préparation de suite ».

<sup>2</sup> Les préparations de suite fabriquées exclusivement à partir de protéines de lait de vache ou de lait de chèvre doivent être dénommées « lait de suite ».

<sup>3</sup> Les indications suivantes doivent figurer sur l'emballage ou l'étiquette:

- a. une mention précisant:
  1. que le produit ne convient que pour l'alimentation particulière de nourrissons à partir de l'âge de 6 mois,
  2. qu'il ne peut être qu'un élément d'une alimentation diversifiée, et
  3. qu'il ne doit pas être utilisé comme substitut du lait maternel pendant les 6 premiers mois de la vie;
- b. une mention précisant que la décision d'introduire des aliments complémentaires, notamment si cela est prévu, exceptionnellement, avant le 6<sup>e</sup> mois, ne doit être prise:
  1. que sur avis d'un spécialiste indépendant du domaine de la médecine, de la nutrition ou de la puériculture, et
  2. en tenant compte des besoins spécifiques du nourrisson pour sa croissance et son développement;

<sup>5</sup> RS 916.404.31

- c. la valeur énergétique physiologique, exprimée en kJ et kcal, et la teneur en protéines, en glucides et en lipides, exprimée sous forme numérique, par 100 ml du produit prêt à consommer;
- d. des données sur la quantité moyenne des vitamines et des sels minéraux répertoriés à l'annexe 6 ainsi que, le cas échéant, de choline, d'inositol et de L-carnitine, par 100 ml de la préparation prête à consommer;
- e. une présentation du mode de préparation, d'utilisation, de conservation et d'élimination du produit ainsi qu'une mise en garde selon laquelle un mode de préparation ou de conservation inapproprié peut être préjudiciable à la santé.

<sup>4</sup> Peuvent également figurer sur l'emballage ou l'étiquette la quantité des nutriments énumérés à l'annexe 1 pour 100 ml du produit prêt à la consommation, au cas où une telle mention ne serait pas déjà prescrite par l'al. 3, let. d.

<sup>5</sup> L'étiquetage peut comporter, outre les indications concernant la teneur en vitamines et en sels minéraux, des indications exprimées en pourcentages des valeurs de référence figurant à l'annexe 6.

### **Section 3 Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge**

#### **Art. 12 Définition**

<sup>1</sup> Les « préparations à base de céréales » et les « denrées alimentaires pour bébés » sont des denrées alimentaires qui répondent aux besoins nutritionnels particuliers des nourrissons et des enfants en bas âge en bonne santé entre 5 mois et 3 ans.

<sup>2</sup> Elles sont destinées à la consommation:

- a. durant la période de sevrage des nourrissons;
- b. comme complément à l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge, ou
- c. en vue de leur adaptation progressive à l'alimentation normale.

<sup>3</sup> Le lait destiné aux enfants en bas âge n'est pas considéré comme une « denrée alimentaire pour bébé ».

#### **Art. 13 Exigences**

<sup>1</sup> Les préparations à base de céréales comprennent:

- a. les céréales simples qui sont ou doivent être reconstituées avec du lait ou d'autres liquides nutritifs appropriés;
- b. les céréales à complément protéique qui sont ou qui doivent être reconstituées avec de l'eau ou tout autre liquide exempt de protéines;

- c. les pâtes à faire bouillir dans de l'eau ou dans d'autres liquides appropriés avant leur consommation;
- d. les biscottes ou biscuits à utiliser tels quels ou écrasés, avec de l'eau, du lait ou d'autres liquides appropriés.

<sup>2</sup> Les préparations à base de céréales et les denrées alimentaires pour bébés destinées à des nourrissons et des enfants en bas âge doivent être fabriquées à partir d'ingrédients dont il a été démontré par des données scientifiques généralement reconnues qu'ils conviennent aux besoins nutritionnels particuliers des enfants visés à l'art. 12, al. 1.

<sup>3</sup> Leur composition doit satisfaire aux exigences suivantes:

- a. les préparations à base de céréales doivent être conformes aux exigences fixées à l'annexe 7;
- b. les denrées alimentaires pour bébés doivent être conformes aux exigences fixées à l'annexe 8;
- e. seuls les nutriments répertoriés à l'annexe 1 sont admis dans la fabrication.

<sup>4</sup> En cas d'adjonction de vitamines, de sels minéraux et d'oligoéléments aux préparations à base de céréales et aux denrées alimentaires pour bébés destinées à des nourrissons et des enfants en bas âge les teneurs maximales fixées à l'annexe 9 sont applicables.

#### **Art. 14**      **Étiquetage**

<sup>1</sup> Les mentions sur l'emballage, l'étiquette, ou la notice d'emballage doivent être complétées par les indications et informations suivantes:

- a. une mention indiquant l'âge à partir duquel le produit peut être utilisé compte tenu de sa composition, de sa texture ou d'autres propriétés particulières;
- b. la valeur énergétique physiologique exprimée en kJ et en kcal ainsi que la teneur en protéines, en glucides et en lipides, exprimée sous forme numérique, par 100 g ou 100 ml du produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité donnée de produit offerte à la consommation;
- c. une mention indiquant la présence de gluten, telle que « contient du gluten », ou l'absence de gluten si l'âge recommandé à partir duquel le produit peut être utilisé est inférieur à six mois;
- d. la quantité moyenne de chaque sel minéral et de chaque vitamine pour lesquels une limite spécifique a été fixée aux annexes 7 et 8, exprimée par 100 g ou 100 ml du produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité donnée de produit offerte à la consommation;
- e. le cas échéant, les instructions concernant la préparation appropriée du produit, avec mention de la nécessité de suivre ces instructions.

<sup>2</sup> L'étiquetage nutritionnel peut indiquer la quantité moyenne des nutriments répertoriés à l'annexe 6, exprimée par 100 g ou 100 ml du produit tel qu'il est vendu et, le

cas échéant, par portion dudit produit, si ladite indication ne relève pas des dispositions de l'al. 1, let. d.

<sup>3</sup> Outre les informations numériques visées aux al. 1 et 2, l'étiquetage nutritionnel peut indiquer la quantité, pour les vitamines et les sels minéraux répertoriés à l'annexe 6 et se rapportant aux compléments alimentaires, en pourcentage de la valeur de référence. La mention en pourcentage n'est autorisée que si les quantités présentes dans 100 g ou 100 ml du produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, dans une portion du produit, sont au moins égales à 15 % de la valeur de référence figurant à l'annexe 6.

#### **Section 4 Dispositions communes**

##### **Art. 15 Résidus de produits phytosanitaires et valeurs maximales**

<sup>1</sup> Les produits agricoles servant à la fabrication de préparations pour nourrissons, de préparations de suite et de préparations à base de céréales ne doivent pas être traités avec les produits phytosanitaires figurant à la liste A de l'annexe 12.

<sup>2</sup> Les dispositions particulières applicables au contrôle des produits phytosanitaires visés à l'al. 1 figurent à la liste B de l'annexe 12.

<sup>3</sup> Les préparations pour nourrissons et les préparations de suite, de même que les préparations à base de céréales et les denrées alimentaires pour bébés destinées à des nourrissons et des enfants en bas âge ne doivent pas contenir de résidus des différents produits phytosanitaires dans des proportions supérieures à 0,01 mg/kg du produit à consommer tel quel ou tel que reconstitué selon les instructions du fabricant.

<sup>4</sup> Les teneurs maximales en résidus de produits phytosanitaires applicables aux préparations pour nourrissons et aux préparations de suite figurent à l'annexe 12, liste C.

##### **Art. 16 Étiquetage, présentation et publicité**

<sup>1</sup> L'étiquetage, la présentation et la publicité des préparations pour nourrissons et des préparations de suite ne doivent pas être conçus de manière à décourager l'allaitement au sein.

<sup>2</sup> L'étiquetage, la présentation et la publicité des préparations pour nourrissons et l'étiquetage des préparations de suite ne peuvent comporter ni représentations d'enfants ni d'autres représentations ou textes de nature à idéaliser l'utilisation de ces nourritures.

<sup>3</sup> Des indications et des recommandations utiles sont admises pour autant qu'elles soient destinées:

- a. à des personnes disposant de qualifications en médecine, en nutrition, ou en pharmacie;
- b. à des professionnels de la santé responsable en matière de soins de la mère et de l'enfant.

<sup>4</sup> Les termes « humanisé », « maternisé », « adapté » et autres expressions similaires ne sont pas admis.

<sup>5</sup> Les préparations pour nourrissons et les préparations de suite sont étiquetées de manière à permettre aux consommateurs d'établir une distinction claire entre ces produits.

<sup>6</sup> Les représentations graphiques facilitant l'identification du produit et illustrant les méthodes de préparation sont admises.

### **Chapitre 3 Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales**

#### **Art. 17 Définition**

Les « denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales » sont des denrées alimentaires destinées à des patients:

- a. dont les capacités d'ingestion, de digestion, d'assimilation, de métabolisation ou d'excrétion des denrées alimentaires ordinaires ou de certains de leurs ingrédients (y compris leurs métabolites) sont diminuées, limitées ou perturbées; ou
- b. dont l'état de santé détermine d'autres exigences nutritionnelles particulières qui ne peuvent être satisfaites par une modification du régime alimentaire normal ou par un régime constitué d'autres denrées alimentaires répondant aux besoins nutritionnels de catégories déterminées de la population ou par une combinaison des deux.

#### **Art. 18 Catégories des denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales**

<sup>1</sup> Les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales sont classées dans les catégories suivantes:

- a. les denrées alimentaires complètes du point de vue nutritionnel qui, avec une composition normale en éléments nutritifs, peuvent constituer la seule source d'alimentation des personnes auxquelles elles sont destinées;
- b. les denrées alimentaires complètes du point de vue nutritionnel qui, avec une composition adaptée aux besoins propres à une pathologie, un trouble ou une maladie, peuvent constituer la seule source d'alimentation;
- c. les denrées alimentaires complètes du point de vue nutritionnel qui, avec une composition normale ou adaptée pour répondre aux besoins propres à une pathologie, un trouble ou une maladie, ne peuvent pas constituer la seule source d'alimentation.

<sup>2</sup> Les denrées alimentaires visées aux let. a et b peuvent aussi être utilisées pour remplacer une partie du régime alimentaire du patient ou servir de complément.

<sup>3</sup> Elles peuvent contenir les substances visées à l'annexe 1.

### **Art. 19 Exigences**

<sup>1</sup> La composition des denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales est basée sur des principes médicaux et nutritionnels reconnus.

<sup>2</sup> Les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales doivent:

- a. être utilisées de manière sûre et efficace, conformément aux instructions du fabricant;
- b. répondre aux besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles elles sont destinées; et
- c. répondre aux critères figurant à l'annexe 10.

<sup>3</sup> L'efficacité d'une denrée alimentaire destinée à des fins médicales spéciales doit être établie sur la base de données scientifiques généralement admises.

### **Art. 20 Devoirs d'annoncer et d'obtenir une autorisation**

<sup>1</sup> Quiconque fabrique ou importe et entend mettre sur le marché des denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales qui remplissent les exigences fixées à l'annexe 10 doit l'annoncer à l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) avant la première mise sur le marché. Un exemplaire original ou une copie laser de l'emballage et de l'étiquette avec la composition du produit doivent être remis à l'OSAV.

<sup>2</sup> Quiconque fabrique ou importe et entend mettre sur le marché des denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales qui ne remplissent pas les exigences de l'annexe 10 doit demander une autorisation de l'OSAV.

<sup>3</sup> La procédure d'autorisation est régie par les art. 3 à 7 ODAI0Us.

### **Art. 21 Étiquetage**

<sup>1</sup> La dénomination spécifique est « Denrée(s) alimentaire(s) destinée(s) à des fins médicales spéciales ».

<sup>2</sup> Les indications requises à l'art. 3 OIDA1<sup>6</sup> doivent être complétées par les informations suivantes:

- a. la valeur énergétique disponible exprimée en kJ et en kcal, la teneur en protéines, en glucides et en lipides ainsi que la quantité moyenne des sels minéraux ou des vitamines répertoriés à l'annexe 10:
  1. par 100 g ou 100 ml du produit tel qu'il est vendu,
  2. le cas échéant, par 100 g ou 100 ml du produit prêt à l'emploi conformément aux instructions du fabricant, et
  3. en tant que possibilité supplémentaire: par portion;

<sup>6</sup> RS ...

- b. sélectivement, la teneur en composants de protéines, glucides et lipides ou d'autres nutriments et de leurs composants, qui doit être indiquée pour le bon usage du produit:
    - 1. par 100 g ou 100 ml du produit tel qu'il est vendu,
    - 2. le cas échéant, par 100 g ou 100 ml du produit prêt à l'emploi conformément aux instructions du fabricant, et
    - 3. en tant que possibilité supplémentaire: par portion;
  - c. le cas échéant, des informations sur l'osmolalité ou l'osmolarité du produit;
  - d. des informations sur l'origine et la nature des protéines ou des hydrolysats de protéines contenus dans le produit;
  - e. la mention «pour les besoins nutritionnels en cas de ...», les points de suspension étant remplacés par la pathologie, le trouble ou la maladie pour lesquels le produit est prévu;
  - f. le cas échéant, une mention concernant les précautions à observer et les contre-indications;
  - g. une description des propriétés ou des caractéristiques auxquelles le produit doit son utilité, le cas échéant avec mention des nutriments qui ont été augmentés, diminués, éliminés ou qui ont subi d'autres modifications;
  - h. la justification de l'utilisation du produit;
  - i. le cas échéant, un avertissement indiquant que le produit ne doit pas être administré par voie parentérale.
- <sup>3</sup> Les emballages ou les étiquettes doivent porter les indications suivantes, précédées des mots « Avis important » ou d'une formule équivalente:
- a. une mention indiquant que le produit doit être utilisé sous contrôle médical;
  - b. une mention indiquant si le produit peut être utilisé comme seule source d'alimentation;
  - c. une mention indiquant, le cas échéant, que le produit est destiné à une catégorie d'âge spécifique;
  - d. une mention indiquant, le cas échéant, que le produit peut mettre la santé en danger lorsqu'il est consommé par des personnes qui ne souffrent pas d'une pathologie, d'un trouble ou d'une maladie pour lesquels le produit est prévu.

## **Chapitre 4 Denrées alimentaires de substitution pour le contrôle du poids**

### **Art. 22 Définition**

Les denrées alimentaires de substitution pour le contrôle du poids sont des denrées alimentaires de composition particulière qui, si elles sont utilisées selon les instructions du fabricant, remplacent tout ou partie de la ration journalière.

**Art. 23 Catégories des denrées alimentaires de substitution pour le contrôle du poids**

Les denrées alimentaires de substitution pour le contrôle du poids sont classées en deux catégories:

- a. les produits présentés comme remplaçant la totalité de la ration journalière;
- b. les produits présentés comme remplaçant un ou plusieurs repas.

**Art. 24 Exigences**

<sup>1</sup> La composition doit être conforme aux exigences de l'annexe 11 et le produit ne peut contenir que les substances figurant à l'annexe 1.

<sup>2</sup> Tous les éléments constitutifs d'un produit destiné à remplacer la totalité de la ration journalière doivent être conditionnés dans la même unité d'emballage.

**Art. 25 Étiquetage**

<sup>1</sup> La dénomination spécifique est:

- a. pour les produits destinés à remplacer la totalité de la ration journalière: « substitut de la ration journalière totale pour le contrôle du poids »;
- b. pour les produits destinés à remplacer un ou plusieurs repas: « substitut de repas pour le contrôle du poids ».

<sup>2</sup> En dérogation aux exigences de l'art. 3 OIDA<sup>7</sup>:

- a. il faut indiquer, par quantité spécifiée, proposée à la consommation, du produit prêt à l'emploi:
  1. la valeur énergétique en kJ et kcal,
  2. la teneur en protéines, en glucides et en lipides, ainsi que la teneur en vitamines et sels minéraux répertoriés à l'annexe 11 sous forme chiffrée;
- b. pour les produits destinés à remplacer un ou plusieurs repas, la déclaration des vitamines et des sels minéraux doit comporter, en plus de l'indication de la teneur, la valeur en pourcentage de l'apport journalier recommandé conformément à l'annexe 8 OIDA.

<sup>3</sup> Les indications requises à l'art. 3, al. 1, OIDA doivent être complétées par les informations suivantes:

- a. le cas échéant, le mode d'emploi et une mention indiquant qu'il est important de s'y conformer;
- b. une mention indiquant qu'il est important de maintenir un apport liquidien quotidien suffisant;

<sup>7</sup> RS ...

- c. pour un produit qui, utilisé selon les instructions du fabricant, apporte plus de 20 g de polyols par jour: une mention indiquant qu'il comporte un risque d'effet laxatif;
- d. pour les produits destinés à remplacer la totalité de la ration journalière: une mention indiquant:
  - 1. que le produit apporte des quantités suffisantes de tous les nutriments essentiels pour une journée,
  - 2. que le produit ne peut être consommé pendant plus de trois semaines sans avis médical;
- e. pour les produits destinés à remplacer un ou plusieurs repas: une mention indiquant qu'ils n'ont l'effet souhaité que dans le cadre d'un régime hypocalorique et qu'ils doivent être complétés par d'autres denrées alimentaires.

## **Chapitre 5 Denrées alimentaires destinées à influencer le taux de cholestérol**

### **Art. 26 Exigences**

<sup>1</sup> Des phytostérols, esters de phytostérol, phytostanols ou esters de phytostanol peuvent être ajoutés aux denrées alimentaires ci-après pour influencer le taux de cholestérol:

- a. matières grasses tartinables;
- b. produits de type lait;
- c. mayonnaise;
- d. sauce à salade.

<sup>2</sup> Par « produits de type lait », on entend:

- a. les produits à base de lait demi-écrémé ou écrémé, éventuellement avec des adjonctions de fruits ou de céréales;
- b. les produits de type lait fermenté tels que le yaourt, les boissons à base de soja;
- c. les produits de type fromage (teneur en matières grasses  $\leq 12$  g par 100 g) dans lesquels les matières grasses ou les protéines du lait ont été partiellement ou totalement remplacées par de l'huile ou des protéines végétales.

### **Art. 27 Étiquetage**

Sur les denrées alimentaires destinées à influencer le taux de cholestérol, il faut fournir, en plus des indications visées à l'art. 3 OIDA<sup>8</sup>, les mentions et indications de quantités suivantes:

<sup>8</sup> RS ...

- a. la mention «contient des stérols végétaux ajoutés» ou «contient des stanols végétaux ajoutés», dans le même champ de vision que la dénomination spécifique;
- b. l'indication de la teneur en phytostérols, esters de phytostérol, phytostanols ou esters de phytostanol ajoutés, exprimée dans la liste des ingrédients en pour cent ou en grammes de stérols végétaux/stanols végétaux libres par 100 g ou 100 ml de la denrée alimentaire en question;
- c. dans le même champ de vision: la mention indiquant que le produit n'est pas destiné aux personnes qui ne doivent pas contrôler leur cholestérolémie, et la mention indiquant que la consommation d'une quantité de stérols végétaux/stanols végétaux ajoutés supérieure à 3 grammes par jour doit être évitée;
- d. la mention indiquant que les patients sous hypocholestérolémiants sont invités à ne consommer le produit que sous contrôle médical;
- e. la mention, visible, indiquant que le produit peut ne pas convenir, du point de vue nutritionnel, aux femmes enceintes et allaitantes ainsi qu'aux enfants âgés de moins de cinq ans;
- f. la mention indiquant que le produit doit être utilisé dans le cadre d'un régime alimentaire équilibré et varié, comprenant une consommation régulière de fruits et légumes en vue de maintenir les niveaux de carotène;
- g. la définition, en grammes ou millilitres, d'une portion de la denrée alimentaire ou de l'ingrédient alimentaire concerné, avec indication de la quantité de stérols végétaux ou de stanols végétaux que contient chaque portion.

## **Chapitre 6 Denrées alimentaires destinées aux sportifs**

### **Art. 28 Définition**

Une denrée alimentaire est réputée destinée aux sportifs lorsqu'elle satisfait aux besoins particuliers de ceux-ci et qu'elle couvre leurs besoins nutritionnels supplémentaires.

### **Art. 29 Catégories des denrées alimentaires destinées aux sportifs**

Les denrées alimentaires destinées aux sportifs sont classées en quatre catégories:

- a. les produits fournisseurs d'énergie;
- b. les produits ayant une teneur définie en vitamines, en sels minéraux (macroéléments et oligoéléments) ou en autres substances importantes, destinés à cette catégorie de la population;
- c. les préparations à base de protéines et d'acides aminés;
- d. les mélanges des produits visés aux let. a à c.

### **Art. 30 Exigences**

<sup>1</sup> Les produits fournisseurs d'énergie doivent satisfaire aux exigences prescrites à l'annexe 13, ch. 1.

<sup>2</sup> Les produits ayant une teneur définie en vitamines, en sels minéraux (macroéléments et oligoéléments) ou en autres substances importantes, destinés aux sportifs doivent prendre en compte la perte en nutriments qui caractérise ces personnes. Les boissons contenant des électrolytes doivent contenir les principaux sels minéraux présents dans la sueur tels que le sodium, le potassium, le calcium ou le magnésium.

<sup>3</sup> Dans les préparations à base de protéines et d'acides aminés, l'emploi de protéines végétales ou animales de grande valeur biologique est admis. Les mélanges doivent satisfaire aux exigences prescrites à l'annexe 13, ch. 2.

<sup>4</sup> Les préparations combinées résultent du mélange des produits visés aux al. 1 à 3.

<sup>5</sup> Les substances dont l'adjonction est admise et les exigences à satisfaire sont fixées à l'annexe 14. Seuls les complexes nutritifs répertoriés aux annexes 15 et 16 sont admis dans la fabrication des substances figurant à l'annexe 14.

### **Art. 31 Étiquetage**

<sup>1</sup> La dénomination spécifique est fixée à l'art. 6 OIDA<sup>9</sup>.

<sup>2</sup> Pour l'étiquetage, la mention des substances dont l'adjonction est admise est régie par l'annexe 14; les désignations des vitamines, des sels minéraux et des autres substances sont régies par l'annexe 15.

<sup>3</sup> L'étiquetage doit mentionner la teneur en vitamines, sels minéraux et autres substances au moment de la remise au consommateur.

<sup>4</sup> Les boissons peuvent être qualifiées d'isotoniques lorsque leur osmolarité est de 250 à 340 mOsmol/l.

## **Chapitre 7 Adaptation des annexes**

### **Art. 32**

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

<sup>9</sup> RS ...

## **Chapitre 8 Dispositions finales**

### **Art. 33 Abrogation du droit en vigueur**

L'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les aliments spéciaux<sup>10</sup> est abrogée.

### **Art. 34 Dispositions transitoires**

<sup>1</sup> Les dispositions transitoires sont régies par l'art. 90, al. 1, 3 et 4, ODAIOUs.

<sup>2</sup> Si des denrées alimentaires sont soumises à l'annonce obligatoire en vertu des art. 8 et 20 et si elles ont déjà été mises sur le marché et annoncées conformément au droit en vigueur, elles restent considérées comme annoncées sous le nouveau droit.

### **Art. 35 Entrée en vigueur**

La présente ordonnance entre en vigueur le ...

...

Département fédéral de l'intérieur :

Alain Berset

<sup>10</sup> RO

(art. 3, al. 2, 6, al. 1, let. e, 7, al. 3, let. c, et 4, 10, let. c, 11, al. 4, 13, al. 3, let. c, 18, al. 3, 24, al. 1)

**Substance****Catégories de denrées alimentaires**

		Préparations pour nourrissons et pré- parations de suite	Préparations à base de céréales et den- rées alimentaires pour bébés	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales	Substituts de la ra- tion journalière pour contrôle du poids
<b>Vitamine A</b>	rétinol	x	x	x	x
	acétate de rétinol	x	x	x	x
	palmitate de réti- nol	x	x	x	x
	bêta-carotène		x	x	x
<b>Vitamine D</b>	ergocalciférol	x	x	x	x
	cholécalciférol	x	x	x	x
<b>Vitamine E</b>	D-alpha-tocophé- rol	x	x	x	x
	DL-alpha- tocophérol	x	x	x	x
	Acétate de D-al- pha-tocophérol	x	x	x	x
	Acétate de DL- alpha-tocophérol	x	x	x	x

	Préparations pour nourrissons et préparations de suite	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales	Substituts de la ration journalière pour contrôle du poids
	Succinate acide de D-alpha-tocophérol	x	x	x
	Succinate de D-alpha-tocophéryl-polyéthylèneglycol 1000 (TPGS)	x	x	x
<b>Vitamine K</b>	Phylloquinone (phytoménadione)	x	x	x
	Ménaquinone <sup>11</sup>		x	x
<b>Vitamine C</b>	Acide L-ascorbique	x	x	x
	L-ascorbate de sodium	x	x	x
	L-ascorbate de calcium	x	x	x
	L-ascorbate de potassium	x	x	x
	L-ascorbyl 6-palmitate	x	x	x

<sup>11</sup> La ménaquinone se présente principalement sous la forme de ménaquinone-7 et, dans une moindre mesure, de ménaquinone-6.

		Préparations pour nourrissons et pré- parations de suite	Préparations à base de céréales et den- rées alimentaires pour bébés	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales	Substituts de la ra- tion journalière pour contrôle du poids
<b>Thiamine</b>	Chlorhydrate de thiamine	x	x	x	x
	Nitrate de thiamine	x	x	x	x
<b>Riboflavine</b>	Riboflavine	x	x	x	x
	Riboflavine-5'- phosphate de so- dium	x	x	x	x
<b>Niacine</b>	Acide nicotinique	x	x	x	x
	Nicotinamide	x	x	x	x
<b>Vitamine B<sub>6</sub></b>	Chlorhydrate de pyridoxine	x	x	x	x
	Pyridoxine-5'- phosphate	x	x	x	x
	Dipalmitate de py- ridoxine		x	x	x
<b>Folates</b>	Acide ptéroylmo- noglutamique	x	x	x	x
	L-méthylfolate de calcium			x	x
<b>Vitamine B<sub>12</sub></b>	Cyanocobalamine	x	x	x	x
	Hydroxocobalmine	x	x	x	x

		Préparations pour nourrissons et pré- parations de suite	Préparations à base de céréales et den- rées alimentaires pour bébés	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales	Substituts de la ra- tion journalière pour contrôle du poids	
<b>Biotine</b>	D-biotine	x	x	x	x	
	<b>Acide pantothé- nique</b>	D-pantothénate de calcium	x	x	x	x
		D-pantothénate de sodium	x	x	x	x
		Dexpantothénol	x	x	x	x
<b>Potassium</b>	Bicarbonate de po- tassium	x	x	x	x	
	Carbonate de po- tassium	x	x	x	x	
	Chlorure de potas- sium	x	x	x	x	
	Citrate de potas- sium	x	x	x	x	
	Gluconate de po- tassium	x	x	x	x	
	Glycérophosphate de potassium		x	x	x	
	Lactate de potas- sium	x	x	x	x	
	Hydroxyde de po- tassium	x		x	x	

	Préparations pour nourrissons et préparations de suite	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales	Substituts de la ration journalière pour contrôle du poids
<b>Calcium</b>	Sels potassiques de l'acide orthophosphorique	x	x	x
	Citrate de potassium-magnésium		x	x
	Carbonate de calcium	x	x	x
	Chlorure de calcium	x	x	x
	Sels calciques de l'acide citrique	x	x	x
	Gluconate de calcium	x	x	x
	Glycérophosphate de calcium	x	x	x
	Lactate de calcium	x	x	x
	Sels calciques de l'acide orthophosphorique	x	x	x
	Hydroxyde de calcium	x	x	x
	Oxyde de calcium		x	x

	Préparations pour nourrissons et préparations de suite	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales	Substituts de la ration journalière pour contrôle du poids
			x	x
			x	x
			x	x
			x	x
			x	x
			x	x
<b>Magnésium</b>			x	x
	x	x	x	x
	x	x	x	x
	x	x	x	x
	x	x	x	x
		x	x	x

	Préparations pour nourrissons et pré- parations de suite	Préparations à base de céréales et den- rées alimentaires pour bébés	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales	Substituts de la ra- tion journalière pour contrôle du poids
Sels de magnésium de l'acide ortho- phosphorique	x	x	x	x
Lactate de magné- sium		x	x	x
Hydroxyde de ma- gnésium	x	x	x	x
Oxyde de magné- sium	x	x	x	x
Sulfate de magné- sium	x	x	x	x
L-aspartate de ma- gnésium			x	
Bisglycinate de magnésium			x	x
L-pidolate de ma- gnésium			x	x
Citrate de potas- sium-magnésium			x	x
<b>Fer</b> Carbonate de fer		x	x	x
Citrate de fer	x	x	x	x

	Préparations pour nourrissons et préparations de suite	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales	Substituts de la ration journalière pour contrôle du poids
Citrate de fer ammoniacal	x	x	x	x
Gluconate de fer	x	x	x	x
Fumarate de fer	x	x	x	x
Diphosphate sodique de fer		x	x	x
Lactate de fer	x	x	x	x
Sulfate de fer	x	x	x	x
Phosphate d'ammonium ferreux			x	x
Férédate de sodium			x	x
Diphosphate de fer (pyrophosphate de fer)	x	x	x	x
Saccharate de fer		x	x	x
Fer élémentaire (somme du fer carbonyle, du fer électrolytique et du		x	x	x

		Préparations pour nourrissons et pré- parations de suite	Préparations à base de céréales et den- rées alimentaires pour bébés	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales	Substituts de la ra- tion journalière pour contrôle du poids
	fer réduit à l'hy- drogène)				
	Bisglycinate fer- reux	x		x	x
	L-pidolate ferreux			x	x
<b>Zinc</b>	Acétate de zinc	x	x	x	x
	Chlorure de zinc	x	x	x	x
	Citrate de zinc	x	x	x	x
	Gluconate de zinc	x	x	x	x
	Lactate de zinc	x	x	x	x
	Oxyde de zinc	x	x	x	x
	Carbonate de zinc			x	x
	Sulfate de zinc	x	x	x	x
	Bisglycinate de zinc			x	x
<b>Cuivre</b>	Carbonate de cuivre	x	x	x	x
	Citrate de cuivre	x	x	x	x
	Gluconate de cuivre	x	x	x	x

		Préparations pour nourrissons et pré- parations de suite	Préparations à base de céréales et den- rées alimentaires pour bébés	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales	Substituts de la ra- tion journalière pour contrôle du poids
<b>Manganèse</b>	Sulfate de cuivre	x	x	x	x
	Complexe de cuivre-lysine	x	x	x	x
	Carbonate de man- ganèse	x	x	x	x
	Chlorure de man- ganèse	x	x	x	x
	Citrate de manga- nèse	x	x	x	x
	Gluconate de man- ganèse	x	x	x	x
	Glycérophosphate de manganèse		x	x	x
	Sulfate de manga- nèse	x	x	x	x
	Fluorure de potas- sium			x	x
<b>Fluorures</b>	Fluorure de so- dium			x	x
	Sélénate de so- dium	x		x	x
<b>Sélénium</b>					

		Préparations pour nourrissons et pré- parations de suite	Préparations à base de céréales et den- rées alimentaires pour bébés	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales	Substituts de la ra- tion journalière pour contrôle du poids
	Hydrogénosélénite de sodium			x	x
	Sélénite de sodium	x		x	x
	Levure enrichie en sélénium <sup>12</sup>			x	x
<b>Chrome</b>	Chlorure de chrome (III) et ses formes hexahydra- tées			x	x
	Sulfate de chrome (III) et ses formes hexahydratées			x	x
	Picolinate de chrome			x	x
<b>Molybdène</b>	Molybdate d'am- moniaque			x	x

<sup>12</sup> Levures enrichies en sélénium produites par culture en présence de sélénite de sodium comme source de sélénium et dont la teneur en sélénium, sous la forme déshydratée telle que commercialisée, est de 2,5 mg/g au plus. L'espèce prédominante de sélénium organique présente dans la levure est la sélénométhionine, qui constitue entre 60 et 85 % de la totalité du sélénium extrait dans le produit. La teneur en autres composés contenant du sélénium organique, notamment la sélénocystéine, ne peut dépasser 10 % du total du sélénium extrait. Les teneurs en sélénium inorganique n'excèdent normalement pas 1 % du total du sélénium extrait.

		Préparations pour nourrissons et pré- parations de suite	Préparations à base de céréales et den- rées alimentaires pour bébés	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales	Substituts de la ra- tion journalière pour contrôle du poids
	Molybdate de so- dium			x	x
<b>Iode</b>	Iodure de potas- sium	x	x	x	x
	Iodate de potas- sium	x	x	x	x
	Iodure de sodium	x	x	x	x
	Iodate de sodium		x	x	x
<b>Sodium</b>	Bicarbonate de so- dium	x		x	x
	Carbonate de so- dium	x		x	x
	Chlorure de so- dium	x		x	x
	Citrate de sodium	x		x	x
	Gluconate de so- dium	x		x	x
	Lactate de sodium	x		x	x
	Hydroxyde de so- dium	x		x	x

		Préparations pour nourrissons et pré- parations de suite	Préparations à base de céréales et den- rées alimentaires pour bébés	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales	Substituts de la ra- tion journalière pour contrôle du poids
<b>Bore</b>	Sels sodiques de l'acide orthophos- phorique	x		x	x
	Borate de sodium			x	x
	Acide borique			x	x
<b>Acides aminés<sup>13</sup></b>	L-alanine		-	x	x
	L-arginine	x et ses chlorhydrates	x et ses chlorhydrates	x	x
	L-acide aspartique			x	
	L-citrulline			x	
	L-cystéine	x et ses chlorhydrates	x et ses chlorhydrates	x	x
	Cystine <sup>14</sup>	x et ses chlorhydrates	x et ses chlorhydrates	x	x

<sup>13</sup> Pour les acides aminés utilisés dans les préparations pour nourrissons, les préparations de suite, les préparations à base de céréales et les denrées alimentaires pour bébés, seul le chlorhydrate expressément mentionné peut être utilisé. Pour les acides aminés utilisés dans les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales et dans les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, s'il y a lieu, le sodium, le calcium, le potassium et les sels de magnésium ainsi que leurs chlorhydrates peuvent être utilisés.

<sup>14</sup> Seule la forme L-cystine peut être utilisée dans les préparations pour nourrissons, les préparations de suite, les préparations à base de céréales et les denrées alimentaires pour bébés.

	Préparations pour nourrissons et pré- parations de suite	Préparations à base de céréales et den- rées alimentaires pour bébés	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales	Substituts de la ra- tion journalière pour contrôle du poids
L-histidine	x et ses chlorhy- drates	x et ses chlorhy- drates	x	x
L-acide gluta- mique			x	x
L-glutamine			x	x
Glycine			x	
L-isoleucine	x et ses chlorhydrates	x et ses chlorhydrates	x	x
L-leucine	x et ses chlorhydrates	x et ses chlorhydrates	x	x
L-lysine	x et ses chlorhydrates	x et ses chlorhydrates	x	x
L-lysine acétate			x	x
L-méthionine	x	x	x	x
L-ornithine			x	x
L-phénylalanine	x	x	x	x
L-proline			x	
L-thréonine	x	x	x	x
L-tryptophane	x	x	x	x

	Préparations pour nourrissons et préparations de suite	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales	Substituts de la ration journalière pour contrôle du poids
L-tyrosine	x	x	x	x
L-valine	x	x	x	x
L-sérine			x	
L-arginine-L-aspartate			x	
L-lysine-L-aspartate			x	
L-lysine-L-glutamate			x	
N-acétyl-L-cystéine			x	
N-acétyl-L-méthionine			x	
<b>Carnitine et taurine</b>			dans les produits destinés aux personnes de plus d'un an.	
L-carnitine	x	x	x	x
L-chlorhydrate de carnitine	x	x	x	x
Taurine	x		x	x
L-carnitine-L-tartrate	x		x	x

		Préparations pour nourrissons et pré- parations de suite	Préparations à base de céréales et den- rées alimentaires pour bébés	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales	Substituts de la ra- tion journalière pour contrôle du poids
<b>Nucléotides</b>	Acide adénosine- 5'-phosphorique (AMP)	x		x	x
	Sels de sodium de l'AMP	x		x	x
	acide cytidine-5'- monophosphorique (CMP)	x		x	x
	Sels de sodium du CMP	x		x	x
	Acide guanosine- 5'-phosphorique (GMP)	x		x	x
	Sels de sodium du GMP	x		x	x
	Acide inosine-5'- phosphorique (IMP)	x		x	x
	Sels de sodium de l'IMP	x		x	x

	Préparations pour nourrissons et pré- parations de suite	Préparations à base de céréales et den- rées alimentaires pour bébés	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales	Substituts de la ra- tion journalière pour contrôle du poids
<b>Choline et inositol</b>				
Acide uridine-5'- phosphorique (UMP)	x		x	x
Sels de sodium de l'UMP	x		x	x
Choline	x	x	x	x
Chlorure de cho- line	x	x	x	x
Bitartrate de cho- line	x	x	x	x
Citrate de choline	x	x	x	x
Inositol	x	x	x	

### Exigences applicables à la composition des préparations pour nourrissons

Remarque : Les valeurs indiquées se rapportent aux produits prêts à la consommation commercialisés tels quels ou après reconstitution selon les instructions du fabricant.

#### Valeur énergétique

Minimum	Maximum
250 kJ/100 ml (60 kcal/100 ml)	295 kJ/100 ml (70 kcal/100 ml)

#### Protéines

##### 21 Définitions

Teneur en protéines = teneur en azote  $\times$  6,25.

##### 22 Préparations pour nourrissons à base de protéines de lait de vache ou de lait de chèvre

Minimum	Maximum
0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal)	0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)

Les exigences de l'art. 6, al. 4, let. a, s'appliquent aux produits dont la teneur en protéines se situe entre 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal) et 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal).

A valeur énergétique égale, la préparation doit contenir une quantité disponible de chacun des acides aminés essentiels et semi-essentiels au moins égale à celle contenue dans la protéine de référence (lait maternel selon ch. 26). Toutefois, pour les calculs, les concentrations de méthionine et de cystine peuvent être comptées ensemble, pour autant que le rapport méthionine/cystine ne soit pas supérieur à 2. De même, les concentrations de tyrosine et de phénylalanine peuvent être comptées ensemble, pour autant que le rapport tyrosine/phénylalanine ne soit pas supérieur à 2. Le rapport méthionine/cystine peut être supérieur à 2, mais inférieur à 3, à condition que l'adéquation du produit aux besoins nutritionnels particuliers des nourrissons ait été démontrée par des études réalisées sur la base de recommandations reconnues, émises par des spécialistes en vue de la planification et de la conduite de telles études.

##### 23 Préparations pour nourrissons à base d'hydrolysats de protéines

Minimum	Maximum
0,45 g/100 kJ	0,7 g/100 kJ

(1,8 g/100 kcal) (3 g/100 kcal)

Les exigences de l'art. 6, al. 4, let. b, s'appliquent aux produits dont la teneur en protéines se situe entre 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal) et 0,50 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal).

A valeur énergétique égale, la préparation doit contenir une quantité disponible de chacun des acides aminés essentiels et semi-essentiels au moins égale à celle contenue dans la protéine de référence (lait maternel selon ch. 26). Toutefois, pour les calculs, les concentrations de méthionine et de cystine peuvent être comptées ensemble, pour autant que le rapport méthionine/cystine ne soit pas supérieur à 2. De même, les concentrations de tyrosine et de phénylalanine peuvent être comptées ensemble, pour autant que le rapport tyrosine/phénylalanine ne soit pas supérieur à 2. Le rapport méthionine/cystine peut être supérieur à 2, mais inférieur à 3, à condition que l'adéquation du produit aux besoins nutritionnels particuliers des nourrissons ait été démontrée par des études réalisées sur la base de recommandations reconnues, émises par des spécialistes en vue de la planification et de la conduite de telles études.

La concentration de L-carnitine ne peut être inférieure à 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).

24 Préparations pour nourrissons à base d'isolats de protéines de soja, seuls ou mélangés avec des protéines de lait de vache ou de lait de chèvre

Minimum	Maximum
0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)	0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)

Seuls les isolats de protéines de soja sont admis dans la fabrication de ces préparations pour nourrissons.

A valeur énergétique égale, la préparation doit contenir une quantité disponible de chacun des acides aminés essentiels et semi-essentiels au moins égale à celle contenue dans la protéine de référence (lait maternel selon ch. 26). Toutefois, pour les calculs, les concentrations de méthionine et de cystine peuvent être comptées ensemble, pour autant que le rapport méthionine/cystine ne soit pas supérieur à 2. De même, les concentrations de tyrosine et de phénylalanine peuvent être comptées ensemble, pour autant que le rapport tyrosine/phénylalanine ne soit pas supérieur à 2. Le rapport méthionine/cystine peut être supérieur à 2, mais inférieur à 3, à condition que l'adéquation du produit aux besoins nutritionnels particuliers des nourrissons ait été démontrée par des études réalisées sur la base de recommandations reconnues, émises par des spécialistes en vue de la planification et de la conduite de telles études.

La concentration de L-carnitine ne peut être inférieure à 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).

25 Dans tous les cas, des acides aminés ne peuvent être ajoutés que dans le but d'améliorer la valeur nutritive des protéines et uniquement dans les proportions nécessaires.

26 Les teneurs en acides aminés essentiels et semi-essentiels du lait maternel sont les suivantes:

	mg/100 kJ	mg/100 kcal
Cystine	9	38
Histidine	10	40
Isoleucine	22	90
Leucine	40	166
Lysine	27	113
Méthionine	5	23
Phénylalanine	20	83
Thréonine	18	77
Tryptophane	8	32
Tyrosine	18	76
Valine	21	88

### 3 Taurine

En cas d'ajout de taurine à des préparations pour nourrissons, la concentration de taurine ne peut être supérieure à 2,9 mg/100 kJ (12 mg/100 kcal).

### 4 Choline

Minimum	Maximum
1,7 mg/100 kJ (7 mg/100 kcal)	12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal)

### 5 Lipides

Minimum	Maximum
1,05g/100 kJ (4,4 g/100 kcal)	1,4 g/100 kJ (6,0 g/100 kcal)

51 L'utilisation des substances suivantes est interdite:

- huile de sésame
- huile de coton

- 52 Acide laurique et acide myristique
- |         |                                                                           |
|---------|---------------------------------------------------------------------------|
| Minimum | Maximum                                                                   |
| –       | isolément ou ensemble, 20 % masse de la teneur totale en matières grasses |
- 53 Acide linoléique (sous forme de glycérides = linoléates)
- |                                   |                                     |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| Minimum                           | Maximum                             |
| 70 mg/100 kJ<br>(300 mg/100 kcal) | 285 mg/100 kJ<br>(1200 mg/100 kcal) |
- 54 La teneur en acide alpha-linoléique ne peut être inférieure à 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal).  
Le rapport acide linoléique/alpha-linoléique ne peut être inférieur à 5 ni supérieur à 15.
- 55 La teneur en isomères trans d'acides gras ne peut être supérieure à 3 % de la teneur totale en matières grasses.
- 56 La teneur en acide érucique ne peut être supérieure à 1 % de la teneur totale en matières grasses.
- 57 L'adjonction d'acides gras polyinsaturés (AGPI) à longues chaînes (20 et 22 atomes de carbone) est admise. Dans ce cas, leur teneur ne peut être supérieure:
- 571 Dans ce cas, leur teneur ne peut être supérieure: à 1 % de la teneur totale en matières grasses pour les AGPI n-3
- 572 Dans ce cas, leur teneur ne peut être supérieure: à 2 % de la teneur totale en matières grasses pour les AGPI n-6 (1 pour cent de la teneur totale en matières grasses pour l'acide arachidonique (20:4 n-6)).
- La teneur en acide eicosapentaténoïque (20:5 n-3) ne peut être supérieure à la teneur en acide docosahexaénoïque (22:6 n-3).
- La teneur en acide docosahexaénoïque (22:6 n-3) ne peut être supérieure à la teneur en acides gras polyinsaturés à longues chaînes n-6.

## 6 Phospholipides

La teneur en phospholipides dans les préparations pour nourrissons ne peut être supérieure à 2 g/l.

## 7 Inositol

Minimum	Maximum
1 mg/100 kJ (4 mg/100 kcal)	10 mg/100 kJ (40 mg/100 kcal)

## 8 Glucides

Minimum	Maximum
2,2 g/100 kJ (9 g/100 kcal)	3,4 g/100 kJ (14 g/100 kcal)

81 Seuls les glucides ci-après peuvent être utilisés:

- lactose
- maltose
- saccharose
- glucose
- maltodextrines
- sirop de glucose ou sirop de glucose déshydraté
- amidon précuit (exempt de gluten à l'état naturel)
- amidon gélatinisé (exempt de gluten à l'état naturel)

82 Lactose

Minimum	Maximum
1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal)	- -

La présente disposition n'est pas applicable aux préparations prêtes à la consommation dans lesquelles les isolats de protéines de soja représentent plus de 50 % masse de la teneur totale en protéines.

83 Saccharose

L'adjonction de saccharose n'est admise que dans les préparations à base d'hydrolysats de protéines. En cas d'adjonction de saccharose, sa teneur ne peut être supérieure à 20 % masse de la teneur totale en glucides.

84 Glucose

L'adjonction de glucose n'est admise que dans les préparations à base d'hydrolysats de protéines. En cas d'ajout, la teneur en glucose ne peut être supérieure à 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal).

85 Amidon précuit et/ou amidon gélatinisé

Minimum	Maximum
-	2 g/100 ml et 30 % masse de la teneur totale en glucides

## 9 Fructo-oligosaccharides et galacto-oligosaccharides

Les fructo-oligosaccharides et les galacto-oligosaccharides peuvent être ajoutés aux préparations pour nourrissons. Dans ce cas, leur teneur ne peut

être supérieure à 0,8 g/100 ml dans une combinaison de 90 % d'oligogalactosyl-lactose et de 10 % d'oligofructosyl-saccharose de poids moléculaire élevé.

D'autres combinaisons et teneurs maximales de fructo-oligosaccharides et de galacto-oligosaccharides peuvent être employées conformément à l'art. 6, al. 1, let. a, ch. 2.

## 10 Minéraux

- 101 Préparations pour nourrissons à base de protéines de lait de vache ou de lait de chèvre ou d'hydrolysats de protéines

	par 100 kJ		par 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Sodium (mg)	5	14	20	60
Potassium (mg)	15	38	60	160
Chlore (mg)	12	38	50	160
	12	33	50	140
Phosphore (mg)	6	22	25	90
Magnésium (mg)	1,2	3,6	5	15
Fer (mg)	0,07	0,3	0,3	1,3
Zinc (mg)	0,12	0,36	0,5	1,5
Cuivre(µg)	8,4	25	35	100
Iode (µg)	2,5	12	10	50
Sélénium (µg)	0,25	2,2	1	9
Manganèse (µg)	0,25	25	1	100
Fluorure (µg)	—	25	—	100

Le rapport calcium/phosphore ne peut être inférieur à 1,0 ni supérieur à 2,0.

- 102 Préparations pour nourrissons à base d'isolats de protéines de soja, seuls ou mélangés avec des protéines de lait de vache ou de lait de chèvre

Toutes les exigences énoncées au ch. 101 sont applicables. Sont exceptés le fer et le phosphore; dans ce cas les exigences sont les suivantes :

	par 100 kJ		par 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Fer (mg)	0,12	0,5	0,45	2
Phosphore (mg)	7,5	25	30	100

## 11 Vitamines

	par 100 kJ		par 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Vitamine A (µg-RE) <sup>15</sup>	14	43	60	180
Vitamine D (µg) <sup>16</sup>	0,25	0,65	1	2,5
Vitamine B <sub>1</sub> (thiamine) (µg)	14	72	60	300
Vitamine B <sub>2</sub> (riboflavine) (µg) <sup>19</sup>	14	95	80	400
Niacine (µg) <sup>17</sup>	72	375	300	1500
Acide pantothénique (µg)	95	475	400	2000
Vitamine B <sub>6</sub> (µg)	9	42	35	175
Biotine (µg)	0,4	1,8	1,5	7,5
Acide folique (µg)	2,5	12	10	50
Vitamine B <sub>12</sub> (µg)	0,025	0,12	0,1	0,5
Vitamine C (mg)	2,5	7,5	10	30
Vitamine K (µg)	1	6	4	25
Vitamine E (mg-α-TE) <sup>18</sup>	0,5/g	1,2	0,5/g	5
	d'acides polyinsaturés exprimés en acide linoléique corrigé des doubles liaisons <sup>19</sup> , mais en aucun cas inférieur à 0,1 mg/100 kJ disponibles		d'acides polyinsaturés exprimés en acide linoléique corrigé des doubles liaisons <sup>20</sup> , mais en aucun cas inférieur à 0,5 mg/100 kcal disponibles	

## 12 Nucléotides

Les nucléotides suivants peuvent être ajoutés:

	Maximum <sup>21</sup>	Maximum <sup>22</sup>
	(mg/100 kJ)	(mg/100 kcal)
Monophosphate 5' de cytidine	0,60	2,50

<sup>15</sup> ER = tous les équivalents trans rétinol

<sup>16</sup> Sous forme de cholécalciférol ou ergocalciférol, dont 10µg = 400 UI de vitamines D.

<sup>17</sup> Niacine préformée.

<sup>18</sup> α-ET = d-α-équivalent tocophérol.

<sup>19</sup> 0,5 mg α-ET/1 g acide linoléique (18:2 n-6); 0,75 mg α-ET/1 g acide α-linolénique (18:3 n-3); 1,0 mg α-ET/1 g acide arachidonique (20:4 n-6); 1,25 mg α-ET/1 g acide eicosapentaénoïque (20:5 n-3); 1,5 mg α-ET/1 g acide docosahexaénoïque (22:6 n-3).

<sup>20</sup> 0,5 mg α-ET/1 g acide linoléique (18:2 n-6); 0,75 mg α-ET/1 g acide α-linolénique (18:3 n-3); 1,0 mg α-ET/1 g acide arachidonique (20:4 n-6); 1,25 mg α-ET/1 g acide eicosapentaénoïque (20:5 n-3); 1,5 mg α-ET/1 g acide docosahexaénoïque (22:6 n-3).

<sup>21</sup> La concentration en nucléotides ne peut dépasser 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal).

<sup>22</sup> La concentration en nucléotides ne peut dépasser 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal).

---

Monophosphate 5' d'uridine	0.42	1.75
Monophosphate 5' d'adénosine	0.36	1.50
Monophosphate 5' de guanosine	0,12	0.50
Monophosphate 5' d'inosine	0,24	1.00

---

PROJET

*Annexe 3*  
(art. 6, al. 1, let. c)

**Spécifications concernant la teneur en protéines, la source protéique et la transformation des protéines utilisées dans la fabrication de préparations pour nourrissons à base d'hydrolysats de protéines de lactosérum dérivées de protéines de lait de vache, ayant une teneur en protéines inférieure à 0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)**

**1 Teneur en protéines**

Teneur en protéines = teneur en azote × 6,25.

Minimum	Maximum
0,44 g/100 kJ (1,86 g/100 kcal)	0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)

**2 Source protéique**

Protéines de lactosérum doux déminéralisé, dérivées de lait après précipitation enzymatique des caséines au moyen de la chymosine, composées de:

- 21 63 % d'isolat de protéines de lactosérum sans caséinoglycomacropéptide ayant:
  - 211 une teneur minimale en protéines de 95 % de la matière sèche;
  - 212 une dénaturation des protéines inférieure à 70 %, et
  - 213 une teneur en cendres maximale de 3 %; et
- 22 37 % de concentré de protéines de lactosérum doux ayant:
  - 221 une teneur minimale en protéines de 87 % de la matière sèche;
  - 222 une dénaturation des protéines inférieure à 70 %, et
  - 223 une teneur en cendres maximale de 3,5 %.

**3 Transformation de protéines**

Procédé d'hydrolyse à deux étapes utilisant une préparation de trypsine et comprenant un traitement thermique (durant 3 à 10 minutes à une température de 80 à 100 °C) entre les deux étapes d'hydrolyse.

#### 4 Qualité de protéines

Les acides aminés indispensables ou indispensables sous certaines conditions du lait maternel, exprimés en milligrammes pour 100 kJ ou 100 kcal, sont les suivants:

	Pour 100 kJ	Pour 100 kcal
Arginine	16	69
Cystine	6	24
Histidine	11	45
Isoleucine	17	72
Leucine	37	156
Lysine	29	122
Méthionine	7	29
Phénylalanine	15	62
Thréonine	19	80
Tryptophane	7	30
Tyrosine	14	59
Valine	19	80

*Annexe 4*  
(art. 7, al. 5)

## **Allégations nutritionnelles et de santé pour les préparations pour nourrissons et conditions justifiant une mention publici- taire**

### **1. Allégations nutritionnelles**

Mention publicitaire	Conditions pour les mentions publicitaires
11 Lactose uniquement	Le lactose est le seul glucide présent.
12 Sans lactose	La teneur en lactose est inférieure ou égale à $\leq 2,5$ mg/100 kJ (10 mg/100 kcal).
13 Adjonction d'acides gras polyinsaturés à longues chaînes ou allégation nutritionnelle équivalente concernant l'ajout d'acide docosahexaénoïque	La teneur en acide docosahexaénoïque n'est pas inférieure à 0,2 % de la teneur totale en matières grasses.
14 Allégations nutritionnelles concernant l'ajout des ingrédients facultatifs suivants :	
141 Taurine	Ajout volontaire à une concentration adaptée à l'alimentation particulière des nourrissons et conformément aux conditions fixées à l'annexe 2.
142 Fructo-oligosaccharides et galacto-oligosaccharides	Ajout volontaire à une concentration adaptée à l'alimentation particulière des nourrissons et conformément aux conditions fixées à l'annexe 2.
143 nucléotides	Ajout volontaire à une concentration adaptée à l'alimentation particulière des nourrissons et conformément aux conditions fixées à l'annexe 2.

## 2. Allégations de santé (y compris les allégations relatives à la réduction d'un risque de maladie)

Mention publicitaire	Conditions pour les mentions publicitaires
21 Réduction du risque d'allergie aux protéines lactiques. Cette mention peut comporter des termes faisant référence à la réduction de la teneur en allergènes ou en antigènes.	<p>a. Les préparations satisfont aux dispositions de l'annexe 2, ch. 22. La quantité de protéines immunoréactives doit être mesurée par des méthodes reconnues et ne peut excéder 1 % des substances contenant de l'azote dans les préparations.</p> <p>b. Une indication précisant que le produit ne doit pas être consommé par des nourrissons allergiques aux protéines intactes qui sont à la base de la préparation doit figurer sur l'étiquette, à moins que des essais cliniques reconnus démontrent que la préparation est tolérée par plus de 90 % des nourrissons (intervalle de confiance 95 %) souffrant d'hypersensibilité aux protéines qui sont à la base de l'hydrolysat.</p> <p>c. Les préparations administrées par voie orale ne doivent pas provoquer de réactions de sensibilisation chez les animaux auxquels les protéines intactes qui sont à la base de la préparation ont été administrées.</p> <p>d. Des données objectives et vérifiées scientifiquement doivent démontrer le bien-fondé des propriétés revendiquées.</p>

*Annexe 5*  
(art. 9, al. 2, let. a, et art. 10, let. b)

## Exigences applicables à la composition des préparations de suite

*Remarque* : les valeurs indiquées se rapportent aux produits prêts à la consommation commercialisés tels quels ou après reconstitution selon les instructions du fabricant.

### Valeur énergétique

Minimum	Maximum
250 kJ/100 ml (60 kcal/100 ml)	295 kJ/100 ml (70 kcal/100 ml)

### Protéines

Teneur en protéines = teneur en azote  $\times$  6,25.

21 Préparations de suite à base de protéines de lait de vache ou de lait de chèvre

Minimum	Maximum
0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal)	0,8 g/100 kJ (3,5 g/100 kcal)

A valeur énergétique égale, la préparation de suite doit contenir une quantité disponible de chacun des acides aminés essentiels et semi-essentiels au moins égale à celle contenue dans la protéine de référence (lait maternel selon l'annexe 2 ch. 26). Toutefois, pour les calculs, les concentrations de méthionine et de cystine peuvent être comptées ensemble, pour autant que le rapport méthionine/cystine ne soit pas supérieur à 3. De même, les concentrations de tyrosine et de phénylalanine peuvent être comptées ensemble, pour autant que le rapport tyrosine/phénylalanine ne soit pas supérieur à 2.

22 Préparations de suite à base d'hydrolysats de protéines

Minimum	Maximum
0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal)	0,8 g/100 kJ (3,5 g/100 kcal)

Concernant les produits avec un teneur en protéines se situant entre 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal) et 0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal), les exigences formulées à l'art. 5, al. 4, let. b, s'appliquent par analogie.

- 23 Préparations de suite à base d'isolats de protéines de soja, seuls ou mélangés avec des protéines de lait de vache ou de lait de chèvre
- | Minimum                            | Maximum                          |
|------------------------------------|----------------------------------|
| 0,56 g/100 kJ<br>(2,25 g/100 kcal) | 0,8 g/100 kJ<br>(3,5 g/100 kcal) |

Seuls les isolats de protéines de soja sont admis dans la fabrication de ces préparations de suite.

A valeur énergétique égale, la préparation de suite doit contenir une quantité disponible de chacun des acides aminés essentiels et semi-essentiels au moins égale à celle contenue dans la protéine de référence (lait maternel selon l'annexe 2 ch. 26). Toutefois, pour les calculs, les concentrations de méthionine et de cystine peuvent être comptées ensemble, pour autant que le rapport méthionine/cystine ne soit pas supérieur à 3. De même, les concentrations de tyrosine et de phénylalanine peuvent être comptées ensemble, pour autant que le rapport tyrosine/phénylalanine ne soit pas supérieur à 2.

- 24 Dans tous les cas, des acides aminés ne peuvent être ajoutés que dans le but d'améliorer la valeur nutritive des protéines et uniquement dans les proportions nécessaires.

### 3 Taurine

En cas d'ajout de taurine à des préparations de suite, la concentration de taurine ne peut être supérieure à 2,9 mg/100 kJ (12 mg/100 kcal).

### 4 Lipides

Minimum	Maximum
0,96 g/100 kJ (4,0 g/100 kcal)	1,4 g/100 kJ (6,0 g/100 kcal)

- 41 L'utilisation des substances suivantes est interdite:

- huile de sésame
- huile de coton

- 42 Acide laurique et acide myristique

Minimum	Maximum
-	isolément ou ensemble, 20 % masse de la teneur totale en matières grasses

- 43 Acide linoléique (sous forme de glycérides = linoléates)

Minimum	Maximum
70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal):	285 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal)

- 44 La teneur en isomères trans d'acides gras ne peut être supérieure à 3 % de la teneur totale en matières grasses.
- 45 La teneur en acide érucique ne peut être supérieure à 1 % de la teneur totale en matières grasses.
- 46 La teneur en acide alpha-linoléique ne peut être inférieure à 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal).  
Le rapport acide linoléique/alpha-linoléique ne peut être inférieur à 5 ni supérieur à 15.
- 47 L'adjonction d'acides gras polyinsaturés (AGPI) à longues chaînes (20 et 22 atomes de carbone) est admise. Dans ce cas, leur teneur totale en matières grasses ne peut être supérieure:
- 471 pour les AGPI n-3: à 1 %
- 472 pour les AGPI n-6: à 2 % (pour l'acide arachidonique (20:4 n-6): à 1 %)
- La teneur en acide eicosapentaénoïque (20:5 n-3) ne peut être supérieure à la teneur en acide docosahexaénoïque (22:6 n-3).
- La teneur en acide docosahexaénoïque (22:6 n-3) ne peut être supérieure à la teneur en acides gras polyinsaturés à longues chaînes n-6.

## 5 Phospholipides

La teneur en phospholipides dans les préparations de suite ne peut être supérieure à 2 g/l.

## 6 Glucides

Minimum	Maximum
2,2 g/100 kJ (9 g/100 kcal)	3,4 g/100 kJ (14 g/100 kcal)

61 L'utilisation d'ingrédients contenant du gluten est interdite.

62 Lactose

Minimum	Maximum
1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal)	—

La présente disposition n'est pas applicable aux préparations de suite dans lesquelles les protéines de soja représentent plus de 50 % masse de la teneur totale en protéines.

- 63 Saccharose, fructose, miel  
 Minimum Maximum  
 – isolément ou ensemble: 20 % masse de la teneur totale en glucides

Le miel doit faire l'objet d'un traitement visant à tuer les spores de *Clostridium botulinum*.

- 64 Glucose  
 Le glucose ne peut être ajouté qu'aux préparations de suite à base d'hydrolysats de protéines. En cas d'ajout, la teneur en glucose ne peut être supérieure à 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal).

## 7 Fructo-oligosaccharides et galacto-oligosaccharides

Les fructo-oligosaccharides et les galacto-oligosaccharides peuvent être ajoutés aux préparations de suite. Dans ce cas, leur teneur ne peut être supérieure à 0,8 g/100 ml dans une combinaison de 90 % d'oligogalactosyl-lactose et de 10 % d'oligofructosyl-saccharose de poids moléculaire élevé.

D'autres combinaisons et teneurs maximales de fructo-oligosaccharides et de galacto-oligosaccharides peuvent être employées conformément à l'art. 9, al. 2, let. b.

## 8 Sels minéraux

- 81 Préparations de suite à base de protéines de lait de vache ou de lait de chèvre ou d'hydrolysats de protéines

	par 100 kJ		par 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Sodium (mg)	5	14	20	60
Potassium (mg)	15	38	60	160
Chlore (mg)	12	38	50	160
Calcium (mg)	12	33	50	140
Phosphore (mg)	6	22	25	90
Magnésium (mg)	1,2	3,6	5	15
Fer (mg)	0,14	0,5	0,6	2
Zinc (mg)	0,12	0,36	0,5	1,5
Cuivre (µg)	8,4	25	35	100
Iode (µg)	2,5	12	10	50
Sélénium (µg)	0,25	2,2	1	9
Manganèse (µg)	0,25	25	1	100

	par 100 kJ		par 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Fluorure (µg)	–	25	–	100

Le rapport calcium/phosphore dans les préparations de suite ne peut être inférieur à 1,0 ni supérieur à 2,0.

- 82 Préparations de suite à base d'isolats de protéines de soja, seuls ou mélangés avec des protéines de lait de vache ou de lait de chèvre

Toutes les exigences énoncées au ch. 81 sont applicables. Sont exceptés le fer et le phosphore; dans ce cas les exigences sont les suivantes :

	par 100 kJ		par 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Fer (mg)	0,22	0,65	0,9	2,5
Phosphore (mg)	7,5	25	30	100

## 9 Vitamines

	par 100 kJ		par 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Vitamine A (µg-RE) <sup>23</sup>	14	43	60	180
Vitamine D (µg) <sup>24</sup>	0,25	0,75	1	3
Vitamine B <sub>1</sub> (thiamine) (µg)	14	72	60	300
Vitamine B <sub>2</sub> (riboflavine) (µg)	19	95	80	400
Niacine (µg) <sup>25</sup>	72	375	300	1500
Acide pantothénique (µg)	95	475	400	2000
Vitamine B <sub>6</sub> (µg)	9	42	35	175
Biotine (µg)	0,4	1,8	1,5	7,5
Acide folique (µg)	2,5	12	10	50
Vitamine B <sub>12</sub> (µg)	0,025	0,12	0,1	0,5
Vitamine C (mg)	2,5	7,5	10	30
Vitamine K (µg)	1	6	4	25
Vitamine E (mg-α-TE) <sup>26</sup>	0,5/g	1,2	0,5/g	5
	d'acides polyinsaturés exprimés en acide linoléique corrigé des doubles		d'acides polyinsaturés exprimés en acide linoléique corrigé des doubles	

<sup>23</sup> ER = tous les équivalents trans rétinol

<sup>24</sup> Sous forme de cholécalciférol ou ergocalciférol, dont 10µg = 400 UI de vitamines D.

<sup>25</sup> Niacine préformée.

<sup>26</sup> α-ET= d-α-équivalent tocophérol.

	par 100 kJ		par 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
	liaisons <sup>27</sup> , mais en au- cun cas infé- rieur à 0,1 mg/100 kJ dispo- nibles		liaisons <sup>28</sup> , mais en au- cun cas infé- rieur à 0,5 mg/100 kcal dispo- nibles	

## 10 Nucléotides

Les nucléotides suivants peuvent être ajoutés:

	Maximum <sup>29</sup>	Maximum <sup>30</sup>
	(mg/100 kJ)	(mg/100 kcal)
Monophosphate 5' de cytidine	0,60	2,50
Monophosphate 5' d'uridine	0,42	1,75
Monophosphate 5' d'adénosine	0,36	1,50
Monophosphate 5' de guanosine	0,12	0,50
Monophosphate 5' d'inosine	0,24	1,00

27 0,5 mg  $\alpha$ -ET/1 g acide linoléique (18:2 n-6); 0,75 mg  $\alpha$ -ET/1 g acide  $\alpha$ -linoléique (18:3 n-3); 1,0 mg  $\alpha$ -ET/1 g acide arachidonique (20:4 n-6); 1,25 mg  $\alpha$ -ET/1 g acide eicosapentaénoïque (20:5 n-3); 1,5 mg  $\alpha$ -ET/1 g acide docosahexaénoïque (22:6 n-3).

28 0,5 mg  $\alpha$ -ET/1 g acide linoléique (18:2 n-6); 0,75 mg  $\alpha$ -ET/1 g acide  $\alpha$ -linoléique (18:3 n-3); 1,0 mg  $\alpha$ -ET/1 g acide arachidonique (20:4 n-6); 1,25 mg  $\alpha$ -ET/1 g acide eicosapentaénoïque (20:5 n-3); 1,5 mg  $\alpha$ -ET/1 g acide docosahexaénoïque (22:6 n-3).

29 La concentration en nucléotides ne peut dépasser 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal).

30 La concentration en nucléotides ne peut dépasser 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal).

*Annexe 6*  
(art. 11, al. 3, let. d, al. 5, et 14, al. 2 et 3)

**Valeurs de référence pour l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge**

Nutriment	Valeur de référence	
	Préparations de suite	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés
Vitamine A	(µg) 400	400
Vitamine D	(µg) 7	10
Vitamine E	(mg ET) 5	–
Vitamine K	(µg) 12	–
Vitamine C	(mg) 45	25
Vitamine B <sub>1</sub> (thiamine)	(mg) 0,5	0,5
Vitamine B <sub>2</sub> (riboflavine)	(mg) 0,7	0,8
Niacine	(mg) 7	9
Vitamine B <sub>6</sub>	(mg) 0,7	0,7
Folate	(µg) 125	100
Vitamine B <sub>12</sub>	(µg) 0,8	0,7
Acide pantothénique	(mg) 3	–
Biotine	(µg) 10	–
Calcium	(mg) 550	400
Phosphore	(mg) 550	–
Potassium	(mg) 1000	–
Sodium	(mg) 400	–
Chlore	(mg) 500	–
Fer	(mg) 8	6
Zinc	(mg) 5	4
Iode	(µg) 80	70
Sélénium	(µg) 20	10
Cuivre	(mg) 0,5	0,4
Magnésium	(mg) 80	–
Manganèse	(mg) 1.2	–

Annexe 7  
(Art. 13, al. 3, let. a, et 14, al. 1, let. d)

## Exigences applicables à la composition des préparations à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge

*Remarque* : Les exigences relatives aux nutriments se rapportent aux produits prêts à la consommation, commercialisés comme tels ou à reconstituer selon les instructions du fabricant.

### 1 Teneur en céréales

Les préparations à base de céréales doivent être fabriquées principalement à partir d'une ou de plusieurs céréales broyées et/ou de produits broyés à base de racines amylicées. La teneur en céréales et/ou en racines amylicées ne peut être inférieure à 25 % masse (en poids sec) du produit fini.

### 2 Protéines

- 21 S'agissant des produits visés à l'art. 13, al. 1, let. b et d, la teneur en protéines ne peut dépasser 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal).
- 22 Dans le cas des produits visés à l'art. 13, al. 1, let. b, la quantité de protéines ajoutées ne peut être inférieure à 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal).
- 23 S'agissant des biscuits visés à l'art. 13, al. 1, let. d, dans lesquels est ajouté un aliment riche en protéines, et qui sont commercialisés comme tels, la quantité de protéines ajoutées ne peut être inférieure à 0,36 g/100 kJ (1,5 g/100 kcal).
- 24 L'indice chimique de la protéine ajoutée doit être au moins égal à 80 % par rapport à la protéine de référence caséine (ch. 25), ou le coefficient d'efficacité protéique (CEP) de la protéine dans le mélange doit être au moins égal à 70 % par rapport à la protéine de référence. Dans tous les cas, l'adjonction d'acides aminés n'est admise que dans le but d'améliorer la valeur nutritive des protéines et uniquement dans les proportions nécessaires à cet effet.
- 25 Teneur en acides aminés de la caséine

	(g par 100 g de protéines)
Arginine	3,7
Cystine	0,3
Histidine	2,9
Isoleucine	5,4

	(g par 100 g de protéines)
Leucine	9,5
Lysine	8,1
Méthionine	2,8
Phénylalanine	5,2
Thréonine	4,7
Tryptophane	1,6
Tyrosine	5,8
Valine	6,7

### 3 Glucides

- 31 Si du saccharose, du fructose, du glucose, des sirops de glucose ou du miel sont ajoutés aux produits visés à l'art. 13, al. 1, let. a et d, la quantité totale des glucides ajoutés ne peut pas dépasser 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal) et la quantité totale de fructose ajouté ne peut pas dépasser 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal).
- 32 Si du saccharose, du fructose, du glucose, des sirops de glucose ou du miel sont ajoutés aux produits visés à l'art. 13, al. 1, let. b, la quantité totale de glucides ajoutés ne peut pas dépasser 1,2 g/100 kJ (5 g/100 kcal) et la quantité totale de fructose ajouté ne peut pas dépasser 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal).

### 4 Lipides

- 41 S'agissant des produits visés à l'art. 13, al. 1, let. a et d, la teneur en lipides ne peut pas dépasser 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal).
- 42 Dans le cas des produits visés à l'art. 13, al. 1, let. b, la teneur en lipides ne peut pas dépasser 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal). Si la teneur en lipides dépasse 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal):
- la quantité d'acide laurique ne peut pas dépasser 15 % de la teneur totale en lipides;
  - la quantité d'acide myristique ne peut pas dépasser 15 % de la teneur totale en lipides;
  - la quantité d'acide linoléique (sous la forme de glycérides = linoléates) ne doit se situer entre 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) et 285 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal).

## 5 Minéraux

### 51 Sodium

- a. L'adjonction de sels de sodium aux préparations à base de céréales n'est admise qu'à des fins technologiques.
- b. La teneur en sodium des préparations à base de céréales ne peut pas dépasser 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal).

### 52 Calcium

- a. Dans le cas des produits visés à l'art. 13, al. 1, let. b, la quantité de calcium ne peut pas être inférieure à 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal).
- b. Dans le cas des produits visés à l'art. 13, al. 1, let. d, fabriqués avec du lait (biscuits au lait) et commercialisés comme tels, la quantité de calcium ne peut pas être inférieure à 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal).

## 6 Vitamines

61 S'agissant des préparations à base de céréales, la quantité de thiamine ne peut pas être inférieure à 12,5 µg/100 kJ (50 µg/100 kcal).

62 S'agissant des produits visés à l'art. 13, al. 1, let. b, les teneurs suivantes sont applicables:

	par 100 kJ		par 100 kcal	
	min.	max.	min.	max.
Vitamine A (µg ER) <sup>a</sup>	14	43	60	180
Vitamine D (µg) <sup>ba</sup>	0,25	0,75	1	3

[1] ER = tous les équivalents trans rétinoïles

[2] sous forme de cholécalférol ou d'ergocalciférol dont 10 µg = 400 UI de vitamine D

63 Les valeurs maximales s'appliquent également en cas d'adjonction de vitamine A ou de vitamine D à d'autres préparations à base de céréales.

*Annexe 8*  
(Art. 13, al. 3, let. b, et 14, al. 1, let. d)

## **Exigences applicables à la composition des denrées alimentaires pour bébés destinées à des nourrissons et des enfants en bas âge**

*Remarque* : Les exigences relatives aux nutriments se rapportent aux produits prêts à la consommation, commercialisés comme tels ou à reconstituer selon les instructions du fabricant.

### **1 Protéines**

- 11 Si la viande, le poulet, le poisson, les abats ou toute autre source ordinaire de protéines sont les seuls ingrédients mentionnés dans la dénomination du produit:
  - a. la part des sources de protéines citées doit atteindre au moins 40 % masse du produit;
  - b. la part indiquée pour chacune de ces sources de protéines doit atteindre au moins 25 % masse, rapporté au total des sources protéiques citées;
  - c. la teneur en protéines des sources citées doit atteindre au moins 1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal).
- 12 Si la viande, le poulet, le poisson, les abats ou toute autre source ordinaire de protéines, pris séparément ou en combinaison, sont mentionnés en premier lieu dans la dénomination du produit, que ce dernier soit ou non présenté sous forme de repas:
  - a. la part des sources de protéines citées doit atteindre au moins 10 % masse du produit;
  - b. la part indiquée pour chacune de ces sources de protéines doit atteindre au moins 25 % masse, rapporté au total des sources protéiques citées;
  - c. la teneur en protéines des sources citées doit atteindre au moins 1 g/100 kJ (4 g/100 kcal).
- 13 Si la viande, le poulet, le poisson, les abats ou toute autre source ordinaire de protéines, pris séparément ou en combinaison, sont mentionnés, mais pas en premier lieu, dans la dénomination du produit, que ce dernier soit ou non présenté sous forme de repas:
  - a. la part des sources de protéines citées doit atteindre au moins 8 % masse du produit;
  - b. la part indiquée pour chacune de ces sources de protéines doit atteindre au moins 25 % masse, rapporté au total des sources protéiques citées;
  - c. la teneur en protéines des sources citées doit atteindre au moins 5 g/100 kJ (2 g/100 kcal);

- d. la teneur totale en protéines dans le produit ne peut pas être inférieure à 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).
- 14 Si du fromage et d'autres ingrédients sont mentionnés dans la dénomination d'un produit non sucré, que ce dernier soit ou non présenté sous forme de repas, la teneur en protéines d'origine laitière ne peut pas être inférieure à 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal) et la teneur totale du produit en protéines de toutes origines ne peut pas être inférieure à 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).
- 15 Si le libellé de l'étiquette du produit précise qu'il s'agit d'un repas, mais ne mentionne pas la viande, le poulet, le poisson, les abats ou toute autre source ordinaire de protéines, la teneur en protéines de toutes les sources ne peut pas être inférieure à 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)..
- 16 Les exigences énoncées aux ch. 11 à 15 compris ne s'appliquent pas aux sauces présentées comme accompagnement d'un repas.
- 17 Dans les préparations sucrées dont la dénomination spécifique mentionne un produit laitier comme principal ou seul ingrédient, la teneur en protéines lactiques ne peut pas être inférieure à 2,2 g/100 kcal. Les exigences énoncées aux ch. 11 à 15 ne s'appliquent pas aux autres préparations sucrées.
- 18 L'adjonction d'acides aminés n'est admise que dans le but d'améliorer la valeur nutritive des protéines et uniquement dans les proportions nécessaires à cet effet.

## 2 Glucides

La teneur globale en glucides des jus de fruits et de légumes et des nectars de fruits, des préparations à base de fruits, des desserts ou des puddings ne peut dépasser:

- a. s'agissant des jus de légumes et des boissons à base de légumes: 10 g/100 ml;
- b. s'agissant des jus de fruits, des nectars de fruits et des boissons à base de fruits: 15 g/100 ml;
- c. s'agissant des préparations ne contenant que des fruits: 20 g/100 g;
- d. s'agissant des desserts et des puddings: 25 g/100 g;
- e. s'agissant des autres boissons qui ne sont pas fabriquées à base de lait: 5 g/100 g.

## 3 Lipides

- 31 Dans le cas des produits visés au ch. 11, si la viande ou le fromage sont les seuls ingrédients ou s'ils sont mentionnés en premier lieu dans la dénomination du produit, la teneur totale en lipides du produit ne peut pas dépasser 1,4 g/ 100 kJ (6 g/100 kcal).

- 32 S'agissant des autres produits, la teneur totale en lipides du produit ne peut pas dépasser 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal).

#### **4 Sodium**

- 41 La teneur en sodium du produit prêt à la consommation ne peut, pas excéder 48 mg/100 kJ (200 mg/100 kcal) ou 200 mg/100 g. Toutefois, si le fromage est le seul ingrédient mentionné dans la dénomination du produit, la teneur en sodium du produit prêt à la consommation ne peut pas dépasser 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal).
- 42 L'adjonction de sels de sodium aux produits à base de fruits, aux desserts ou aux puddings n'est admise qu'à des fins technologiques.

#### **5 Vitamines**

- 51 **Vitamine C**  
Dans les jus de fruits, les nectars de fruits ou les jus de légumes, la teneur en vitamine C du produit fini ne peut pas être inférieure à 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal) ou inférieure à 25 mg/100 g.
- 52 **Vitamine A**  
Dans les jus de légumes, la teneur en vitamine A du produit fini ne peut pas être inférieure à 25 µg RE/100 kJ (100 µg RE/100 kcal)<sup>31</sup>. L'adjonction de vitamine A aux « denrées alimentaires pour bébés » (autres aliments complémentaires que les préparations à base de céréales) n'est pas admise.
- 53 **Vitamine D**  
L'adjonction de vitamine D aux « denrées alimentaires pour bébés » (autres aliments complémentaires que les préparations à base de céréales) n'est pas admise.

<sup>31</sup> ER = tous les équivalents trans rétinoïl

Annexe 9  
(art. 13, al. 4)

### Teneurs maximales applicables aux vitamines, aux minéraux et aux oligoéléments ajoutés aux préparations à base de céréales et aux denrées alimentaires pour bébés destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge

*Remarque* : les exigences relatives aux nutriments s'appliquent aux produits prêts à la consommation, commercialisés comme tels ou à reconstituer selon les instructions du fabricant. Sont exceptés le potassium et le calcium, pour lesquels les exigences concernent le produit tel qu'il est remis au consommateur.

Nutriment	Teneur maximale par 100 kcal
Vitamine A □ (µg d'équivalent rétinol)	180 <sup>[1]</sup>
Vitamine D (µg)	3 <sup>[1]</sup>
Vitamine E □ (mg d'équivalent α-tocophérol)	3
Vitamine C (mg)	12,5/25 <sup>[2]</sup> /125 <sup>[3]</sup>
Vitamine B <sub>1</sub> (thiamine) (mg)	0,25/0,5 <sup>[4]</sup>
Vitamine B <sub>2</sub> (riboflavine) (mg)	0,4
Niacine (mg d'équivalent niacine)	4,5
Vitamine B <sub>6</sub> (mg)	0,35
Acide folique (µg)	50
Vitamine B <sub>12</sub> (µg)	0,35
Acide pantothénique (mg)	1,5
Biotine (µg)	10
Potassium (mg)	160
Calcium (mg)	80/180 <sup>[5]</sup> /100 <sup>[6]</sup>
Magnésium (mg)	40
Fer (mg)	3
Zinc (mg)	2
Cuivre (µg)	40
Iode (µg)	35
Manganèse (mg)	0,6

[1] Conformément aux dispositions des annexes 7 et 8.

[2] Teneur maximale applicable aux produits enrichis en fer.

[3] Teneur maximale applicable aux préparations à base de fruits, aux jus de fruits, □ aux nectars de fruits et aux jus de légumes.

[4] Teneur maximale applicable aux préparations à base de céréales.

[5] Teneur maximale applicable aux produits visés à l'art. 13, al. 1, let. a et b.

[6] Teneur maximale applicable aux produits visés à l'art. 13, al. 1, let. d.

*Annexe 10*  
(art. 18, al. 2, let. c, 19, al. 1 et 2, 21, al. 2, let. a)

## **Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales**

### **1 Explications**

Les spécifications portent sur les produits prêts à l'emploi qui sont commercialisés tels quels ou qui doivent être reconstitués selon les instructions du fabricant.

1. Pour les produits visés à l'art. 18, al. 1, let. a, destinés spécifiquement aux nourrissons, la teneur en vitamines et en minéraux doit être conforme aux données des tableaux 2.1 et 2.2.
2. Pour les produits visés à l'art. 18, al. 1, let. b, destinés spécifiquement aux nourrissons, la teneur en vitamines et en minéraux doit être conforme aux données des tableaux 2.2 et 2,2; sont réservées les modifications, pour un ou plusieurs de ces nutriments, rendues nécessaires par la destination du produit.
3. Les valeurs maximales des teneurs en vitamines et en sels minéraux des produits visés à l'art. 18, al. 1, let. c, destinés spécifiquement aux nourrissons, ne doivent pas dépasser les teneurs spécifiées aux tableaux 2.1 et 2.2; sont réservées les modifications, pour un ou plusieurs de ces nutriments, rendues nécessaires par la destination du produit.
4. Lorsque cela n'est pas contraire aux exigences imposées par la destination du produit, les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales spécifiquement pour les nourrissons se conforment aux dispositions concernant d'autres nutriments applicables aux préparations pour nourrissons et aux préparations de suite.
5. Pour les produits visés à l'art. 18, al. 1, let. a, destinés spécifiquement aux nourrissons, la teneur en vitamines et en sels minéraux doit être conforme aux données des tableaux 3.1 et 3.2.
6. Pour les produits visés à l'art. 18, al. 1, let. b, qui ne sont pas destinés spécifiquement aux nourrissons, la teneur en vitamines et en sels minéraux doit être conforme aux données des tableaux 3.1 et 3,2; sont réservées les modifications, pour un ou plusieurs de ces nutriments, rendues nécessaires par la destination du produit.
7. Les valeurs maximales des teneurs en vitamines et en sels minéraux des produits visés à l'art. 18, al. 1, let. c, destinés spécifiquement aux nourrissons, ne doivent pas dépasser les teneurs spécifiées aux tableaux 3,1 et 3,2; sont réservées les modifications, pour un ou plusieurs de ces nutriments, rendues nécessaires par la destination du produit.

## 2 Valeurs pour les vitamines, les sels minéraux et les oligo-éléments dans les aliments complets sur le plan nutritionnel destinés aux nourrissons

### 21 Vitamines

Tableau 2.1

	Par 100 kJ		Par 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Vitamine A □ (µg d'équivalent rétinol)	14	43	60	180
Vitamine D (µg)	0,25	0,75	1	3
Vitamine K (µg)	1	5	4	20
Vitamine C (mg)	1,9	6	8	25
Thiamine (mg)	0,01	0,075	0,04	0,3
Riboflavine (mg)	0,014	0,1	0,06	0,45
Vitamine B <sub>6</sub> (mg)	0,009	0,075	0,035	0,3
Niacine (mg d'équivalent niacine)	0,2	0,75	0,8	3
Acide folique (µg)	1	6	4	25
Vitamine B <sub>12</sub> (µg)	0,025	0,12	0,1	0,5
Acide pantothénique (mg)	0,07	0,5	0,3	2
Biotine (µg)	0,4	5	1,5	20
Vitamine E □ (mg d'équivalent α-tocophérol)	0,5/g d'acides gras polyinsaturés exprimés sous forme d'acide linoléique, mais en aucun cas inférieur à 0,1 mg par 100 kJ disponibles	0,75	0,5/g d'acides gras polyinsaturés exprimés sous forme d'acide linoléique, mais en aucun cas inférieur à 0,5 mg par 100 kcal disponibles	3

## 22 Sels minéraux

Tableau 2.2

	Par 100 kJ		Par 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Sodium (mg)	5	14	20	60
Chlorure (mg)	12	29	50	125
Potassium (mg)	15	35	60	145
Calcium (mg)	12	60	50	250
Phosphore (mg) <sup>a</sup>	6	22	25	90
Magnésium (mg)	1.2	3.6	5	15
Fer (mg)	0,12	0,5	0,5	2
Zinc (mg)	0,12	0,6	0,5	2,4
Cuivre (µg)	4,8	29	20	120
Iode (µg)	1.2	8,4	5	35
Sélénium (µg)	0,25	0,7	1	3
Manganèse (µg)	0,25	25	1	100
Chrome (µg)	–	2,5	–	10
Molybdène (µg)	–	2,5	–	10
Fluor (mg)	–	0,05	–	0,2

<sup>a</sup> Le rapport calcium/phosphore ne peut être inférieur à 1,2 ni supérieur à 2,0.

## 3 Valeurs pour les vitamines, les sels minéraux et les oligo-éléments dans les aliments complets sur le plan nutritionnel autres que ceux destinés aux nourrissons

### 31 Vitamines

Tableau 3,1

	Par 100 kJ		Par 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Vitamine A (µg d'équivalent rétinol)	8,4	43	35	180
Vitamine D (µg)	0,12	0,65/0,75 <sup>a</sup>	0,5	2,5/3 <sup>a</sup>
Vitamine K (µg)	0,85	5	3,5	20
Vitamine C (mg)	0,54	5,25	2,25	22

	Par 100 kJ		Par 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Thiamine (mg)	0,015	0,12	0,06	0,5
Riboflavine (mg)	0,02	0,12	0,08	0,5
Vitamine B <sub>6</sub> (mg)	0,02	0,12	0,08	0,5
Niacine (mg d'équivalent niacine)	0,22	0,75	0,9	3
Acide folique (µg)	2,5	12,5	10	50
Vitamine B <sub>12</sub> (µg)	0,017	0,17	0,07	0,7
Acide pantothénique (mg)	0,035	0,35	0,15	1,5
Biotine (µg)	0,18	1,8	0,75	7,5
Vitamine E (mg d'équivalent α-tocophérol)	0,5/g d'acides gras polyinsaturés exprimés sous forme d'acide linoléique, mais en aucun cas inférieur à 0,1 mg par 100 kJ disponibles	0,75	0,5/g d'acides gras polyinsaturés exprimés sous forme d'acide linoléique, mais en aucun cas inférieur à 0,5 mg par 100 kcal disponibles	3

<sup>a</sup> Pour les produits destinés aux enfants de 1 à 10 ans.

### 32 Sels minéraux

Tableau 3,2

	Par 100 kJ		Par 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Sodium (mg)	7,2	42	30	175
Chlorure (mg)	7,2	42	30	175
Potassium (mg)	19	70	80	295
Calcium (mg)	8,4/12 <sup>a</sup>	42/60 <sup>a</sup>	35.50	175/250 <sup>a</sup>
Phosphore (mg) <sup>l</sup>	7,2	19	30	80
Magnésium (mg)	1,8	6	7,5	25
Fer (mg)	0,12	0,5	0,5	2,0

	Par 100 kJ		Par 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Zinc (mg)	0,12	0,36	0,5	1,5
Cuivre (µg)	15	125	60	500
Iode (µg)	1,55	8,4	6,5	35
Sélénium (µg)	0,6	2,5	2,5	10
Manganèse (mg)	0.012	0,12	0,05	0,5
Chrome (µg)	0,3	3,6	1,25	15
Molybdène (µg)	0,72	4,3	3,5	18
Fluor (mg)	–	0,05	–	0,2

<sup>a</sup> Pour les produits destinés aux enfants de 1 à 10 ans.

*Annexe 11*  
(art. 24, al. 1, et 25, al. 2, let. a, ch. 2)

## **Exigences applicables à la composition des denrées alimentaires de substitution pour le contrôle du poids**

Remarque : les valeurs indiquées se rapportent aux produits prêts à la consommation, commercialisés comme tels ou à reconstituer selon les instructions du fabricant.

### **1 Valeur énergétique**

- 11 L'apport énergétique des produits destinés à remplacer la totalité de la ration journalière (art. 23, let. a) devrait se situer entre 3360 kJ (800 kcal) et 5040 kJ (1200 kcal) par ration journalière.
- 12 L'apport énergétique des produits destinés à remplacer un ou plusieurs repas (art. 23, let. b) doit se situer entre 840 kJ (200 kcal) et 1680 kJ (400 kcal) par repas.

### **2 Protéines**

- 21 L'apport protéique des produits de substitution pour le contrôle du poids doit être d'au moins 25 % et peut aller jusqu'à 50 % de l'apport énergétique total de ces produits. L'apport protéique d'un produit destiné à remplacer un ou plusieurs repas ne doit en aucun cas dépasser 125 g.
- 22 Les dispositions du ch. 21 se rapportent aux protéines dont l'indice chimique est égal à celui de la protéine de référence correspondante selon l'OAA/ OMS (1985)..

Protéine de référence <sup>32</sup>	g/100 g protéine
Cystine + méthionine	1,7
Histidine	1,6
Isoleucine	1,3
Leucine	1,9
Lysine	1,6
Phénylalanine + Tyrosine	1,9
Thréonine	0,9
Tryptophane	0,5

<sup>32</sup> Organisation mondiale de la Santé. Besoins énergétiques et besoins en protéines. Rapport d'une consultation conjointe d'experts FAO/OMS/UNU. Genève Organisation mondiale de la Santé, Genève 1985 (série de rapports techniques, 724).

Valine 1,3

- 23 Si l'indice chimique d'une protéine est inférieur à 100 % de celui de la protéine de référence, la quantité minimale de cette protéine doit être augmentée en conséquence. Dans tous les cas, l'indice chimique de la protéine doit être au moins égal à 80 % par rapport à la protéine de référence.
- 24 Par indice chimique, on entend le rapport le plus faible entre la quantité de chaque acide aminé essentiel de la protéine considérée, et la quantité de chaque acide aminé correspondant de la protéine de référence.
- 25 Dans tous les cas, l'adjonction d'acides aminés n'est admise que dans le but d'améliorer la valeur nutritive des protéines et uniquement dans les proportions nécessaires à cet effet..

### 3 Lipides

- 31 L'apport énergétique de la matière grasse ne peut dépasser 30 % de l'apport énergétique total du produit.
- 32 Dans les produits destinés à remplacer la totalité de la ration journalière, la quantité d'acide linoléique (sous forme de glycérides) ne peut être inférieure à 4,5 g.
- 33 Dans les produits destinés à remplacer un ou plusieurs repas, la quantité d'acide linoléique (sous forme de glycérides) ne peut être inférieure à 1 g.

### 4 Fibres alimentaires

La teneur en fibres alimentaires des produits destinés à remplacer la totalité de la ration journalière doit se situer entre 10 g et 30 g par ration journalière.

### 5 Vitamines et minéraux

- 51 Les produits destinés à remplacer la totalité de la ration journalière doivent fournir au moins 100 % des quantités de vitamines et de minéraux spécifiées dans le tableau ci-dessous.
- 52 Les produits destinés à remplacer un ou plusieurs repas doivent fournir, par repas, au moins 30 % des quantités de vitamines et de minéraux spécifiées dans le tableau suivant; ces produits doivent en revanche fournir au minimum 500 mg de potassium par repas.

---

Vitamine A	( $\mu\text{g}$ équivalent rétinol)	700
Vitamine D	( $\mu\text{g}$ )	5
Vitamine E	(mg équivalent tocophérol)	10

Vitamine C	(mg)	45
Vitamine B <sub>1</sub> (thiamine)	(mg)	1,1
Vitamine B <sub>2</sub> (riboflavine)	(mg)	1,6
Niacine	(mg équivalent nicotinamide)	18
Vitamine B <sub>6</sub>	(mg)	1,5
Acide folique/folacine	(µg)	200
Vitamine B <sub>12</sub>	(µg)	1,4
Biotine	(µg)	15
Acide pantothénique	(mg)	3
Calcium	(mg)	700
Phosphore	(mg)	550
	(mg)	3100
Fer	(mg)	16
Zinc	(mg)	9,5
Cuivre	(mg)	1,1
Iode	(µg)	130
Sélénium	(µg)	55
Sodium	(mg)	575
Magnésium	(mg)	150
Manganèse	(mg)	1

**Réglementation relative aux produits phytosanitaires dans les préparations pour nourrissons, les préparations de suite, les préparations à base de céréales et les denrées alimentaires pour bébés destinées à des nourrissons et des enfants en bas âge**

**Liste A: Produits phytosanitaires interdits**

- Disulfoton (somme du disulfoton, disulfoton sulfoxyde et disulfotonsulfone, exprimée en disulfoton)
- Fensulfothion (somme de fensulfothion, son analogue oxygéné et leurs sulfones, exprimée en fensulfothion)
- Fentin, exprimé en cation de triphénylétain
- Haloxyfop (somme de haloxyfop, ses sels et esters, y compris leurs conjugués, exprimée en haloxyfop)
- Heptachlore et trans-heptachlore époxyde, exprimés en heptachlore
- Hexachlorobenzène
- Nitrofène
- Ométhoate
- Terbufos (somme de terbufos, son sulfoxyde et son sulfone, exprimée en terbufos)
- Aldrine et dieldrine, exprimées en dieldrine
- Endrine

**Liste B<sup>33</sup>**

1. Les produits phytosanitaires énumérés à la liste A sont réputés ne pas avoir été utilisés si leur teneur en résidus ne dépasse pas la valeur maximale de 0,003 mg/kg.<sup>34</sup>
2. L'aldrine et la dieldrine, exprimées en dieldrine, ainsi que l'endrine sont réputées ne pas avoir été utilisées si leur teneur en résidus ne dépasse pas la valeur maximale de 0,003 mg/kg.

<sup>33</sup> Les teneurs visées dans les listes B et C s'appliquent aux produits à consommer tels quels ou tels que reconstitués selon les instructions des fabricants.

<sup>34</sup> Par dérogation au chiffre 1, les valeurs maximales de résidus dans les produits phytosanitaires figurant à la liste C sont celles qui sont mentionnées dans cette liste.

**Liste C<sup>33</sup>:**

<b>Dénomination chimique de la substance</b>	<b>Teneur maximale (mg/kg)</b>
Cadusafos	0.006
Déméton-S-méthyl/déméton-S-méthylsulfone/oxydéméton-méthyl (séparément ou combinés, exprimés en déméton-S-méthyl)	0.006
Éthoprophos	0.008
Fipronil (somme de fipronil et de fipronil-désulfinyl, exprimés en fipronil)	0.004
Propinèbe/propylèthiourée (somme de propinèbe et de propylèthiourée)	0.006

PROJET

*Annexe 13*  
(art. 29, let. a et c)

**Exigences applicables aux produits fournisseurs d'énergie et  
aux préparations à base de protéines et d'acides aminés**

**1. Exigences applicables aux produits fournisseurs d'énergie**

**11 Concentrés de glucides**

- |                                     |                                                                                                                           |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| a. Glucides                         | plusieurs sucres ou produits de dégradation de l'amidon, à vitesse de résorption différente                               |
| b. Source énergétique               | min. 80 % fournis par les glucides                                                                                        |
| c. Energie fournie par les glucides | max. 50 % fournis par le saccharose                                                                                       |
| d. Teneur énergétique               | min. 300 kJ (70 kcal) par 100 ml ou 1400 kJ (335 kcal) par 100 g de matière sèche (rapportée au produit prêt à consommer) |

**12 Produits riches en énergie**

- |                       |                                                                                   |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| a. Teneur énergétique | min. 1400 kJ (335 kcal) par 100 g de matière sèche                                |
| b. Source énergétique | min. 50 % fournis par les glucides, et max. 30 % fournis par les matières grasses |

**13 Boissons énergétiques**

- |                       |                                                                                         |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| a. Teneur énergétique | min. 190 kJ (45 kcal) par 100 ml                                                        |
| b. Source énergétique | 50 % fournis par les hydrates de carbone, et max. 30 % fournis par les matières grasses |

**2 Exigences applicables aux préparations à base de protéines et  
d'acides aminés**

- |                         |                                                                                                               |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| a. Protéines collagènes | max. 20 % du taux protéique                                                                                   |
| b. Apport en protéines  | max. 2 g par kg de poids corporel et par jour, y compris les protéines absorbées avec la nourriture ordinaire |

*Annexe 14*  
(art. 30, al. 5, et 31, al. 2)

**Substances admises dans les produits alimentaires pour sportifs**

Substance	Sels	Déclaration	Exigences
<b>Acides aminés</b>			
L-isoleucine		en mg/ration journalière ou	min. 700 mg/jour*
L-leucine		en mg/100 g de protéines,	min. 1,1 g/jour*
L-lysine		en g/ration journalière ou	min. 700 mg/jour*
L-méthionine		en g/100 g de protéines	min. 1,1 g/jour*
L-phénylalanine			min. 1,1 g/jour*
L-thréonine			min. 500 mg/jour*
L-valine			min. 800 mg/jour*
			*l'apport optimal est env. 2 fois plus élevé
L-arginine		en mg/ration journalière ou	max. 2,5 g/jour
L-cystéine		en mg/100 g de protéines,	max. 1 g/jour
L-glutamine		en g/ration journalière ou	max. 10 g/jour
Glycine		en g/100 g de protéines	max. 5 g/jour
L-ornithine			max. 2 g/jour
L-tyrosine			max. 1,2 g/jour
Bêta-alanine	Bêta-alanine, n° CAS 107-95-9, degré de pureté 98-101 % ; métaux lourds 10 ppm ; Pb ≤ 3 ppm ; As ≤ 1 ppm ; Hg ≤ 0,1 ppm ; Cd ≤ 1 ppm	en g/ration journalière ; au maximum la moitié de la dose journalière par prise. Ne pas consommer plus de 8 à 10 semaines.	max. 3,2 g/jour Utilisation et remise : <ul style="list-style-type: none"> <li>• La prise doit être répartie en deux doses par jour au moins, de préférence lors d'un repas.</li> <li>• Ne pas consommer plus de 8 à 10 semaines.</li> <li>• La substance n'est remise que sous forme de comprimés, formulés comme comprimés à libération prolongée à l'aide de produits adéquats (additifs).</li> </ul>
			Aucune publicité n'est tolérée.
L-carnitine	Base, tartrate, fumarate	en mg/ration journalière	max. 1000 mg/jour
L-citrulline	Malate		max. 1000 mg/jour

Caféine		en mg/100 ml ou en mg/100 g ou en mg/ration journalière ou en pourcentage (%)	max. 3 mg par kg de poids par jour,
Choline			max. 1000 mg/jour
Créatine	Monohydrate Pyruvate	en g/ration journalière	3 g/jour 5 g/jour
Cultures de bactéries vivantes	Spécifications conformément à l'an- nexe 16	Avec la nomenclature scientifique spécifique conforme aux prescrip- tions de l'ICSP (Inter- national Committee on Systematics of Pro- karyotes)	108 UFC (unités for- mant colonie) par ra- tion journalière
Glucuronolactone		en mg/100 ml	max. 240 mg/100 ml
Inositol			300 à 1000 mg/jour
D-ribose		en mg/100 ml	max. 200 mg/100 ml
Taurine		en mg/ration journalière	max. 1000 mg/portion

## **Vitamines, sels minéraux et autres substances dans les produits alimentaires pour sportifs: complexes nutritifs admis**

### **Catégorie 1: Vitamines**

#### **Vitamine A**

rétinol  
acétate de rétinol  
palmitate de rétinol  
bêta-carotène

#### **Vitamine D**

Vitamine D3 (cholécalfiférol)  
Vitamine D2 (ergocalciférol)

#### **Vitamine E**

D-alpha-tocophérol  
DL-alpha-tocophérol  
Acétate de D-alpha-tocophérol  
Acétate de DL-alpha-tocophérol  
Succinate acide de D-alpha-tocophérol  
Mélanges de tocophérols<sup>35</sup>  
Tocotriénol-tocophérol<sup>36</sup>

#### **Vitamine K**

Phylloquinone (phytoménadione)  
Ménaquinone<sup>37</sup>

<sup>35</sup> Alpha-tocophérol < 20 %, bêta-tocophérol < 10 %, gamma-tocophérol 50–70 % et delta-tocophérol 10–30 %

<sup>36</sup> Niveaux typiques des différents tocophérols et tocotriénols :  
- 115 mg/g d'alpha-tocophérol (101 mg/g minimum) ;  
- 5 mg/g de bêta-tocophérol (< 1 mg/g minimum) ;  
- 45 mg/g de gamma-tocophérol (25 mg/g minimum) ;  
- 12 mg/g de delta-tocophérol (3 mg/g minimum) ;  
- 67 mg/g d'alpha-tocotriénol (30 mg/g minimum) ;  
- < 1 mg/g de bêta-tocotriénol (< 1 mg/g minimum) ;  
- 82 mg/g de gamma-tocotriénol (45 mg/g minimum) ;  
- 5 mg/g de delta-tocotriénol (1 mg/g minimum).

<sup>37</sup> La ménaquinone se présente principalement sous la forme de ménaquinone-7 et, dans une moindre mesure, de ménaquinone-6.

**Vitamine B<sub>1</sub>**

Chlorhydrate de thiamine  
Nitrate de thiamine  
Chlorure de thiamine monophosphate  
Chlorure de thiamine pyrophosphate

**Vitamine B<sub>2</sub>**

Riboflavine  
Riboflavine-5'-phosphate de sodium

**Niacine**

Acide nicotinique  
Nicotinamide  
Hexanicotinate d'inositol (hexaniacinate d'inositol)

**Acide pantothénique**

D-pantothénate de calcium  
D-pantothénate de sodium  
Dexpantothénol  
Pantéthine

**Vitamine B<sub>6</sub>**

Chlorhydrate de pyridoxine  
Pyridoxine-5'-phosphate  
Pyridoxal 5'-phosphate  
Dipalmitate de pyridoxine

**Acide folique**

Acide ptéroylglutamique  
L-méthylfolate de calcium

**Vitamine B<sub>12</sub>**

Cyanocobalamine  
Hydroxocobalamine  
5'-déoxyadénosylcobalamine  
Méthylcobalamine

**Biotine**

D-biotine

**Vitamine C**

Acide L-ascorbique  
L-ascorbate de sodium  
L-ascorbate de calcium (la teneur en thréonate doit être inférieure ou égale à 2 %)  
L-ascorbate de potassium

L-ascorbyl 6-palmitate  
L-ascorbate de magnésium  
L-ascorbate de zinc

## **Catégorie 2: Minéraux**

### **Calcium**

Acétate de calcium  
L-ascorbate de calcium  
Bisglycinate de calcium  
Carbonate de calcium  
Chlorure de calcium  
Malate de citrate de calcium  
Sels calciques de l'acide citrique  
Gluconate de calcium  
Glycérophosphate de calcium  
Lactate de calcium  
Pyruvate de calcium  
Sels calciques de l'acide orthophosphorique  
Succinate de calcium  
Hydroxyde de calcium  
L-lysinate de calcium  
Malate de calcium  
Oxyde de calcium  
L-pidolate de calcium  
L-thréonate de calcium  
Sulfate de calcium

### **Magnésium**

Acétate de magnésium  
L-ascorbate de magnésium  
Bisglycinate de magnésium  
Carbonate de magnésium  
Chlorure de magnésium  
Sels de magnésium de l'acide citrique  
Gluconate de magnésium  
Glycérophosphate de magnésium  
Sels de magnésium de l'acide orthophosphorique  
Lactate de magnésium  
L-lysinate de magnésium  
Hydroxyde de magnésium  
Malate de magnésium  
Oxyde de magnésium  
L-pidolate de magnésium  
Citrate de potassium-magnésium

Pyruvate de magnésium  
Succinate de magnésium  
Sulfate de magnésium  
Taurate de magnésium  
Acétyl-taurinate de magnésium

**Mélanges calcium-magnésium**

Poudre de dolomite  
Poudre de corail fossile (Scleractinia)

**Fer**

Carbonate de fer  
Citrate de fer  
Citrate de fer ammoniacal  
Gluconate de fer  
Fumarate de fer  
Diphosphate sodique de fer  
Lactate de fer  
Sulfate de fer  
Diphosphate de fer (pyrophosphate de fer)  
Saccharate de fer  
Fer élémentaire (somme du fer carbonyle, du fer électrolytique et du fer réduit à l'hydrogène)  
Bisglycinate ferreux  
L-pidolate ferreux  
Phosphate ferreux  
Taurate de fer (II)  
Phosphate d'ammonium ferreux  
Sel de sodium de l'édétate de fer (III)

**Cuivre**

Carbonate de cuivre  
Citrate de cuivre  
Gluconate de cuivre  
Sulfate de cuivre  
L-aspartate de cuivre  
Bisglycinate de cuivre  
Complexe cuivre-lysine  
Oxyde de cuivre (II)

**Iode**

Iodure de potassium  
Iodate de potassium  
Iodure de sodium  
Iodate de sodium

### **Zinc**

Acétate de zinc  
L-ascorbate de zinc  
L-aspartate de zinc  
Bisglycinate de zinc  
Chlorure de zinc  
Citrate de zinc  
Gluconate de zinc  
Lactate de zinc  
L-lysinate de zinc  
Malate de zinc  
Sulfate de zinc mono-L-méthionine  
Oxyde de zinc  
Carbonate de zinc  
L-pidolate de zinc  
Picolinate de zinc  
Sulfate de zinc

### **Manganèse**

Ascorbate de manganèse  
L-aspartate de manganèse  
Bisglycinate de manganèse  
Carbonate de manganèse  
Chlorure de manganèse  
Citrate de manganèse  
Gluconate de manganèse  
Glycérophosphate de manganèse  
Pidolate de manganèse  
Sulfate de manganèse

### **Sodium**

Bicarbonate de sodium  
Carbonate de sodium  
Chlorure de sodium  
Citrate de sodium  
Gluconate de sodium  
Lactate de sodium  
Hydroxyde de sodium  
Sels sodiques de l'acide orthophosphorique  
Sulfate de sodium

### **Potassium**

Bicarbonate de potassium  
Carbonate de potassium  
Chlorure de potassium  
Citrate de potassium

Gluconate de potassium  
Glycérophosphate de potassium  
Lactate de potassium  
Hydroxyde de potassium  
L-pidolate de potassium  
Malate de potassium  
Sels potassiques de l'acide orthophosphorique  
Sulfate de potassium

#### **Sélénium**

L-sélénométhionine  
Levure enrichie en sélénium<sup>38</sup>  
Acide sélénieux  
Sélérate de sodium  
Hydrogénosélénite de sodium  
Sélénite de sodium

#### **Chrome**

Chlorure de chrome (III)  
Lactate de chrome (III) trihydraté  
Nitrate de chrome  
Picolinate de chrome  
Sulfate de chrome (III)

#### **Molybdène (VI)**

Molybdate d'ammoniaque  
Molybdate de potassium  
Molybdate de sodium

#### **Fluor**

Fluorure de calcium  
Fluorure de potassium  
Fluorure de sodium  
Monofluorophosphate de sodium

<sup>38</sup> Levures enrichies en sélénium produites par culture en présence de sélénite de sodium comme source de sélénium et dont la teneur en sélénium, sous la forme déshydratée telle que commercialisée, est de 2,5 mg/g au plus. L'espèce prédominante de sélénium organique présente dans la levure est la sélénométhionine, qui constitue entre 60 et 85 % de la totalité du sélénium extrait dans le produit. La teneur en autres composés contenant du sélénium organique, notamment la sélélocystéine, ne peut dépasser 10 % du total du sélénium extrait. Les teneurs en sélénium inorganique n'excèdent normalement pas 1 % du total du sélénium extrait.

### **Bore**

Acide borique  
Borate de sodium

### **Silicium**

Acide orthosilicique stabilisé par de la choline  
Dioxyde de silicium  
Acide silicique (sous forme de gel)

## **Catégorie 3: Substances particulières**

### **Acides aminés**

*Remarque* : pour les acides aminés admis, les sels de sodium, de potassium, de calcium et de magnésium ainsi que leurs chlorhydrates peuvent également être utilisés.

L-alanine  
L-arginine  
L-citrulline  
L-cystéine  
L-cystine  
L-histidine  
L-acide glutamique  
L-glutamine  
Glycine  
L-isoleucine  
L-leucine  
L-lysine  
L-lysine acétate  
L-méthionine  
L-ornithine  
L-phénylalanine  
L-proline  
L-sérine  
L-thréonine  
L-tryptophane  
L-tyrosine  
L-valine

### **Substances particulières**

Oléorésine à teneur élevée en astaxanthine extraite de *Haematococcus Pluvialis*

Cultures de bactéries (vivantes)

Bêta-glucane d'avoine et/ou d'orge  
Chlorhydrate de bêtaine  
L-carnitine  
L-chlorhydrate de carnitine  
L-carnitine-L-tartrate  
Choline  
Chlorure de choline  
Tartrates de choline  
Citrate de choline  
Sulfate de chondroïtine (Ph. Eur.)  
Coenzyme Q10 (ubiquinone, ubiquinol)  
Caféine  
DHA et ses esters d'huiles de poisson ou d'huiles d'algue  
EPA et ses esters d'huiles de poisson ou d'huiles d'algue  
Chlorure de glucosamine  
Sulfate de glucosamine  
D-glucurono-gamma-lactone  
Inositol  
Isoflavones (extraits de soja ou de trèfle des prés)  
Catéchines, épigallocatechine gallate (EGCG) du thé vert  
Acide linoléique conjugué (ALC) extrait d'huile de carthame  
Monohydrate de créatine  
Pyruvate de créatine  
Lactase FCC (Food Chemicals Codex)  
Acide linoléique extrait d'huiles comestibles  
Lutéine (extrait de tagète)  
Lycopène issu de tomates  
Oligomères proanthocyanidines (OPC) de raisin ou d'écorce de pin  
Acides gras oméga-3 d'huiles végétales, d'huiles de poissons et d'huiles d'algues  
Taurine  
Zéaxanthine (extrait de tagète)

*Annexe 16*  
(art. 30, al. 5)

**Exigences applicables aux cultures de bactéries vivantes en vue  
de leur utilisation dans des produits destinés à des sportifs**

- 1 Les cultures de bactéries vivantes utilisées dans les produits alimentaires destinés à des sportifs doivent être propres à la consommation humaine et ne présenter aucun danger pour la santé.
- 2 Des cellules vivantes provenant de souches d'une ou de plusieurs espèces bactériennes peuvent être utilisées.
- 3 Elles doivent remplir les critères suivants :
  - 3.1 Elles doivent être, de préférence, d'origine humaine et ne pas présenter de propriétés pathogènes pour l'être humain, ni transmettre de résistances aux antibiotiques.
  - 3.2 Elles doivent figurer dans une collection de souches reconnue internationalement.
  - 3.3 L'espèce et la souche doivent être caractérisées par des méthodes de biologie moléculaire. En d'autres termes :
    - a. espèce : hybridation ADN-ADN ou analyse des séquences géniques 16SrRNA
    - b. souche : méthode de biologie moléculaire reconnue internationalement telle que les techniques de l'empreinte digitale PFGE ou RAPD

PROJET

# Ordonnance du DFI sur les compléments alimentaires (OCAI)

du ...

---

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),*

vu les art. 10, al. 4, 12, al. 3, 14, al. 1, 25, al. 2, et 35, al. 4 et 5, de l'ordonnance du ... sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIOUS)<sup>1</sup>,

*arrête :*

## **Art. 1** Compléments alimentaires et nutriments

<sup>1</sup> Les compléments alimentaires sont des denrées alimentaires dont le but est de compléter le régime alimentaire normal. Ils constituent une source concentrée de nutriments ou d'autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique seuls ou combinés, commercialisés sous forme de doses.

<sup>2</sup> Au sens de la présente ordonnance, on entend par « nutriments » les vitamines et les sels minéraux, y compris les oligo-éléments.

## **Art. 2** Exigences

<sup>1</sup> Les compléments alimentaires ne peuvent être remis au consommateur que s'ils ont été préemballés.

<sup>2</sup> Ils doivent être proposés à être prises en unités mesurées de petite quantité dans des formes galéniques telles que gélules, pastilles, comprimés, pilules, sachets de poudre, ampoules de liquide ou flacons munis d'un compte-gouttes.

<sup>3</sup> Ils peuvent contenir :

- a. exclusivement les nutriments et autres substances énumérés à l'annexe 1 ;
- b. les substances :
  1. autorisées selon l'ordonnance du DFI du... sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires<sup>2</sup> et pouvant être utilisées dans les compléments alimentaires,
  2. autorisées par l'OSAV comme nouvelle sorte de denrée alimentaire ;

RS ...

<sup>1</sup> RS ...

<sup>2</sup> RS ...

2014.....

- c. des denrées alimentaires, à l'exception des plantes, parties de plantes et préparations à base de plantes énumérées à l'annexe 2.

<sup>4</sup> Les concentrations maximales définies à l'annexe 1 de nutriments et autres substances ne doivent pas être dépassées par dose journalière recommandée.

<sup>5</sup> Les formes admises des nutriments et autres substances sont réglées à l'annexe 3.

<sup>6</sup> Les exigences relatives aux cultures de bactéries vivantes sont définies à l'annexe 4.

<sup>7</sup> Sont admis dans les compléments alimentaires à base de sels minéraux basiques des sels basiques appropriés (bicarbonate, carbonate et citrate) de magnésium, de potassium et de calcium.

### Art. 3 Étiquetage

<sup>1</sup> La dénomination spécifique d'un complément alimentaire est « complément alimentaire », complétée par le nom des catégories des nutriments ou des autres substances caractéristiques du produit ou par une mention relative à la nature des nutriments ou des autres substances.

<sup>2</sup> La teneur en nutriments ou en autres substances ainsi que le pourcentage par rapport à l'apport de référence visé à l'annexe 9, partie A, de l'ordonnance du DFI du... concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDA)<sup>3</sup> doivent être exprimés sous forme numérique par ration journalière. Les valeurs indiquées doivent se fonder sur les valeurs moyennes issues de l'analyse des denrées alimentaires réalisée par le fabricant. Le pourcentage peut aussi être exprimé sous forme graphique.

<sup>3</sup> L'étiquetage doit mentionner la teneur en nutriments et en autres substances au moment de la remise au consommateur.

<sup>4</sup> En cas de mention relative à un nutriment ou à une autre substance, doivent être compris par ration journalière recommandée :

- a. pour les nutriments : au moins 15 % de l'apport de référence fixé à l'annexe 9, partie A, OIDA ;
- b. pour les autres substances : au moins 15 % de la concentration maximale prévue à l'annexe 1.

<sup>5</sup> Lors d'une déclaration nutritionnelle volontaire, elle doit respecter l'art. 21, al. 1 à 5, OIDA.

<sup>6</sup> En cas de mention relative à des cultures de bactéries vivantes ou à la lactase, doivent être compris par ration journalière recommandée :

- a. pour les cultures de bactéries vivantes : au moins 10<sup>8</sup> UFC (unité formant colonie) ;
- b. pour la lactase : 4500 unités FCC (Food Chemicals Codex).

<sup>3</sup> RS ...

2

<sup>7</sup> L'adjonction de cultures de bactéries vivantes doit figurer dans la liste des ingrédients et dans la dénomination spécifique sous l'une des formes suivantes :

- a. sous la nomenclature scientifique spécifique conforme aux prescriptions de l'International Committee on Systematics of Prokaryotes<sup>4</sup> ; ou
- b. avec la mention « avec des ferments lactiques ».

<sup>8</sup> Les indications visées à l'art. 3, al. 1, let. a à i, k, m et o à q, OIDA1 doivent être complétées par les informations suivantes :

- a. la dose journalière recommandée exprimée en portions du produit ;
- b. un avertissement que la dose journalière recommandée ne doit pas être dépassée ;
- c. une mention précisant que les compléments alimentaires ne doivent pas être utilisés comme substituts d'une alimentation variée ;
- d. une mention indiquant que les produits doivent être tenus hors de la portée des jeunes enfants ;
- e. pour les autres substances : les avertissements définis à l'annexe 1.

#### **Art. 4** Restriction de la publicité

L'étiquetage, la présentation et la publicité des compléments alimentaires ne portent aucune mention affirmant ou suggérant qu'un régime alimentaire équilibré et varié ne constitue pas une source suffisante de nutriments en général.

#### **Art. 5** Obligation d'annoncer

<sup>1</sup> Quiconque fabrique ou importe des compléments alimentaires et entend les mettre sur le marché doit l'annoncer à l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) avant la première mise sur le marché.

<sup>2</sup> Un exemple de l'étiquette utilisée pour le complément alimentaire est joint à l'annonce.

#### **Art. 6** Critères de pureté

<sup>1</sup> Pour les substances énumérées à l'annexe 3, les critères de pureté spécifiques pour les additifs, définis dans l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012<sup>5</sup>, sont applicables.

<sup>2</sup> Pour les substances énumérées à l'annexe 3 pour lesquelles les critères de pureté n'ont pas été définis, les critères de pureté généralement admis, recommandés par des organismes internationaux, sont applicables.

<sup>4</sup> [www.the-icsp.org/](http://www.the-icsp.org/)

<sup>5</sup> 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) n° 966/2014, JO L 272 du 13.09.2014, p. 1

**Art. 7** Modification des annexes

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

**Art. 8** Dispositions transitoires

<sup>1</sup> Les dispositions transitoires sont régies par l'art. 90, al. 1, 3 et 4, ODAI0Us.

<sup>2</sup> Les denrées alimentaires soumises à l'obligation d'annoncer visée à l'art. 5, al. 1, qui ont déjà été mises sur le marché et qui ont été annoncées conformément au droit en vigueur sont également considérées comme annoncées en vertu du nouveau droit.

**Art. 9** Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le ...

...

Département fédéral de l'intérieur :

Alain Berset

**Nutriments et autres substances – concentrations maximales admises pour les adultes**

Nutriments et autres substances	Concentrations maximales admises pour les adultes	Restrictions/avertissements ( <i>italique</i> )
<b>1 Nutriment</b>		
<b>1.1 Vitamines</b>		
Vitamine A	1600 µg	
Vitamine D	15 µg	
	20 µg	Pour les personnes à partir de 60 ans
Vitamine E	36 mg	
Vitamine C	240 mg	
Vitamine K	225 µg	« Il est conseillé aux personnes sous traitement anticoagulant de consulter leur médecin avant de consommer des préparations à base de vitamine K. »
Thiamine (vitamine B <sub>1</sub> )	3,3 mg	
Riboflavine (vitamine B <sub>2</sub> )	4,2 mg	
Niacine	48 mg	
Vitamine B <sub>6</sub>	4,2 mg	
Acide folique/folacine	600 µg	
	800 µg	Pour les femmes enceintes jusqu'à la douzième semaine de grossesse
Vitamine B <sub>12</sub>	7,5 µg	
Biotine	450 µg	
Acide pantothénique	18 mg	
<b>1.2 Sels minéraux et oligo-éléments</b>		
Calcium	800 mg	

Nutriments et autres substances	Concentrations maximales admises pour les adultes	Restrictions/avertissements ( <i>italique</i> )
Phosphore	700 mg	
Fer	14 mg	Pour les femmes enceintes ou qui allaitent
	30 mg	
Magnésium	375 mg	
Zinc	15 mg	
Iode	150 µg	
Sélénium	55 µg	
Cuivre	1 mg	
Manganèse	2 mg	
Chrome	40 µg	
Molybdène	50 µg	
Potassium	2000 mg	
Chlore	800 mg	
Silicium	200 mg	
<b>2 Autres substances</b>		
<b>2.1 Acides aminés</b>		
L-histidine	600 mg	
L-isoleucine	700 mg	
L-leucine	1100 mg	
L-lysine	700 mg	
L-méthionine + L-cystéine (total)	900 mg	
L-phénylalanine + L-tyrosine (total)	1500 mg	
L-thréonine	500 mg	
L-valine	800 mg	
<b>2.2 Autres substances</b>		
Acide alpha-linolénique (n-3)	2 g	
Astaxanthine	4 mg	
Bétaïne	1,5 g	

Nutriments et autres substances	Concentrations maximales admises pour les adultes	Restrictions/avertissements ( <i>italique</i> )
Caroténoïde lutéine	10 mg	
Caroténoïde lycopine	15 mg	
Caroténoïde zéaxanthine	2 mg	
Choline	550 mg	
Sulfate de chondroïtine	500 mg	« Ne convient pas aux femmes enceintes ou qui allaitent, aux enfants, aux adolescents et aux personnes sous traitement anticoagulant. »
Coenzyme Q <sub>10</sub>	30 mg	
Acide eicosapentaénoïque (EPA) + acide docosahexaénoïque (DHA) (total) (longue chaîne n-3)	500 mg	
Glucosamine	750 mg	
Isoflavones	50 mg	
Catéchines, épigallocatechine gallate (EGCG)	90 mg (calculé comme EGCG)	« Ne pas prendre à jeun, en cas de régime hypocalorique strict ou en même temps que d'autres produits à base de thé vert. »
Acide linoléique conjugué (ALC)	3 g	« Ne convient pas aux personnes diabétiques, aux adolescents et aux femmes enceintes ou qui allaitent. »
Créatine	3 g	
L-carnitine	1 g	
Lactase	aucune	Le groupe cible doit être informé que des différences existent en matière de tolérance au lactose et que les personnes concernées devraient prendre conseil auprès d'un spécialiste concernant la fonction assumée par la substance dans leur alimentation.
Cultures de bactéries vivantes	aucune	
Acide linoléique (n-6)	10 g	
Oligomères proanthocyanidines (OPC)	150 mg	« Un produit avec OPC ne remplace pas une alimentation à base de fruits et de légumes frais. »
Taurine	1000 mg	

**Liste des plantes, parties de plantes et préparations à base de plantes dont l'utilisation n'est pas admise dans les compléments alimentaires**

Nom scientifique, botanique	Nom français	Parties de plantes	Remarques
Aconitum napellus L.	Aconit napel	Toutes les parties	
Acorus calamus L.	Acore calame	Rhizome	Forme tétraploïde
Adonis vernalis L.	Adonis du printemps	Herbe	
Alkanna tuberculata (FORSSK.) MEIKLE	Racine d'alcanna	Racine	
Aloe barbadensis MILL.	Aloès	Jus de feuilles (Exsudat)	A l'exception du gel de parenchyme de feuilles
Aloe ferox MILL.	Aloe ferox	Jus de feuilles (Exsudat)	A l'exception du gel de parenchyme de feuilles
Anemone spp.	Anémone	Toutes les parties	
Aquilegia vulgaris L.	Ancolie commune, Ancolie vulgaire	Toutes les parties	
Arctostaphylos uva-ursi (L.) SPRENGEL	Raisin d'ours	Feuille	
Areca catechu L.	Arec cachou, Arec de l'Inde, Aarèque	Fruit	
Argyrea nervosa (BURM. f.) BOJ.	liane d'argent, Rose des bois	Graine	
Aristolochia spp.	Aristolochie	Toutes les parties	
Arnica montana L.	Arnica	Fleur	
Artemisia cina O.C. BERG	Barbatine, Semencine	Fleur, Graine	
Arum spp.	Arum	Toutes les parties	
Asarum europaeum L.	Asaret d'Europe	Toutes les parties	
Aspidosperma quebrachoblanco SCHLECHT.	Quebracho blanc	Ecorce, Bois	
Atropa belladonna L.	Belladone	Toutes les parties	
Azadirachta indica A.JUSS.	Margosier	Feuille, Graine	
Banisteriopsis caapi (SPRÜCE ex GRISEB.) MORTON	Banisteriopsis caapi	Ecorce, Bois	
Berberis vulgaris L.	Epine-vinette	Ecorce, Racine	A l'exception du fruit

Nom scientifique, botanique	Nom français	Parties de plantes	Remarques
Brugmansia spp.	Brugmansia	Toutes les parties	
Bryonia spp.	Bryone	Toutes les parties	
Buxus sempervirens L.	Buis	Toutes les parties	
Cassia senna L.	Séné	Feuille, Fruit	
Catha edulis FORSK.	Khat	Toutes les parties	
Catharanthus roseus (L.) G. DON	Pervenche de Madagascar	Toutes les parties	
Caulophyllum thalictroides (L.) MICHX.	Cohosh bleu, La Leontice	Toutes les parties	
Cephaelis ipecacuanha (BROT.) A. RICH.	Ipécacuanha	Racine	
Chelidonium majus L.	Chélidoine, Eclaire, Grande chélidoine	Herbe	
Chenopodium ambrosioides L. var. Anthelminticum A. GRAY	Chénopode	Toutes les parties	
Chondodendron tomentosum RUIZ et PAV.	Chondodendron tomentosum	Toutes les parties	
Cicuta virosa L.	Ciguë aquatique	Toutes les parties	
Cimicifuga racemosa (L.) NUTT.	Actée à grappet	Rhizome	
Citrullus colocynthis (L.) SCHRAD.	Coloquinte officinal	Toutes les parties	
Colchicum autumnale L.	Colchique d'automne	Toutes les parties	
Colutea arborescens L.	Baguenaudier arborescent	Toutes les parties	
Conium spp.	Ciguë	Toutes les parties	
Convallaria majalis L.	Muguet	Toutes les parties	
Convolvulus scammonia L.	Scammonée	Toutes les parties	
Croton spp.	Croton	Toutes les parties	
Cyclamen spp.	Cyclamen	Racine tuberculeuse	
Cynoglossum officinale L.	Cynoglosse officinal	Herbe	
Cytisus scoparius (L.) LINK	Cytise à balais	Toutes les parties	
Daphne spp.	Daphné	Toutes les parties	
Datura spp.	Stramoine	Toutes les parties	
Delphinium elatum L.	Dauphinelle élevée	Toutes les parties	
Delphinium staphisagria L.	Staphisaigre	Toutes les parties	
Digitalis spp.	Digitale	Toutes les parties	
Dryopteris filix-mas (L.) SCHOTT	Dryoptère fougère mâle	Toutes les parties	
Ecballium elaterium (L.) A. RICH	Ecbalie élatère	Toutes les parties	
Echinopsis peruviana (BRITTON et ROSE)	Echinopsis peruviana	Toutes les parties	

Nom scientifique, botanique	Nom français	Parties de plantes	Remarques
H.FRIEDRICH et G.D.ROWLEY			
Ephedra spp.	Raisin de mer, Ephèdre	Toutes les parties	
Erysimum cheiri (L.) CRANTH	Giroflée	Toutes les parties	
Erythroxylum coca LAM.	Coca	Feuille	
Euphorbia spp.	Euphorbe	Toutes les parties	
Gelsemium sempervirens (L.) JAUME ST.-HIL.	Jasmin sauvage	Rhizom	
Genista tinctoria L.	Genêt des teinturiers	Fleur	
Gloriosa superba L. et Gloriosa rothschildiana O'BRIEN. et Gloriosa simplex L.	Lis de Malabar	Toutes les parties	
Gratiola officinalis L.	Gratiolle officinale	Toutes les parties	
Griffonia simplicifolia Baill.	Griffonia	Graine	
Gymnema silvestre (WILLD.) R. BR.	Gymnéma	Feuille	
Hedera helix L.	Lierre	Feuille	
Heliotropium arborescens L.	Héliotrope	Toutes les parties	
Helleborus spp.	Hellébore	Toutes les parties	
Hoodia gordonii (MASS.) SWEET	Hoodia	Toutes les parties	
Hydrastis canadensis L.	Hydraste du Canada	Rhizom	
Hyoscyamus spp.	Jusquiame	Toutes les parties	
Hypericum perforatum L.	Millepertuis perforé	Herbe, Fleur	
Iberis amara L.	Ibérus amer	Toutes les parties	
Ilex aquifolium L.	Houx	Fruit, Feuille	
Ipomoea purga (WENDER.) HAYNE	Jalape	Toutes les parties	
Ipomoea violacea L.	Belle de nuit	Graine	
Juniperus sabina L.	Genévrier sabine	Toutes les parties	
Laburnum anagyroides MEDICUS	Aubour commun	Toutes les parties	
Lactuca virosa L.	Laitue vénéneuse	Toutes les parties	
Ledum palustre L.	Lédon des marais	Herbe	
Lobelia spp.	Lobélia	Toutes les parties	
Lophophora williamsii (LEM. ex SALM-DYCK) COULT.	Peyote, Peyotl	Toutes les parties	
Lycopodium clavatum L.	Lycopode en massue	Herbe	

Nom scientifique, botanique	Nom français	Parties de plantes	Remarques
<i>Lycopus europaeus</i> L. et <i>Lycopus virginicus</i> L.	Lycope d'Europe	Herbe	
<i>Mandragora officinarum</i> L.	Mandragore	Racine	
<i>Mucuna pruriens</i> (L.) DC.	Pois mascate	Toutes les parties	
<i>Nerium oleander</i> L.	Oléandre, Laurier rose	Toutes les parties	
<i>Nicotiana</i> spp.	Tabac	Toutes les parties	
<i>Papaver somniferum</i> L.	Pavot somnifère	Suc laiteux séché	A l'exception des graines
<i>Pausinystalia yohimbe</i> (K.SCHUM.) PIERRE ex BEILLE	Yohimbe	Toutes les parties	
<i>Peganum harmala</i> L.	Harmal, Rue de Syrie	Toutes les parties	
<i>Petasites</i> spp.	Pétasite	Toutes les parties	
<i>Peumus boldus</i> MOL.	Boldo	Feuille	
<i>Physostigma venenosum</i> BALFOUR	Fève de Calabar	Graine	
<i>Phytolacca americana</i> L.	Raisin d'Amérique	Fruit	
<i>Pilocarpus jaborandi</i> HOLMES	Jaborandi	Feuille	
<i>Piper methysticum</i> G. FORST.	Kava-kava	Rhizom	
<i>Podophyllum peltatum</i> L.	Podophylle pelté	Racine, Résine	
<i>Polygonatum multiflorum</i> (L.) ALL.	Sceau de Salomon multiflore	Toutes les parties	
<i>Psychotria viridis</i> RUIZ et PAV.	<i>Psychotria viridis</i>	Toutes les parties	
<i>Pteridium aquilinum</i> (L.) KUHN	Fougère aigle	Toutes les parties	
<i>Pulsatilla pratensis</i> (L.) MILL.	<i>Pulsatilla pratensis</i>	Toutes les parties	
<i>Pulsatilla vulgaris</i> MILL.	Pulsatille commune	Toutes les parties	
<i>Quassia amara</i> L. et <i>Picrasma excelsa</i> (Sw.) KURZ	Quassia	Bois	
<i>Rauvolfia serpentina</i> (L.) BENTH. Ex KURZ	Arbre aux serpents	Racine	
<i>Rhamnus catharticus</i> L.	Nerprun purgatif	Fruit	
<i>Rhamnus frangula</i> L.	Bois à poudre, Nerprun	Ecorce	
<i>Rhamnus purshiana</i> DC.	Ecorce de cascara	Ecorce	
<i>Rheum officinale</i> BAILLON et <i>Rheum palmatum</i> L.	Rhubarbe	Racine	
<i>Rhus toxicodendron</i> L.	Arbre à la galle, Arbre à poison, Sumac vénéneux	Toutes les parties	
<i>Ricinus communis</i> L.	Ricin	Graine	

Nom scientifique, botanique	Nom français	Parties de plantes	Remarques
Rubia tinctorum L.	Garance des teinturiers	Racine	
Ruta graveolens L.	Rue fétide	Feuille, Herbe	
Salvia divinorum EPLING et JATIVA	Sauge des devins	Toutes les parties	
Sassafras spp.	Sassafras	Toutes les parties	
Schoenocaulon officinale (SCHLECHTEND. Et CHAM.) A. GRAY	Sabadilla	Graine	
Scopolia spp.	Scopolie	Toutes les parties	
Senecio spp.	Séneçon	Toutes les parties	
Serenoa repens (BARTR.) SMALL	Palmier de l'Amérique du Nord	Fruit	
Sida cordifolia L.	Sida cordifolia	Toutes les parties	
Solanum dulcamara L.	Morelle douce-amère	Tige	
Solanum nigrum L. emend. MILL.	Morelle noire	Toutes les parties	
Spartium junceum L.	Spartier à tiges de jonc	Toutes les parties	
Strophantus spp.	Strophantus	Toutes les parties	
Strychnos ignatii BERG.	Fève de Saint-Ignace	Graine	
Strychnos nux vomica L.	Noix vomique	Graine	
Symphytum officinale L.	Consoude officinale	Herbe, Racine	
Tabernanthe iboga BAILL.	Iboga	Racine	
Tamus communis L.	Tamier commun	Toutes les parties	
Tanacetum vulgare L.	Tanaisie commune	Fleur, Herbe	
Taxus spp.	If	Toutes les parties	A l'exception de l'arille
Teucrium chamaedrys L.	Germandrée petit-chêne	Toutes les parties	
Thevetia peruviana (PERS.) K. SCHUM.	Oleander jaune, Thévétia du Pérou	Toutes les parties	
Thuja spp.	Thuya	Toutes les parties	
Trichocereus pachanoi BRITT. Et ROSE	Cactus San Pedro	Toutes les parties	
Tussilago farfara L.	Tussilage	Feuille, Fleur, Racine	
Urginea maritima (L) BAKER	Oignon marin, Scille maritime, Scille maritime blanche, Scille maritime rouge	Bulbe	
Valeriana edulis NUTT. ex TORR. Et GRAY ssp. Procera (H.B.K.) F. G. MEYER	Valeriana edulis	Racine	

Nom scientifique, botanique	Nom français	Parties de plantes	Remarques
Veratrum album L.	Véâtre blanc	Rhizom	
Viburnum lantana L.	Viorne lantane	Toutes les parties	
Viburnum opulus L.	Viorne obier	Toutes les parties	
Vinca minor L.	Petite pervenche	Herbe	
Viscum album L.	Gui	Fruit, Herbe	
Voacanga africana STAPF. et Voacanga thuarsii Roem-Schu	Voacanga	Toutes les parties	
Wisteria spp.	Glycine	Toutes les parties	
Xysmalobium undulatum (L.) R. BR.	Xysmalobium undulatum	Racine	

PROJET

## Formes admises des nutriments et des autres substances

### 1. Nutriments

#### 1.1 Vitamines

##### Vitamine A

Rétinol  
Acétate de rétinyl  
Palmitate de rétinyl  
Bêta-carotène

##### Vitamine D

Vitamine D<sub>3</sub> (cholécalférol)  
Vitamine D<sub>2</sub> (ergocalciférol)

##### Vitamine E

D-alpha-tocophérol  
DL-alpha-tocophérol  
Acétate de D-alpha-tocophérol  
Acétate de DL-alpha-tocophérol  
Succinate acide de D-alpha-tocophérol  
Mélanges de tocophérols<sup>6</sup>  
Tocotriénol-tocophérol<sup>7</sup>

##### Vitamine K

Phylloquinone (phytoménadione)  
Ménaquinone<sup>8</sup>

##### Thiamine

Chlorhydrate de thiamine  
Mononitrate de thiamine  
Chlorure de thiamine monophosphate  
Chlorure de thiamine pyrophosphate

##### Riboflavine

Riboflavine  
Riboflavine-5'-phosphate de sodium

##### Niacine

Acide nicotinique  
Nicotinamide  
Hexanicotinate d'inositol (hexaniacinate d'inositol)

##### Acide pantothénique

- <sup>6</sup> Alpha-tocophérol < 20 %, bêta-tocophérol < 10 %, gamma-tocophérol 50-70 % et delta-tocophérol 10-30 %
- <sup>7</sup> Niveaux typiques de certains tocophérols et tocotriénols :
- 115 mg/g d'alpha-tocophérol (101 mg/g minimum) ;
  - 5 mg/g de bêta-tocophérol (< 1 mg/g minimum) ;
  - 45 mg/g de gamma-tocophérol (25 mg/g minimum) ;
  - 12 mg/g de delta-tocophérol (3 mg/g minimum) ;
  - 67 mg/g d'alpha-tocotriénol (30 mg/g minimum) ;
  - < 1 mg/g de bêta-tocotriénol (< 1 mg/g minimum) ;
  - 82 mg/g de gamma-tocotriénol (45 mg/g minimum) ;
  - 5 mg/g de delta-tocotriénol (1 mg/g minimum).
- <sup>8</sup> La ménaquinone se présente principalement sous la forme de ménaquinone-7 et, dans une moindre mesure, de ménaquinone-6

D-pantothénate de calcium  
D-pantothénate de sodium  
Dexpantothénol  
Pantéthine

**Vitamine B<sub>6</sub>**

Chlorhydrate de pyridoxine  
Pyridoxine-5'-phosphate  
Pyridoxal 5'-phosphate

**Acide folique**

Acide ptéroylglutamique  
L-méthylfolate de calcium  
(6S)-acide 5-méthyltétrahydrofolique, sel de glucosamine

**Vitamine B<sub>12</sub>**

Cyanocobalamine  
Hydroxocobalamine  
5'-déoxyadénosylcobalamine  
Méthylcobalamine

**Biotine**

D-biotine

**Vitamine C**

Acide L-ascorbique  
L-ascorbate de sodium  
L-ascorbate de calcium (la teneur en thréonate doit être inférieure ou égale à 2 %)  
L-ascorbate de potassium  
L-ascorbyl 6-palmitate  
L-ascorbate de magnésium  
L-ascorbate de zinc

**1.2 Sels minéraux****Calcium**

Acétate de calcium  
L-ascorbate de calcium  
Bisglycinate de calcium  
Carbonate de calcium  
Chlorure de calcium  
Malate de citrate de calcium  
Sels calciques de l'acide citrique  
Gluconate de calcium  
Glycérophosphate de calcium  
Lactate de calcium  
Pyruvate de calcium  
Sels calciques de l'acide orthophosphorique  
Succinate de calcium  
Hydroxyde de calcium  
L-lysinate de calcium  
Malate de calcium  
Oxyde de calcium  
L-pidolate de calcium  
L-thréonate de calcium  
Sulfate de calcium  
Algues rouges calcaires (maërl)<sup>9</sup>

<sup>9</sup> Algues calcifiées des espèces *Lithothamnium corallioides* et *Phymatolithon calcareum* ou mélanges de ces espèces

**Magnésium**

Acétate de magnésium  
L-ascorbate de magnésium  
Bisglycinate de magnésium  
Carbonate de magnésium  
Chlorure de magnésium  
Sels de magnésium de l'acide citrique  
Gluconate de magnésium  
Glycérophosphate de magnésium  
Sels de magnésium de l'acide orthophosphorique  
Lactate de magnésium  
L-lysinate de magnésium  
Hydroxyde de magnésium  
Malate de magnésium  
Oxyde de magnésium  
L-pidolate de magnésium  
Citrate de potassium-magnésium  
Pyruvate de magnésium  
Succinate de magnésium  
Sulfate de magnésium  
Taurate de magnésium  
Acétyl-taurinate de magnésium

**Mélanges calcium-magnésium**

Poudre de dolomite  
Poudre de corail fossile (*Scleractinia*)

**Fer**

Carbonate ferreux  
Citrate ferreux  
Citrate d'ammonium ferrique  
Gluconate ferreux  
Fumarate ferreux  
Diphosphate sodique ferrique  
Lactate ferreux  
Sulfate ferreux  
Diphosphate ferrique (pyrophosphate ferrique)  
Saccharate ferrique  
Fer élémentaire (somme du fer carbonyle, du fer électrolytique et du fer réduit à l'hydrogène)  
Bisglycinate ferreux  
L-pidolate ferreux  
Phosphate ferreux  
Phosphate d'ammonium ferreux  
Sel de sodium de l'édétate de fer (III)  
Taurate de fer (II)

**Cuivre**

Carbonate de cuivre  
Citrate de cuivre  
Gluconate de cuivre  
Sulfate de cuivre  
L-aspartate de cuivre  
Bisglycinate de cuivre  
Complexe cuivre-lysine  
Oxyde de cuivre (II)

**Iode**

Iodure de sodium  
Iodate de sodium  
Iodure de potassium  
Iodate de potassium

**Zinc**

Acétate de zinc  
L-ascorbate de zinc  
L-aspartate de zinc  
Bisglycinate de zinc  
Chlorure de zinc  
Citrate de zinc  
Gluconate de zinc  
Lactate de zinc  
L-lysinate de zinc  
Malate de zinc  
Sulfate de zinc mono-L-méthionine  
Oxyde de zinc  
Carbonate de zinc  
L-pidolate de zinc  
Picolinate de zinc  
Sulfate de zinc

**Manganèse**

Ascorbate de manganèse  
L-aspartate de manganèse  
Bisglycinate de manganèse  
Carbonate de manganèse  
Chlorure de manganèse  
Citrate de manganèse  
Gluconate de manganèse  
Glycérophosphate de manganèse  
Pidolate de manganèse  
Sulfate de manganèse

**Potassium**

Sulfate de potassium  
Bicarbonat de potassium  
Carbonate de potassium  
Chlorure de potassium  
Citrate de potassium  
Gluconate de potassium  
Glycérophosphate de potassium  
Lactate de potassium  
Hydroxyde de potassium  
L-pidolate de potassium  
Malate de potassium  
Sels potassiques de l'acide orthophosphorique

**Sélénium**

L-sélénométhionine  
Levure enrichie en sélénium<sup>10</sup>  
Acide sélénieux  
Sélérate de sodium  
Hydrogénosélénite de sodium  
Sélénite de sodium

<sup>10</sup> Levures enrichies en sélénium produites par culture en présence de sélénite de sodium comme source de sélénium et dont la teneur en sélénium, sous la forme déshydratée telle que commercialisée, est de 2,5 mg/g au plus. L'espèce prédominante de sélénium organique présente dans la levure est la sélénométhionine, qui constitue entre 60 et 85 % de la totalité du sélénium extrait dans le produit. La teneur en autres composés contenant du sélénium organique, notamment la sélélocystéine, ne peut dépasser 10 % du total du sélénium extrait. Les teneurs en sélénium inorganique n'excèdent normalement pas 1 % du total du sélénium extrait.

**Chrome**

Chlorure de chrome (III)  
Levure enrichie en chrome<sup>11</sup>  
Lactate de chrome (III) trihydraté  
Nitrate de chrome  
Picolinate de chrome  
Sulfate de chrome (III)

**Molybdène (VI)**

Molybdate d'ammonium  
Molybdate de potassium  
Molybdate de sodium

**Silicium**

Acide orthosilicique stabilisé par de la choline  
Dioxyde de silicium  
Acide silicique (sous forme de gel)

**2. Autres substances****2.1 Acides aminés**

*Remarque* : pour les acides aminés admis, les sels de sodium, de potassium, de calcium et de magnésium ainsi que leurs chlorures peuvent également être utilisés.

L-cystéine  
L-histidine  
L-isoleucine  
L-leucine  
L-lysine  
L-méthionine  
L-phénylalanine  
L-thréonine  
L-tyrosine  
L-valine

**2.2 Autres substances****Astaxanthine**

Oléorésine à teneur élevée en astaxanthine extraite de *Haematococcus Pluvialis*

**Bétaïne**

Chlorhydrate de bétaïne

**Choline**

Choline  
Chlorure de choline  
Tartrates de choline  
Citrate de choline

**Sulfate de chondroïtine**

Sulfate de chondroïtine (*Ph. Eur.*)

**Coenzyme Q10**

Coenzyme Q10 (ubiquinone, ubiquinol)

<sup>11</sup> Levures enrichies en chrome produites par culture de *Saccharomyces cerevisiae* en présence de chlorure de chrome (III) comme source de chrome et dont la teneur en chrome, sous la forme déshydratée telle que commercialisée, est de 230 à 300 mg/kg. Les teneurs en chrome (VI) ne doivent pas excéder 0,2 % de la teneur totale en chrome.

**DHA et ses esters** d'huile de poisson ou d'huile d'algue

**EPA et ses esters** d'huile de poisson ou d'huile d'algue

**Glucosamine**

Chlorure de glucosamine

Sulfate de glucosamine

**Isoflavones**

Isoflavones (extraits de soja ou de trèfle des prés)

**Catéchines, épigallocatechine gallate (EGCG)**

Catéchines, épigallocatechine gallate (EGCG) du thé vert

**Acide linoléique conjugué (ALC)**

Acide linoléique conjugué (ALC) extrait d'huile de carthame

**Créatine**

Monohydrate de créatine

Pyruvate de créatine

**L-carnitine**

L-carnitine

L-chlorhydrate de carnitine

L-carnitine-L-tartrate

**Lactase**

Lactase FCC (*Food Chemicals Codex*)

**Acide linoléique**

**Lutéine**

Lutéine (extrait de tagète)

**Lycopène**

Lycopène issu de tomates

**Oligomères proanthocyanidines (OPC)**

Oligomères proanthocyanidines (OPC) de raisin ou d'écorce de pin

**Acides gras oméga-3** d'huiles végétales, d'huiles de poissons et d'huiles d'algues

**Taurine**

Taurine

**Zéaxanthine**

Zéaxanthine (extrait de tagète)

Annexe 4  
(art. 2, al. 6)

### **Exigences applicables aux cultures de bactéries vivantes en vue de leur utilisation dans les compléments alimentaires**

- 1 Les cultures de bactéries vivantes utilisées dans les compléments alimentaires doivent être propres à la consommation humaine et ne présenter aucun danger pour la santé.
- 2 Des cellules vivantes provenant de souches d'une ou de plusieurs espèces bactériennes peuvent être utilisées.
- 3 Elles doivent remplir les critères suivants :
  - 3.1 Elles doivent être, de préférence, d'origine humaine et ne pas présenter de propriétés pathogènes pour l'être humain, ni transmettre de résistances aux antibiotiques.
  - 3.2 Elles doivent figurer dans une collection de souches reconnue internationalement.
  - 3.3 L'espèce et la souche doivent être caractérisées par des méthodes de biologie moléculaire. En d'autres termes :
    - a. *espèce* : hybridation ADN-ADN ou analyse des séquences géniques ARNr 16S ;
    - b. *souche* : méthode de biologie moléculaire reconnue internationalement telle que les techniques de l'empreinte digitale PFGE ou RAPD

# Ordonnance du DFI sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires

du ...

---

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),*

vu les art. 16, let. a, et 17, al. 3 et 5, de l'ordonnance du ... sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIOUS)<sup>1</sup>,

*arrête :*

## **Section 1   Objet**

### **Art. 1**

La présente ordonnance règle :

- a. la procédure d'autorisation pour les nouvelles sortes de denrées alimentaires ;
- b. la procédure d'autorisation pour les nouvelles sortes de denrées alimentaires traditionnelles ;
- c. les nouvelles sortes de denrées alimentaires pouvant être mises sur le marché sans autorisation.

## **Section 2 Procédure d'autorisation pour les nouvelles sortes de denrées alimentaires**

### **Art. 2**

<sup>1</sup> La demande d'autorisation pour une nouvelle sorte de denrée alimentaire doit être soumise à l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) dans une des langues officielles ou en anglais.

<sup>2</sup> Elle doit contenir les informations suivantes sur la nouvelle sorte de denrée alimentaire :

- a. une proposition de dénomination spécifique ;
- b. une description de la nouvelle sorte de denrée alimentaire ;
- c. la composition et les spécifications ;
- d. le cas échéant, les méthodes d'analyse ;

RS ...

<sup>1</sup> RS ...

2015-.....

- e. des données scientifiques prouvant que la nouvelle sorte de denrée alimentaire satisfait aux exigences de l'art. 17, al. 2, ODAIOUs ;
- f. le cas échéant, l'usage prévu et les conditions d'utilisation ;
- g. la présentation et l'étiquetage ;
- h. le procédé de fabrication ou les pratiques de multiplication ou de reproduction.

### **Section 3 Procédure d'autorisation pour les nouvelles sortes de denrées alimentaires traditionnelles**

#### **Art. 3 Demande**

<sup>1</sup> La demande d'autorisation pour une nouvelle sorte de denrée alimentaire traditionnelle au sens de l'art. 17, al. 3, ODAIOUs doit être soumise à l'OSAV dans une des langues officielles ou en anglais.

<sup>2</sup> Elle doit contenir les informations suivantes sur la nouvelle sorte de denrée alimentaire traditionnelle :

- a. une proposition de dénomination spécifique ;
- b. la description ;
- c. des données sur la composition ;
- d. le pays de provenance ;
- e. la preuve que la denrée alimentaire est utilisée sans danger depuis 25 ans dans l'alimentation habituelle d'une grande partie de la population dans un pays autre que la Suisse ;
- f. la présentation et l'étiquetage ;
- g. le cas échéant, les conditions d'utilisation.

#### **Art. 4 Octroi de l'autorisation**

L'autorisation est délivrée :

- a. s'il est prouvé que la denrée alimentaire traditionnelle est utilisée sans danger depuis au moins 25 ans dans l'alimentation habituelle d'une grande partie de la population dans un pays autre que la Suisse ;
- b. si la condition fixée à l'art. 17, al. 2, let. c, ODAIOUs est remplie.

#### **Art. 5 Décision de portée générale relative aux denrées alimentaires traditionnelles**

<sup>1</sup> La décision de portée générale au sens de l'art. 17, al. 3, ODAIOUs doit contenir les informations suivantes sur les denrées alimentaires traditionnelles :

- a. la dénomination spécifique ;

- b. la description ;
- c. le pays de provenance de la denrée alimentaire traditionnelle ;
- d. le cas échéant, les conditions d'utilisation ;
- e. le cas échéant, les exigences en matière d'étiquetage spécifiques à la denrée alimentaire traditionnelle.

<sup>2</sup> La décision de portée générale et son entrée en force sont publiées dans la Feuille fédérale.

<sup>3</sup> L'OSAV informe sans délai les organes d'exécution cantonaux de l'émission d'une décision de portée générale et de son entrée en force.

#### **Section 4 Nouvelles sortes de denrées alimentaires pouvant être mises sur le marché sans autorisation**

##### **Art. 6**

<sup>1</sup> Les nouvelles sortes de denrées alimentaires énumérées à l'annexe peuvent être mises sur le marché sans autorisation.

<sup>2</sup> L'OSAV peut actualiser cette annexe si une nouvelle sorte de denrée alimentaire satisfait aux exigences de l'art. 17, al. 2, ODAIOUs.

#### **Section 5 Entrée en vigueur**

##### **Art. 7**

La présente ordonnance entre en vigueur le ... .

Département fédéral de l'intérieur :

Alain Berset

Annexe  
(art. 6, al. 1)

### Nouvelles sortes de denrées alimentaires pouvant être mises sur le marché en Suisse sans autorisation

Les nouvelles sortes de denrées alimentaires énumérées dans la liste peuvent être mises sur le marché en Suisse sans autorisation pour autant qu'elles soient conformes aux conditions figurant dans la deuxième colonne.

Denrée alimentaire	Prescriptions applicables
Zéaxanthine de synthèse	Décision d'exécution 2013/49/UE de la Commission du 22 janvier 2013 autorisant la mise sur le marché de la zéaxanthine de synthèse en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 21 du 24.1.2013, p. 32.
Graines de chia ( <i>Salvia hispanica</i> )	Décision d'exécution 2013/50/UE de la Commission du 22 janvier 2013 autorisant une extension de l'utilisation des graines de chia ( <i>Salvia hispanica</i> ) en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 21 du 24.1.2013, p. 34.
Lactoferrine bovine	Décision d'exécution 2012/727/UE de la Commission du 22 novembre 2012 autorisant la mise sur le marché de la lactoferrine bovine en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil (FrieslandCampina), JO L 327 du 27.11.2012, p. 52.
Dihydrocapsiate	Décision d'exécution 2012/726/UE de la Commission du 22 novembre 2012 autorisant la mise sur le marché du dihydrocapsiate en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 327 du 27.11.2012, p. 49.

Denrée alimentaire	Prescriptions applicables
Lactoferrine bovine	Décision d'exécution 2012/725/UE de la Commission du 22 novembre 2012 autorisant la mise sur le marché de la lactoferrine bovine en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil (Morinaga), JO L 327 du 27.11.2012, p. 46.
Gamma-cyclodextrine	Décision d'exécution 2012/288/UE de la Commission du 1 <sup>er</sup> juin 2012 autorisant la mise sur le marché de la gamma-cyclodextrine en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 144 du 5.6.2012, p. 41.
Base de gomme à mâcher	Décision d'exécution 2012/461/UE de la Commission du 3 août 2012 autorisant la mise sur le marché d'une nouvelle base de gomme à mâcher en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la décision d'exécution 2011/882/UE de la Commission, JO L 210 du 7.8.2012, p. 14.
Base de gomme à mâcher	Décision d'exécution 2011/882/UE de la Commission du 21 décembre 2011 autorisant la mise sur le marché d'une nouvelle base de gomme à mâcher en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 343 du 23.12.2011, p. 121.
Bêta-glucanes de levure	Décision d'exécution 2011/762/UE de la Commission du 24 novembre 2011 autorisant la mise sur le marché des bêta-glucanes de levure en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 313 du 26.11.2011, p. 41.
Flavonoïdes issus de <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.	Décision d'exécution 2011/761/UE de la Commission du 24 novembre 2011 autorisant la mise sur le marché de flavonoïdes issus de <i>Glycyrrhiza glabra</i> L. en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du R (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 313 du 26.11.2011, p. 37.

Denrée alimentaire	Prescriptions applicables
Posphatidylsérine de phospholipides de soja	Décision d'exécution 2011/513/UE de la Commission du 19 août 2011 autorisant la mise sur le marché de phosphatidylsérine de phospholipides de soja en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 215 du 20.8.2011, p. 20.
Extrait de haricot noir (de soja) fermenté	Décision d'exécution 2011/497/UE de la Commission du 9 août 2011 autorisant la mise sur le marché de l'extrait de haricot noir (de soja) fermenté en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 205 du 10.8.2011, p. 33.
Amidon de maïs phosphaté	Décision d'exécution 2011/494/UE de la Commission du 5 août 2011 autorisant la mise sur le marché d'amidon de maïs phosphaté en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 204 du 9.8.2011, p. 23.
Picolinate de chrome	Décision 2011/320/UE de la Commission du 27 mai 2011 autorisant la mise sur le marché du picolinate de chrome en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 143 du 31. 5.2011, p. 36.
Chitine-glucane issu d' <i>Aspergillus niger</i>	Décision 2011/76/UE de la Commission du 2 février 2011 autorisant la mise sur le marché du chitine-glucane issu d' <i>Aspergillus niger</i> en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 29 du 3.2.2011, p. 34.
Extrait mycélien de <i>Lentinula edodes</i> (shiitake)	Décision 2011/73/UE de la Commission du 2 février 2011 autorisant la mise sur le marché d'un extrait mycélien de <i>Lentinula edodes</i> (shiitake) en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du R (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 29 du 3.2.2011, p. 30.

Denrée alimentaire	Prescriptions applicables
Produit de peptide de poisson ( <i>Sardinops sagax</i> )	Décision 2011/80/UE de la Commission du 4 février 2011 autorisant la mise sur le marché d'un produit de peptide de poisson ( <i>Sardinops sagax</i> ) en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 31 du 5.2.2011, p. 48.
Phosphate d'ammonium ferreux	Décision 2010/715/UE de la Commission du 25 novembre 2010 autorisant la mise sur le marché de phosphate d'ammonium ferreux en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 310 du 26.11.2010, p. 16.
Sel de sodium de l'édétate de fer (III)	Décision 2010/331/UE de la Commission du 14 juin 2010 autorisant la mise sur le marché de sel de sodium de l'édétate de fer (III) en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil [notifiée sous le, JO L 149 du 15.6.2014, p. 16.
Purée et concentré des fruits de <i>Morinda citrifolia</i>	Décision 2010/228/UE de la Commission du 21 avril 2010 autorisant la mise sur le marché de purée et de concentré des fruits de <i>Morinda citrifolia</i> en tant que nouveaux ingrédients alimentaires en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 102 du 23.4.2010, p. 49.
Graines de chia ( <i>Salvia hispanica</i> )	Décision 2009/827/CE de la Commission du 13 octobre 2009 autorisant la mise sur le marché de graines de Chia ( <i>Salvia hispanica</i> ) en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 294 du 11.11.2009, p. 14.
Extrait foliaire de luzerne ( <i>Medicago sativa</i> )	Décision 2009/826/CE de la Commission du 13 octobre 2009 autorisant la mise sur le marché d'un extrait foliaire de luzerne ( <i>Medicago sativa</i> ) en tant que nouvel aliment ou nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 294 du 11.11.2009, p. 12.

Denrée alimentaire	Prescriptions applicables
Huile d'algue extraite de la microalgue <i>Schizochytrium sp.</i>	Décision 2009/778/CE de la Commission du 22 octobre 2009 concernant l'extension des usages de l'huile d'algue extraite de la microalgue <i>Schizochytrium sp.</i> en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 278 du 23.10.2009, p. 56.
Huile d'algue extraite de la microalgue <i>Ulkenia sp.</i>	Décision 2009/777/CE de la Commission du 21 octobre 2009 concernant l'extension des usages de l'huile d'algue extraite de la microalgue <i>Ulkenia sp.</i> en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 278 du 23.10.2009, p. 54.
Extrait lipidique de krill de l'Antarctique <i>Euphausia superba</i>	Décision 2009/752/CE de la Commission du 12 octobre 2009 autorisant la mise sur le marché d'un extrait lipidique de krill de l'Antarctique <i>Euphausia superba</i> en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 268 du 13.10.2009, p. 33.
Lycopène	Décision 2009/362/CE de la Commission du 30 avril 2009 autorisant la mise sur le marché de lycopène en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du R (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 110 du 1.5.2009, p. 54.
Lycopène issu de <i>Blakeslea trispora</i>	Décision 2009/365/CE de la Commission du 28 avril 2009 autorisant la mise sur le marché de lycopène issu de <i>Blakeslea trispora</i> en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 111 du 5.5.2009, p. 31.
Oléorésine de lycopène extrait de la tomate	Décision 2009/355/CE de la Commission du 28 avril 2009 autorisant la mise sur le marché d'oléorésine de lycopène extrait de la tomate en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du R (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 109 du 30.4.2009, p. 47.

Denrée alimentaire	Prescriptions applicables
Lycopène	Décision 2009/348/CE de la Commission du 23 avril 2009 autorisant la mise sur le marché de lycopène en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du R (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 106 du 28.4.2009, p. 55.
Vitamine K2 (ménaquinone) issue de <i>Bacillus subtilis natto</i>	Décision 2009/345/CE de la Commission du 22 avril 2009 autorisant la mise sur le marché de la vitamine K2 (ménaquinone) issue de <i>Bacillus subtilis natto</i> en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 105 du 25.4.2009, p. 16.
Feuilles de <i>Morinda citrifolia</i>	Décision 2008/985/CE de la Commission du 15 décembre 2008 autorisant la mise sur le marché de feuilles de <i>Morinda citrifolia</i> en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 352 du 31.12.2008, p. 46.
Huile riche en acide arachidonique extraite du champignon <i>Mortierella alpina</i>	Décision 2008/968/CE de la Commission du 12 décembre 2008 autorisant la mise sur le marché d'huile riche en acide arachidonique extraite du champignon <i>Mortierella alpina</i> en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 344 du 20.12.2008, p. 123.
Pulpe déshydratée de fruit de baobab	Décision 2008/575/CE de la Commission du 27 juin 2008 autorisant la mise sur le marché de pulpe déshydratée de fruit de baobab en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 183 du 11.7.2008, p. 38.
Huile d' <i>Allanblackia</i>	Décision 2008/559/CE de la Commission du 27 juin 2008 autorisant la mise sur le marché d'huile d' <i>Allanblackia</i> en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 180 du 9.7.2008, p. 20.

Denrée alimentaire	Prescriptions applicables
Huile d'Echium raffinée	Décision 2008/558/CE de la Commission du 27 juin 2008 autorisant la mise sur le marché d'huile d'Echium raffinée en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 180 du 9.7.2008, p. 17.
Alpha-cyclodextrine	Décision 2008/413/CE de la Commission du 26 mai 2008 autorisant la mise sur le marché d'alpha-cyclodextrine en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 146 du 5.6.2008, p. 12.
Boissons à base de riz enrichies en phytostérols/phytostanols	Décision 2008/36/CE de la Commission du 10 janvier 2008 autorisant la mise sur le marché de boissons à base de riz enrichies en phytostérols/phytostanols en tant que nouvel aliment en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 8 du 11.1.2008, p. 15.
Huile concentrée en phytostérols/phytostanols	Décision 2007/343/CE de la Commission du 15 mai 2007 autorisant la mise sur le marché d'huile concentrée en phytostérols/phytostanols en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 129 du 17.5.2007, p. 63.
Huile d'origine végétale à teneur élevée en diacylglycérols	Décision 2006/720/CE de la Commission du 23 octobre 2006 relative à l'autorisation de mise sur le marché d'huile d'origine végétale à teneur élevée en diacylglycérols en tant que nouvel aliment en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 296 du 26.10.2006, p. 10.
Lycopène issu de <i>Blakeslea trispora</i>	Décision 2006/721/CE de la Commission du 23 octobre 2006 autorisant la mise sur le marché de lycopène issu de <i>Blakeslea trispora</i> en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 296 du 26.10.2006, p. 13.

Denrée alimentaire	Prescriptions applicables
Huile de colza concentrée en insaponifiable	Décision 2006/722/CE de la Commission du 24 octobre 2006 autorisant la mise sur le marché d' »huile de colza concentrée en insaponifiable » en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 296 du 26.10.2006, p. 17.
Huile de germe de maïs concentrée en insaponifiable	Décision 2006/723/CE de la Commission du 24 octobre 2006 autorisant la mise sur le marché d' »huile de germe de maïs concentrée en insaponifiable » en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 296 du 26.10.2006, p. 20.
Pain de seigle enrichi en phytostérols/phytostanols	Décision 2006/59/CE de la Commission du 24 janvier 2006 autorisant la mise sur le marché de pain de seigle enrichi en phytostérols/phytostanols en tant que nouvel aliment ou nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 31 du 3.2.2006, p. 21.
Pain de seigle enrichi en phytostérols/phytostanols	Décision 2006/58/CE de la Commission du 24 janvier 2006 autorisant la mise sur le marché de pain de seigle enrichi en phytostérols/phytostanols en tant que nouvel aliment ou nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 31 du 3.2.2006, p. 18.
Isomaltulose	Décision 2005/581/CE de la Commission du 25 juillet 2005 autorisant la mise sur le marché de l'isomaltulose en tant que nouvel aliment ou nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 199 du 29.7.2005, p. 90.
Isomaltulose	Décision 2005/457/CE de la Commission 4 avril 2005 autorisant la mise sur le marché de l'isomaltulose en tant que nouvel aliment ou nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 160 du 23.6.2005, p. 28.

Denrée alimentaire	Prescriptions applicables
Boissons à base de lait contenant des phytostérols/phytostanols ajoutés en tant que nouveaux aliments ou ingrédients alimentaires	Décision 2004/845/CE de la Commission du 12 novembre 2004 autorisant la mise sur le marché de boissons à base de lait contenant des phytostérols/phytostanols ajoutés en tant que nouveaux aliments ou ingrédients alimentaires, en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 366 du 11.12.2004, p. 14.
Matières grasses à tartiner, boissons lactées aux fruits, produits de type yaourt et produits de type fromage enrichis en phytostérols/phytostanols	Décision 2004/336/CE de la Commission du 31 mars 2004 relative à l'autorisation de mise sur le marché de matières grasses à tartiner, de boissons lactées aux fruits, de produits de type yaourt et de produits de type fromage enrichis en phytostérols/phytostanols en tant que nouveaux aliments ou nouveaux ingrédients alimentaires, en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 105 du 14.4.2004, p. 49.
Produits de type lait et produits de type yaourt enrichis en esters de phytostérol	Décision 2004/335/CE de la Commission du 31 mars 2004 relative à l'autorisation de mise sur le marché de produits de type lait et de produits de type yaourt enrichis en esters de phytostérol en tant que nouveaux ingrédients alimentaires en vertu du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 105 du 14.4.2004, p. 46.
Matières grasses à tartiner, produits de type lait, produits de type yaourt et sauces épicées enrichis en phytostérols/phytostanols	Décision 2004/334/CE de la Commission du 31 mars 2004 autorisant la mise sur le marché de matières grasses à tartiner, de produits de type lait, de produits de type yaourt et de sauces épicées enrichis en phytostérols/phytostanols en tant que nouveaux aliments ou ingrédients alimentaires, en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 105 du 14.4.2004, p. 43.
Matières grasses à tartiner, assaisonnements pour salades, produits de type lait, produits de type lait fermenté, boissons à base de soja et produits de type fromage enrichis en phytostérols/phytostanols	Décision 2004/333/CE de la Commission du 31 mars 2004 autorisant la mise sur le marché de matières grasses à tartiner, d'assaisonnements pour salades, de produits de type lait, de produits de type lait fermenté, de boissons à base de soja et de produits de type fromage enrichis en phytostérols/phytostanols en tant que nouveaux aliments ou ingrédients alimentaires, en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 105 du 14.4.2004, p. 40.
Différentes formes de salatrim	Décision 2003/867/CE de la Commission du 1 <sup>er</sup> décembre 2003 autorisant la mise sur le marché des différentes formes de salatrim en tant que nouveaux ingrédients alimentaires en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 326 du 13.12.2003, p. 32.

Denrée alimentaire	Prescriptions applicables
Huile extraite de la microalgue <i>Schizochytrium</i> sp. à teneur élevée en DHA (acide docosahexaénoïque)	Décision 2003/427/CE de la Commission du 5 juin 2003 autorisant la mise sur le marché d'une huile extraite de la microalgue <i>Schizochytrium</i> sp. à teneur élevée en DHA (acide docosahexaénoïque) en tant que nouvel ingrédient alimentaire, en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 144 du 12.6.2003, p. 13.
Jus de noni (jus du fruit de <i>Morinda citrifolia</i> L.)	Décision 2003/426/CE de la Commission du 5 juin 2003 relative à l'autorisation de mise sur le marché de « jus de noni » (jus du fruit de <i>Morinda citrifolia</i> L.) en tant que nouvel ingrédient alimentaire, en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 144 du 12.6.2003, p. 12.
Protéines de pomme de terre coagulées et leurs hydrolysats	Décision 2002/150/CE de la Commission du 15 février 2002 autorisant la mise sur le marché de protéines de pomme de terre coagulées et de leurs hydrolysats en tant que nouveaux ingrédients alimentaires en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 50 du 21.2.2002, p. 92.
Préparation de dextran produite par <i>Leuconostoc mesenteroides</i> en tant que nouvel ingrédient alimentaire de produits de boulangerie	Décision 2001/122/CE de la Commission du 30 janvier 2001 relative à l'autorisation de mise sur le marché d'une préparation de dextran produite par <i>Leuconostoc mesenteroides</i> en tant que nouvel ingrédient alimentaire de produits de boulangerie, en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 44 du 15.2.2001, p. 46.
Préparations pasteurisées à base de fruits produites au moyen d'un traitement de pasteurisation à haute pression	Décision 2001/424/CE de la Commission du 23 mai 2001 autorisant la mise sur le marché de préparations pasteurisées à base de fruits produites au moyen d'un traitement de pasteurisation à haute pression, en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 151 du 7.6.2001, p. 42.
Tréhalose	Décision 2001/721/CE de la Commission du 25 septembre 2001 relative à l'autorisation de mise sur le marché du tréhalose en tant que nouvel aliment ou nouvel ingrédient alimentaire, en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 269 du 10.10.2001, p. 17.

---

Denrée alimentaire	Prescriptions applicables
Matières grasses à tartiner enrichies aux esters de phytostérol	Décision 2000/500/CE de la Commission du 24 juillet 2000 relative à l'autorisation de mise sur le marché de « matières grasses à tartiner enrichies aux esters de phytostérol » en tant que nouvel aliment ou nouvel ingrédient alimentaire, en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 200 du 8.8.2000, p. 59.
Phospholipides de jaune d'œuf	Décision 2000/195/CE de la Commission du 22 février 2000, relative à l'autorisation de mise sur le marché de « phospholipides de jaune d'œuf » en tant que nouvel aliment ou nouvel ingrédient alimentaire conformément au règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 61 du 8.3.2000, p. 12.

---

PROJET

# Ordonnance du DFI sur les boissons

du ...

---

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),*

vu les art. 10, al. 4, 12, al. 3, 14 et 35, al. 4 et 5, de l'ordonnance du ... sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs)<sup>1</sup>,

*arrête:*

## **Titre 1      Dispositions générales**

### **Art. 1      Objet et champ d'application**

<sup>1</sup> La présente ordonnance définit les denrées alimentaires suivantes et fixe les exigences ainsi que les modalités d'étiquetage et de publicité qui s'y rapportent:

- a. eau minérale naturelle et eau de source ;
- b. jus de fruits;
- c. jus de légumes;
- d. nectar de fruits;
- e. boissons aromatisées:
  1. sirop, sirop de fruits,
  2. poudre et concentré pour la préparation de boissons sans alcool,
  3. boissons instantanées et boissons prêtes à la consommation, à base d'ingrédients autres que café, succédanés du café, thé, thé décaféiné, maté, infusions de plantes et de fruits et leurs extraits ou concentrés;
- f. café, succédanés du café, thé, thé décaféiné, maté, infusions de plantes et de fruits ainsi que boissons instantanées et boissons prêtes à la consommation à base de ces produits:
  1. café, succédanés du café,
  2. thé, thé décaféiné, maté, infusions de plantes et de fruits,
  3. boissons instantanées et boissons prêtes à la consommation, à base de café, succédanés du café, thé, thé décaféiné, maté, infusions de plantes et de fruits et leurs extraits ou concentrés;
- g. Boissons alcooliques, y compris les équivalents sans alcool et à faible teneur en alcool:

<sup>1</sup> RS 817.02

1. bière, bière sans alcool,
2. vin, vin mousseux,
3. vin sans alcool, vin mousseux sans alcool,
4. moûts de raisin, vin de liqueur,
5. boissons à base de vin,
6. cidre, cidre sans alcool,
7. jus de fruits à pépins en cours de fermentation, vin de fruits,
8. hydromel,
9. boissons spiritueuses,
10. boissons spiritueuses sans alcool.

<sup>2</sup> Elle ne s'applique pas à l'eau potable, qui est régie par l'ordonnance du DFI du ... sur la qualité des eaux destinées à la consommation humaine ou à entrer en contact avec le corps humain<sup>2</sup>.

<sup>3</sup> Les dispositions de la législation sur l'alcool sont réservées.

#### **Art. 2** Teneur en alcool éthylique et en dioxyde de carbone

<sup>1</sup> La teneur en alcool éthylique des boissons sans alcool ne doit pas dépasser 0,5 % vol., rapportée à la boisson prête à la consommation.

<sup>2</sup> L'addition de dioxyde de carbone est admise, à l'exception des boissons spiritueuses et de leurs équivalents sans alcool.

#### **Art. 3** Indications complémentaires

Pour les produits qui contiennent plus de 2 g de dioxyde de carbone par litre, à l'exception de l'eau minérale naturelle, de l'eau de source, ainsi que des boissons alcooliques et de leurs équivalents sans alcool, une mention telle que «contient du gaz carbonique» est requise à proximité de la dénomination spécifique.

## **Titre 2 Eaux**

### **Chapitre 1 Eau minérale naturelle**

#### **Art. 4** Champ d'application

Les dispositions du présent chapitre s'appliquent à l'eau minérale naturelle qui est remise au consommateur à titre de denrée alimentaire, conditionnée dans des récipients. Elle peut également être livrée en vrac comme ingrédient d'une denrée alimentaire.

<sup>2</sup> RS ...

**Art. 5** Eau minérale naturelle

<sup>1</sup> L'eau minérale naturelle est une eau bactériologiquement saine, ayant pour origine une nappe ou un gisement souterrain et provenant d'une source exploitée par une ou plusieurs émergences naturelles ou forées.

<sup>2</sup> Une source est une eau souterraine spécifique, définissable d'un point de vue hydrogéologique.

**Art. 6** Exigences

<sup>1</sup> L'eau minérale naturelle doit se distinguer par sa provenance géologique particulière, par la nature et la quantité de ses composants minéraux, par sa pureté originelle ainsi que par une composition, une température et un débit constants dans les limites des variations naturelles. Ces caractéristiques doivent avoir été vérifiées par des procédés scientifiquement reconnus, selon des critères:

- a. géologiques et hydrogéologiques;
- b. physiques, chimiques et physico-chimiques;
- c. microbiologiques.

<sup>2</sup> Les résultats de ces analyses doivent être communiqués aux autorités cantonales d'exécution compétentes. Les documents à remettre sont définis dans l'annexe 1.

**Art. 7** Captage et conditionnement

<sup>1</sup> Le captage d'une eau minérale naturelle et son transport jusqu'au lieu de conditionnement doivent être effectués de façon que les propriétés chimiques et microbiologiques qui caractérisent l'eau à l'émergence de la source soient conservées dans une très large mesure. La source devra en particulier être protégée à son point d'émergence contre toute impureté.

<sup>2</sup> Les matériaux utilisés pour le captage, les conduites et les réservoirs doivent être appropriés pour l'eau minérale naturelle et de nature à empêcher toute modification chimique, physico-chimique et microbiologique de l'eau.

<sup>3</sup> L'eau minérale naturelle doit être amenée de la source au lieu de conditionnement uniquement par conduites. Le transport par camions-citernes n'est pas admis. Ce transport n'est admis que pour l'utilisation de l'eau minérale naturelle comme ingrédient d'une denrée alimentaire.

**Art. 8** Traitements admis et exigences de pureté

<sup>1</sup> L'eau minérale naturelle ne peut subir aucun traitement ni aucune adjonction.

<sup>2</sup> En dérogation à l'al. 1, sont admis:

- a.<sup>3</sup> la décantation et la filtration, éventuellement après aération avec de l'air hygiéniquement irréprochable ou de l'air enrichi en ozone, en vue d'éliminer

<sup>3</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO 2013 4915).

des composants indésirables ou d'en diminuer la quantité, pour autant que ce traitement ne modifie pas les composants essentiels de l'eau minérale naturelle;

- b. l'élimination complète ou partielle du dioxyde de carbone par des procédés purement physiques;
- c. l'adjonction de dioxyde de carbone;
- d.<sup>4</sup> le traitement par l'alumine activée pour éliminer les fluorures ou en diminuer la quantité;
- e. d'autres traitements pour autant:
  - 1. qu'ils soient impérativement nécessaires,
  - 2. qu'ils ne modifient pas l'eau minérale naturelle dans ses composants essentiels, et
  - 3. qu'ils ne servent pas à améliorer la qualité hygiénique d'une eau minérale naturelle qui n'est pas irréprochable à la source.

<sup>3</sup> Tout traitement de désinfection par quelque moyen que ce soit et l'adjonction d'éléments bactériostatiques ou tout autre traitement de manière à modifier le microbisme sont interdits.

#### **Art. 9** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> La dénomination spécifique est «eau minérale naturelle». Lorsque du dioxyde de carbone est libéré dans les conditions normales de pression et de température, la dénomination spécifique est:

- a. «eau minérale naturelle naturellement gazeuse» si l'eau a la même teneur en dioxyde de carbone qu'à l'émergence de la source; le dioxyde de carbone libéré dans les limites des tolérances techniques usuelles peut être remplacé par une quantité égale en provenance de la même source;
- b. «eau minérale naturelle renforcée au gaz de la source» si sa teneur en dioxyde de carbone provient de la même source et qu'elle est plus élevée qu'à l'émergence de la source après la mise en bouteille;
- c. «eau minérale naturelle avec adjonction de gaz carbonique» si le dioxyde de carbone ajouté ne provient pas de la même source.

<sup>2</sup> Lorsqu'une eau minérale naturelle subit un traitement visé à l'art. 8, al. 2, let. b, la dénomination spécifique doit être complétée par la mention «totalement dégazéifiée» ou «partiellement dégazéifiée».

<sup>3</sup> Selon la composition, la dénomination spécifique peut être complétée par les mentions suivantes:

- a. «faiblement minéralisée» si la teneur en sels minéraux, calculée comme résidu fixe, ne dépasse pas 500 mg/l;

<sup>4</sup> Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO 2013 4915).

- b. «très faiblement minéralisée» si la teneur en sels minéraux, calculée comme résidu fixe, ne dépasse pas 50 mg/l;
- c. «riche en sels minéraux» si la teneur en sels minéraux, calculée comme résidu fixe, dépasse 1500 mg/l;
- d. «sodique» si la teneur en sodium dépasse 200 mg/l;
- e. «calcique» si la teneur en calcium dépasse 150 mg/l;
- f. «magnésienne» si la teneur en magnésium dépasse 50 mg/l;
- g. «ferrugineuse» si la teneur en fer bivalent dépasse 1 mg/l;
- h. «fluorée» ou «contient du fluor» si la teneur en fluor dépasse 1 mg/l;
- i. «bicarbonatée» ou «hydrogénocarbonatée» si la teneur en hydrogénocarbonate dépasse 600 mg/l;
- j. «sulfatée» si la teneur en sulfates dépasse 200 mg/l;
- k. «chlorurée» si la teneur en chlorure dépasse 200 mg/l;
- l. «acidulée» ou «de source acidulée» si la teneur en dioxyde de carbone libre propre à la source dépasse 250 mg/l;
- m. «contient beaucoup d'acide carbonique» si la teneur en dioxyde de carbone dépasse 6500 mg/l;
- n. «contient peu de gaz carbonique» si la teneur en dioxyde de carbone ne dépasse pas 4000 mg/l;
- o. «peut être laxative» si la teneur en sulfates dépasse 2000 mg/l.

**Art. 10** Indications complémentaires

<sup>1</sup> Sur les récipients, les indications requises à l'art. 3 de l'ordonnance du DFI du ... concernant les informations sur les denrées alimentaires (OIDA)<sup>5</sup> doivent être complétées par la mention du lieu d'émergence de la source et le nom de celle-ci.

<sup>2</sup> La liste des ingrédients doit être remplacée par l'indication de la quantité des composants caractéristiques de l'eau minérale naturelle.

<sup>3</sup> La commercialisation sous plusieurs désignations commerciales d'une eau minérale naturelle provenant d'une même source est interdite.

<sup>4</sup> Si les étiquettes ou les inscriptions figurant sur les récipients d'eau minérale destinés à la vente comportent une dénomination de fantaisie (désignation commerciale), le lieu ou le nom de la source doit être inscrit en caractères dont la hauteur et la largeur sont au moins égales à une fois et demi celles du plus grand des caractères utilisés pour l'indication de cette dénomination de fantaisie. La même règle s'applique à la publicité.

<sup>5</sup> RS ...

<sup>5</sup> L'étiquette de l'eau qui a fait l'objet d'un traitement avec de l'air enrichi en ozone, conformément à l'art. 8, al. 2, let. a, comporte, à proximité de l'indication de la composition analytique, la mention «eau soumise à une technique d'oxydation autorisée à l'air ozoné» ou «eau traitée à l'ozone».

<sup>6</sup> L'étiquette de l'eau qui a fait l'objet d'un traitement d'élimination partielle des fluorures, conformément à l'art. 8, al. 2, let. d, comporte, à proximité de l'indication de la composition analytique, la mention «eau soumise à une technique d'adsorption autorisée» ou «eau partiellement défluorisée» ou «défluorisée».

<sup>7</sup> L'étiquette de l'eau qui a fait l'objet d'un traitement d'élimination partielle du fer ou du manganèse, conformément à l'art. 8, al. 2, let. a, comporte, à proximité de l'indication de la composition analytique, la mention «eau partiellement déferrisée», resp. «eau partiellement démanganisée» ou «déferrisée», resp. «démanganisée».

#### **Art. 11** Mentions particulières

<sup>1</sup> La mention «convient à une alimentation pauvre en sodium» est admise si la teneur en sodium est inférieure à 20 mg/l.

<sup>2</sup> Les mentions «stimule la digestion», «peut être diurétique», «peut favoriser les fonctions hépato-biliaires» ou des mentions similaires sont possibles pour autant que la preuve scientifique d'une action physiologique particulière soit clairement établie.

## **Chapitre 2 Eau de source**

#### **Art. 12** Eau de source

L'eau de source est une eau d'origine souterraine commercialisée en respectant son état originel.

#### **Art. 13** Exigences

<sup>1</sup> Lors de sa remise au consommateur, l'eau de source doit satisfaire aux exigences physico-chimiques applicables à l'eau potable. Au surplus, ses propriétés microbiologiques doivent correspondre à celles de l'eau minérale naturelle.

<sup>2</sup> Le captage, le conditionnement et les traitements admis correspondent à ceux décrits aux articles 7 et 8, valables pour l'eau minérale naturelle.

#### **Art. 14** Dénomination spécifique et étiquetage

<sup>1</sup> La dénomination spécifique est «eau de source».

<sup>2</sup> Par analogie avec l'eau minérale naturelle, le nom de la source et le nom du lieu de son exploitation doivent être mentionnés. Par contre, aucune référence liée à la composition de la source ou allégation de santé ne peut figurer sur l'étiquette.

<sup>3</sup> Contrairement à l'eau minérale naturelle, des eaux de sources différentes peuvent être mises sur le marché sous la même dénomination de fantaisie (désignation commerciale).

<sup>4</sup> Sont interdites, pour l'eau de source, toute indication et toute présentation susceptibles de créer une confusion avec l'eau minérale naturelle. Il en va de même pour les illustrations, les dénominations de fantaisie, les noms d'entreprise et le matériel publicitaire.

<sup>5</sup> La dénomination «eau de source avec adjonction de gaz carbonique» est autorisée lorsque l'eau de source a été additionnée de dioxyde de carbone.

### **Chapitre 3 Déclaration de la valeur nutritive et allégations nutritionnelles et de santé**

#### **Art. 15 Déclaration**

Les dispositions relatives à la déclaration de la valeur nutritive (art. 21 à 27) et les dispositions sur les allégations nutritionnelles et de santé (art. 28 à 34) de l'ordonnance du DFI du ... concernant les informations sur les denrées alimentaires (OIDA)<sup>6</sup> ne sont applicables ni à l'eau minérale naturelle ni à l'eau de source.

### **Titre 3 Jus de fruits, jus de légumes et nectars**

#### **Chapitre 1 Jus de fruits**

#### **Art. 16 Jus de fruits**

<sup>1</sup> Le jus de fruits est un produit non fermenté mais fermentescible obtenu à partir des parties comestibles de fruits sains et murs, frais ou conservés par le froid, d'une ou de plusieurs espèces de fruits. Le jus de fruits possède la couleur, l'arôme et la saveur caractéristiques des fruits dont il provient.

<sup>2</sup> Le jus de fruits est un produit obtenu à partir de jus de fruits concentré reconstitué avec de l'eau potable.

<sup>3</sup> Le jus de fruits concentré est un produit obtenu à partir de jus de fruits d'une ou plusieurs espèces de fruits, par l'élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution.

<sup>4</sup> Le jus de fruits déshydraté (jus de fruits en poudre) est un produit obtenu à partir de jus de fruits d'une ou de plusieurs espèces de fruits, par élimination physique de la quasi-totalité de l'eau de constitution.

<sup>5</sup> Le jus de fruits dilué est un produit obtenu par addition d'eau potable à du jus de fruits, du jus de fruits concentré, de la purée de fruits, de la purée de fruits concentrée ou à un mélange de ces produits.

<sup>6</sup> Le jus de fruits obtenu par extraction hydrique est un produit obtenu par diffusion dans l'eau:

<sup>6</sup> RS ...

- a. du fruit à pulpe entier dont le jus ne peut être extrait par aucun moyen physique; ou
- b. du fruit entier déshydraté.

<sup>7</sup> La purée de fruits est un produit fermentescible mais non fermenté obtenu par des procédés physiques appropriés tels que tamisage, broyage ou mouture de la partie comestible de fruits entiers ou épluchés, sans élimination de jus.

<sup>8</sup> La purée de fruits concentrée est un produit obtenu à partir de purée de fruits par l'élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution. Des arômes peuvent lui être restitués. Ces derniers sont obtenus par des moyens physiques appropriés tels que définis à l'annexe 2 et récupérés en totalité à partir de fruits de la même espèce.

<sup>9</sup> Les pulpes ou cellules sont des produits obtenus à partir des parties comestibles de fruits de la même espèce sans élimination de jus. Pour les agrumes, les pulpes ou les cellules sont les vésicules renfermant le jus, tirées de l'endocarpe.

<sup>10</sup> Les arômes à restituer sont des produits obtenus lors de la transformation du fruit par des procédés physiques appropriés. Ces derniers peuvent être utilisés afin de préserver, conserver ou stabiliser la qualité de l'arôme et comprennent en particulier le pressage, l'extraction, la distillation, la filtration, l'adsorption, l'évaporation, le fractionnement et la concentration. L'arôme est obtenu à partir des parties comestibles du fruit; toutefois, il peut également s'agir d'huile d'écorces d'agrumes pressées à froid et de composés provenant de noyaux.

#### **Art. 17** Traitements et substances autorisés

Les traitements et les substances énumérés à l'annexe 2 sont autorisés pour les denrées alimentaires décrites à l'art. 16, al. 1 à 4, 6 et 8.

#### **Art. 18** Exigences

<sup>1</sup> Les jus de fruits doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- a. la teneur en matière sèche soluble totale provenant du fruit doit correspondre à la teneur naturelle du fruit utilisé et ne doit pas être modifiée, sauf si le jus est coupé avec du jus de la même espèce de fruit;
- b. les mélanges de jus de fruits et de purée de fruits sont autorisés dans la production de jus de fruits; les mélanges de jus de fruits ou de jus de fruits concentrés avec de la purée de fruits ou de la purée de fruits concentrée sont autorisés dans la production de jus de fruits à base de concentré;
- c. ils peuvent contenir:
  - 1. pour le jus de pomme: au maximum 10 % masse de jus de poire ou la quantité de concentré correspondante,
  - 2. pour le jus de poire: au maximum 10 % masse de jus de pomme ou la quantité de concentré correspondante,
  - 3. pour le jus d'orange: au maximum 10 % masse de jus de mandarine ou la quantité de concentré correspondante;

- d. l'addition d'arômes, de pulpes et de cellules restitués à des jus de fruits et à des jus de fruits à base de concentré, de même que l'addition de sels d'acides tartriques restitués à du jus de raisin sont autorisées;
  - e. l'addition de sucres est interdite;
  - f. les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au jus de fruits et au jus de fruits à base de concentré;
  - g. la teneur en matière sèche soluble de jus de fruits à base de concentrés doit correspondre à la valeur Brix minimale figurant à l'annexe 3 pour les jus de fruits reconstitués; si un jus de fruit à base de concentré est obtenu à partir d'un fruit ne figurant pas à l'annexe 3, la valeur Brix minimale du jus de fruit reconstitué doit correspondre à la valeur Brix du jus extrait du fruit utilisé pour la fabrication du concentré;
  - h. dans le cas des agrumes, le jus de fruits doit provenir de l'endocarpe; le jus de limette, qui peut être obtenu à partir du fruit entier, fait exception;
  - i. lorsque les jus sont obtenus à partir de fruits comprenant des pépins, graines et peaux, les parties ou composantes des pépins, graines et peaux ne sont pas incorporées dans le jus; cette disposition ne s'applique pas dans les cas où les parties ou composantes des pépins, graines et peaux ne peuvent être éliminées par les bonnes pratiques de fabrication;
  - j. le jus de fruits à base de concentré est préparé selon des processus de fabrication appropriés qui préservent les caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de jus des fruits dont il provient;
  - k. l'addition de jus de citron ou de jus de limette ou de jus concentré de citron ou de jus concentré de limette est admise jusqu'à 3 g/l de jus, exprimé en acide citrique anhydre, dans le but de corriger le goût acide pour les jus de fruits, les jus de fruits à base de concentrés et les jus de fruit obtenu par extraction hydrique;
- <sup>2</sup> Les jus de fruits concentrés, déshydratés et dilués, destinés à être remis directement au consommateur, doivent satisfaire aux exigences suivantes:
- a. le jus de fruits concentré doit être réduit à la moitié au moins du volume du jus de fruits de départ;
  - b. les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au jus de fruits à base de concentré;
  - c. l'addition de jus de citron ou de jus de limette ou de jus concentré de citron ou de jus concentré de limette dans le but de corriger le goût acide est autorisée jusqu'à 3 g/l de jus, exprimé en acide citrique anhydre;
  - d. pour le jus de fruits dilué, la proportion de jus de fruits dans le produit fini doit être égale ou supérieure à 50 % masse;
  - e. au surplus, les dispositions de l'al. 1 sont applicables par analogie.

**Art. 19** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> La dénomination spécifique d'un jus de fruits constitué de jus de deux ou plusieurs sortes de fruits doit en faire ressortir clairement la nature (par ex. «mélange de jus de fruits», «jus multifruits»); la mention des fruits utilisés dans l'ordre décroissant de leur importance en volume, tels qu'ils apparaissent dans la liste des ingrédients, est également admise (par ex. «jus d'orange et d'abricot»).

<sup>2</sup> L'al. 1 ne s'applique pas dans le cas où du jus de citron ou de limette est ajouté dans le but de corriger le goût acide d'un jus de fruit.

<sup>3</sup> Le jus de pomme, le jus de poire ou leur mélange peuvent être dénommés «jus de fruits à pépins» ou «cidre doux».

<sup>4</sup> Si la dénomination spécifique inclut la mention d'une variété de fruits (par ex. «jus de pomme Gravensteiner»), la proportion de jus de cette variété dans le produit fini doit être d'au moins 80 % masse.

<sup>5</sup> Pour le jus de fruits déshydraté, le qualificatif «déshydraté» peut être remplacé par la mention «en poudre» et peut être accompagné ou remplacé par l'indication du traitement spécifique utilisé (par ex. «lyophilisé»).

<sup>6</sup> Les espèces de fruits figurant à l'annexe 3 sont utilisées dans la préparation des jus de fruits et des purées de fruits portant la dénomination spécifique du fruit concerné ou le nom commun du produit. Pour les espèces de fruits qui ne figurent pas à l'annexe 3, le nom botanique ou commun correct est utilisé.

**Chapitre 2 Jus de légumes****Art. 20** Jus de légumes

<sup>1</sup> Le jus de légumes est un produit non dilué, fermentescible, non fermenté ou ayant subi une fermentation lactique, obtenu par un procédé mécanique ou par des méthodes enzymatiques et extraction subséquente à partir de légumes sains et propres et destiné à la remise au consommateur.

<sup>2</sup> Il peut aussi être préparé à partir de jus ou de purée de légumes purs concentrés ramenés à la concentration initiale par adjonction d'eau potable.

<sup>3</sup> La purée de légumes est un produit fermentescible, non fermentée ou ayant subi une fermentation lactique, obtenue par tamisage de la partie comestible du légume, sans élimination du jus.

<sup>4</sup> Le concentré de jus de légumes est un produit obtenu à partir de jus de légumes dont on a retiré une partie de l'eau par un procédé physique.

<sup>5</sup> Le jus de légumes déshydraté est du jus de légumes dont on a retiré pratiquement la totalité de l'eau par un procédé physique.

<sup>6</sup> Le jus de légumes dilué est une boisson obtenue par dilution de jus de légumes ou de concentré de jus de légumes dans de l'eau potable et conservée par un procédé physique.

**Art. 21** Exigences

<sup>1</sup> Le jus de légumes doit satisfaire aux exigences suivantes:

- a. la teneur du jus en matière sèche soluble totale provenant du légume doit correspondre à la teneur naturelle du légume utilisé;
- b. il y a lieu de tenir compte en particulier de la teneur minimale en % masse des jus de légumes suivants:
  1. pour le jus de tomate: 4,5
  2. pour le jus de céleri: 6,5
  3. pour le jus de carotte: 7,0
  4. pour le jus de betterave rouge: 7,5;
- c. les jus obtenus par reconstitution doivent présenter des teneurs minimales de 1 % masse supérieures aux teneurs précisées à la let. a ou b;
- d. le mélange de différents jus de légumes est admis;
- e. les ingrédients suivants sont admis:
  1. sel comestible,
  2. sucres ou miel, jusqu'à 50 g/kg au total,
  3. épices, herbes aromatiques et extraits obtenus à partir de ces produits,
  4. jus de fruits,
  5. petit-lait ou sérum de lait ayant subi une fermentation lactique, jusqu'à 100 g/kg.

<sup>2</sup> Le concentré de jus de légumes et le jus de légumes dilué destinés à la remise directe au consommateur doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- a. le concentré de jus de légumes doit avoir une teneur en matière sèche soluble totale provenant du légume au moins égale au double de celle du jus. Le concentré de jus de tomate doit en avoir une d'au moins 8 % masse;
- b. le concentré de jus de légumes reconstitué doit satisfaire aux exigences applicables aux jus de légumes utilisés;
- c. dans le cas du jus de légumes dilué, la proportion de jus de légumes pur doit être d'au moins 40 % masse dans le produit fini;
- d. les dispositions de l'al. 1, let. d et e, sont applicables par analogie.

**Art. 22** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> Dans le cas des produits ayant subi une fermentation lactique, celle-ci doit être mentionnée dans la dénomination spécifique (par ex. «jus de carotte ayant subi une fermentation lactique» ou «concentré de jus de carotte ayant subi une fermentation lactique»).

<sup>2</sup> Si un produit contient plusieurs jus de légumes, la dénomination spécifique doit en faire clairement ressortir la nature (par ex.: «cocktail de jus de légumes»). La mention, dans l'ordre pondéral décroissant, des légumes utilisés est admise.

<sup>3</sup> Si un produit contient des ingrédients visés à l'art. 21, al. 1, let. e, la dénomination spécifique doit être complétée par une mention telle que «avec adjonction de sucre» ou «sucré».

<sup>4</sup> Les dispositions des al. 1 à 3 sont applicables par analogie aux mélanges de jus de légumes et de jus de fruits.

#### **Art. 23** Indications complémentaires

<sup>1</sup> Les indications requises à l'art. 3 OIDA<sup>7</sup> doivent être complétées par les informations suivantes:

- a. dans le cas du concentré de jus de légumes: le nombre de parties d'eau qu'il faut ajouter au concentré pour obtenir la densité initiale du jus; dans le cas des concentrés de jus de tomate, on peut aussi indiquer, en pour-cent masse, la teneur minimale de la matière sèche provenant des tomates ou utiliser les désignations suivantes:
  1. «concentré simple» pour une teneur en matière sèche d'au moins 12 % masse
  2. «concentré double» pour une teneur en matière sèche d'au moins 24 % masse
  3. «concentré triple» pour une teneur en matière sèche d'au moins 36 % masse;
- b. dans le cas du jus de légumes dilué: par la proportion de jus de légumes, en pour-cent masse, dans le produit fini, à proximité de la dénomination spécifique.

<sup>2</sup> La purée de tomates partiellement déshydratée peut être dénommée «purée de tomates» ou «concentré de tomates».

### **Chapitre 3 Nectar de fruits**

#### **Art. 24** Nectar de fruits

<sup>1</sup> Le nectar de fruits est une boisson non fermentée, mais fermentescible, obtenue en ajoutant de l'eau, avec ou sans addition de sucres ou de miel à du jus de fruits, du jus de fruits à base de concentré, du jus de fruits obtenu par extraction hydrique, du jus de fruits concentré, de la purée de fruits ou purée de fruits concentrée ou à un mélange de ces produits.

<sup>2</sup> Les traitements et substances énumérés à l'annexe 2 sont autorisés pour la fabrication.

<sup>7</sup> RS ...

**Art. 25** Exigences

<sup>1</sup> Selon la sorte de fruits utilisée, les produits finis doivent présenter les teneurs minimales en jus de fruits ou en purée de fruits définies à l'annexe 4.

<sup>2</sup> L'addition de sucres ou de miel jusqu'à 20 % masse du produit fini ainsi que l'addition d'arômes, de pulpe et de cellules restitués sont autorisées.

<sup>3</sup> Les mélanges de nectar d'une ou de plusieurs sortes de fruits, éventuellement avec adjonction de jus ou de purée de fruits, sont admis. Dans ce cas, la somme des différents quotients (part de jus de fruits et de purée de fruits divisée par la teneur minimale indiquée du fruit correspondant selon l'annexe 4) doit être de 1 au moins.

<sup>4</sup> Les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au nectar de fruits.

**Art. 26** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> L'art. 19, al. 1, est applicable par analogie à la dénomination spécifique du nectar de fruits.

<sup>2</sup> Les espèces de fruits figurant à l'annexe 3 sont utilisées dans la préparation des nectars de fruits portant la dénomination spécifique du fruit concerné ou le nom commun du produit. Si l'espèce de fruit ne figure pas à l'annexe 3, le nom botanique ou commun correct est utilisé.

**Art. 27** Indications complémentaires

<sup>1</sup> Une allégation selon laquelle il n'a pas été ajouté de sucres à un nectar de fruits, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas de monosaccharides ou disaccharides ajoutés ou toute autre denrée alimentaire utilisée pour ses propriétés édulcorantes.

<sup>2</sup> Si les sucres sont naturellement présents dans le nectar de fruits, l'allégation visée à l'al. 1 doit être complétée par la mention suivante sur l'étiquette: «contient des sucres naturellement présents».

**Titre 4** Boissons aromatisées**Chapitre 1** Disposition générale**Art. 28**

<sup>1</sup> Les boissons aromatisées peuvent contenir des cultures de bactéries vivantes présentant les qualités spécifiques requises et satisfaisant aux exigences énoncées dans l'annexe 5.

<sup>2</sup> Dans la liste des ingrédients et dans la dénomination spécifique doit figurer l'adjonction de cultures de bactéries vivantes:

- a. sous la nomenclature scientifique spécifique conforme aux prescriptions de l'ICSP (International Committee on Systematics of Prokaryotes); ou

- b. avec la mention «avec des ferments lactiques».

## Chapitre 2 Sirops

### Art. 29 Définitions

<sup>1</sup> Le sirop est un produit liquide de consistance épaisse, préparé à partir d'ingrédients tels qu'eau potable, épices, herbes aromatiques, fleurs comestibles, légumes, fruits ou arômes, et additionné de sucres. Les épices, herbes aromatiques, légumes ou fruits peuvent être remplacés par leurs extraits.

<sup>2</sup> Le sirop de grenadine (grenadine) est un sirop aromatisé essentiellement avec du jus de fruits rouges, de la vanille ou des extraits de vanille et, éventuellement, avec du jus de citron.

<sup>3</sup> Le sirop de fruits est un produit liquide de consistance épaisse préparé à partir de jus de fruits ou de concentré de jus de fruits correspondant, additionné de sucres et obtenu par solubilisation à chaud ou à froid.

### Art. 30 Exigences

<sup>1</sup> La matière sèche soluble du sirop et du sirop de fruits doit représenter au moins 60 % masse.

<sup>2</sup> Le sirop de fruits doit avoir une teneur en jus de fruits de 30 % masse au moins.

### Art. 31 Dénomination spécifique

<sup>1</sup> La dénomination spécifique d'un sirop de fruits contenant plusieurs jus de fruits doit en faire ressortir clairement la nature (par ex. «sirop de fruits mélangés»). La mention, dans l'ordre pondéral décroissant, des jus de fruits utilisés est également admise (par ex. «sirop d'orange et d'abricot»).

<sup>2</sup> L'al. 1 est applicable par analogie au sirop au sens de l'art. 29, al. 1.

## Chapitre 3

### Poudre et concentré pour la préparation de boissons sans alcool

#### Art. 32 Poudre et concentré pour la préparation de boissons sans alcool

<sup>1</sup> La poudre destinée à la préparation de boissons sans alcool est un produit sec qui donne, après addition d'eau, une boisson sans alcool au sens des art. 16, al. 5, 24 ou 35, let. b.

<sup>2</sup> Le concentré destiné à la préparation de boissons sans alcool est un produit semi-liquide ou liquide sous forme concentrée qui donne, après addition d'eau, une boisson sans alcool au sens des art. 16, al. 5, 24 ou 35, let. b.

**Art. 33** Exigences

La poudre destinée à la préparation de boissons sans alcool peut contenir de l'hydrogénocarbonate de potassium ou de sodium permettant d'obtenir du dioxyde de carbone.

**Art. 34** Dénomination spécifique

Les dénominations spécifiques «poudre pour la préparation de limonade» ou «concentré pour la préparation de limonade» peuvent être remplacées par des expressions telles que «poudre effervescente» ou «poudre pour limonade».

**Chapitre 4****Boissons instantanées et boissons prêtes à la consommation****Art. 35** Définitions

Par boissons instantanées et boissons prêtes à la consommation, on entend en particulier :

- a. Les boissons à préparer ou prêtes à la consommation comme les «boissons à base d'Aloe Vera» ou «boissons rafraîchissante à base d'Aloe Vera»
- b. les boissons préparées à partir d'eau potable ou d'eau minérale naturelle et de jus de fruits ou d'arômes, avec ou sans addition de sucres (limonades et boissons rafraîchissantes) ;
- c. les boissons énergétiques contenant de la caféine ou des denrées alimentaires à teneur en caféine, avec ou sans ajout de taurine, de glucuronolactone ou d'inositol ;
- d. Les boissons à base de soja obtenues par filtration ou décantation et par cuisson de l'extrait soluble de fèves de soja trempées et concassées et pouvant être acidifiées au moyen de microorganismes appropriés, inoffensifs pour la santé et, le cas échéant, additionnés de sucres comme substrats de fermentation ;
- e. Les boissons à base de céréales obtenues à partir d'eau et de produits de mouture, avec ou sans saccharification enzymatique (les enzymes ayant été désactivés avant la mise sur le marché), pouvant être filtrées ou décantées et pouvant être acidifiées au moyen de microorganismes appropriés, inoffensifs pour la santé.

**Art. 36** Exigences

<sup>1</sup> Les boissons décrites à l'art. 35, let. a à c et e peuvent contenir des ingrédients tels qu'eau potable ou eau minérale naturelle, sucres, maltodextrine, jus de fruits ou jus de fruits concentré, lait, lait fermenté, sérum de lait ou autres produits laitiers.

<sup>2</sup> Les boissons décrites à l'art. 35 let. a, ou les ingrédients qui les composent peuvent être fermentés avec des microorganismes adaptés aux denrées alimentaires et qui ne

présentent aucun risque pour la santé. Les microorganismes ajoutés pour la fermentation doivent être inactivés dans le produit fini.

<sup>3</sup> Les boissons décrites à l'art. 35, let. c:

- a. présentent une valeur énergétique d'au moins 190 kJ ou 45 kcal/ 100 ml. Leur énergie calorique provient essentiellement des hydrates de carbone;
- b. présentent une teneur en caféine supérieure à 25 mg/100 ml, sans excéder 160 mg/ration journalière, et
- c. contiennent au plus les quantités maximales indiquées à l'annexe 6, en dérogation à l'ordonnance du DFI du ...sur l'addition des vitamines, des minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires<sup>8</sup>, en cas d'addition de taurine, de glucuronolactone, d'inositol, de niacine, de vitamine B<sub>6</sub>, d'acide pantothénique ou de vitamine B<sub>12</sub>. A cet égard, la teneur maximale est déterminante au moment de la remise au consommateur.

#### **Art. 37**      Etiquetage

<sup>1</sup> Les indications requises à l'art. 3 OIDA<sup>9</sup> doivent être complétées par les informations suivantes:

- a. pour les boissons contenant généralement de la caféine, si la teneur est inférieure à 1 mg/l: la mention, à proximité de la dénomination spécifique, indiquant que la boisson ne contient pas de caféine (par ex. «exempt de caféine»);
- b. pour les produits dont la teneur en caféine est supérieure à 30 mg/l et inférieure ou égale à 150 mg/l; au minimum la mention «contient de la caféine» ;
- c. pour les produits présentant une teneur en caféine supérieure à 150 mg/l: la mention de la teneur exacte en caféine et les mentions supplémentaires visées à l'annexe 2, partie. B, ch. 4 de l'OIDA;
- d. pour les boissons prêtes à la consommation contenant de la caféine selon l'art. 35, let. c, également:
  1. une mention précisant que la boisson doit être consommée en quantité limitée en raison de sa teneur élevée en caféine,
  2. l'étiquetage nutritionnel visé aux art. 21 à 27 OIDA; il faut indiquer les teneurs en vitamines au moment de la remise,
  3. la teneur en taurine et en glucuronolactone en mg/100 ml ou leur part en pour-cent,
  4. la dose journalière prévue (par ex. «ne pas consommer plus que deux canettes par jour»).

<sup>2</sup> La dénomination spécifique est:

- a. pour les produits contenant plusieurs jus de fruits ou arômes:
  1. une mention qui fait ressortir clairement la nature (par ex. «limonade aux jus de fruits» ou «boisson prête à la consommation aux arômes de fruits»)

<sup>8</sup> RS ...

<sup>9</sup> RS ...

- ou «boisson prête à la consommation aux jus de fruits» ou «boisson rafraîchissante aux arômes de fruits»), ou
2. une mention, dans l'ordre pondéral décroissant, des jus de fruits ou des arômes utilisés (par ex. «limonade au jus d'orange et au jus de citron» ou «limonade à l'arôme d'orange et à l'arôme de citron» ou «boisson rafraîchissante au jus d'orange et au jus de citron» ou «boisson rafraîchissante à l'arôme d'orange et à l'arôme de citron»);
- b. pour les boissons à base de soja et les boissons à base de céréales:
1. la mention «drink x», «drink à base de céréales x» ou «boisson à base de x», où x signifie l'espèce de céréale, ou
  2. une mention de l'ordre d'importance pondérale décroissante, des espèces de céréales utilisées (par ex. «drink à base de riz et d'avoine» ou «boisson à base de riz et d'avoine»), si une boisson à base de céréales est fabriquée à partir de plusieurs espèces de céréales.
- <sup>3</sup> L'al 2, let. a, ch. 1. et 2, ne s'applique pas dans le cas où du jus de citron ou de limette est ajouté dans le but de corriger le goût acide d'un jus de fruit.
- <sup>4</sup> Sont admises:
- a. pour les limonades:
    1. une dénomination spécifique telle que «limonade à l'arôme de citron, boisson rafraîchissante à l'arôme de citron», si la proportion de jus de fruits est inférieure à 4 % masse,
    2. la mention de la teneur en jus de fruits est admise (par ex. «limonade au jus de citron» ou «limonade au jus d'orange» ou «boisson rafraîchissante au jus de citron » ou «boisson rafraîchissante au jus d'orange»), si la proportion de jus de fruits est égale ou supérieure à 4 % masse; la proportion de jus de fruits dans le produit fini doit être indiquée en pour-cent masse à proximité de la dénomination spécifique;
  - b. pour les boissons prêtes à la consommation contenant de la caféine visées à l'art. 35, let. c:
    1. les dénominations spécifiques «boisson rafraîchissante contenant de la caféine», «boisson énergisante» ou «Energy Drink», et
    2. la mention «shot énergisant» ou «Energy Shot» pour les boissons prêtes à la consommation contenant de la caféine en portions inférieures à 100 ml;
  - c. pour les boissons qui sont préparées avec une eau minérale naturelle: l'origine de celle-ci peut figurer dans la dénomination du produit. Toute mention des données analytiques détaillées de l'eau minérale est interdite.

## **Titre 5**

### **Café, succédanés du café, thé, thé décaféiné, maté, infusions de plantes**

**et de fruits ainsi que boissons instantanées et boissons prêtes à la consommation à base de ces produits****Chapitre 1 Café, succédanés du café****Section 1 Café vert****Art. 38** Café vert

On entend par café vert les fèves mûres du fruit du caféier (genre *Coffea*) débarrassées complètement de leur coque et presque complètement de leur pellicule argentée.

**Art. 39** Exigences

<sup>1</sup> Le café vert ne doit pas contenir plus de 13 % masse d'eau ni plus de 5 % masse d'impuretés (fèves noires, fèves altérées ou endommagées, coques ou corps étrangers).

<sup>2</sup> Le lissage et le polissage mécanique du café vert sont admis.

**Section 2 Café torréfié****Art. 40** Café torréfié

Le café torréfié est du café vert grillé.

**Art. 41** Exigences

<sup>1</sup> Le café torréfié ne doit pas contenir plus de 1 % masse de fèves carbonisées ni plus de 5 % masse d'eau.

<sup>2</sup> Le café torréfié doit fournir au moins 22 % masse d'extrait hydrosoluble par rapport à la matière sèche.

**Section 3 Café décaféiné****Art. 42** Café décaféiné

Le café décaféiné (café sans caféine) est du café vert ou torréfié dont la teneur en caféine après torréfaction n'excède pas 0,1 % masse par rapport à la matière sèche.

**Art. 43** Exigences

<sup>1</sup> Seules les substances ayant été soustraites de façon involontaire lors de l'extraction peuvent être ajoutées au café. Les quantités ajoutées ne doivent pas excéder les quantités extraites.

<sup>2</sup> La teneur en eau ne doit pas dépasser:

- a. 13 % masse dans le café vert décaféiné;

b. 5 % masse dans le café torréfié décaféiné.

<sup>3</sup> Le café décaféiné doit fournir au moins 22 % masse d'extrait hydrosoluble par rapport à la matière sèche.

#### **Section 4 Café traité**

##### **Art. 44** Café traité

Le café traité doit se distinguer, à l'analyse ou dans ses effets physiologiques, du café visé aux art. 38 à 41 par le fait qu'on en a retiré des substances autres que la caféine ou que ses propriétés ont été notablement modifiées.

##### **Art. 45** Exigences

<sup>1</sup> Les dispositions des art. 38 à 41 sont applicables par analogie.

<sup>2</sup> Les dispositions des art. 42 et 43 sont applicables par analogie au café traité décaféiné.

#### **Section 5 Extrait de café**

##### **Art. 46** Extrait de café

L'extrait de café (extrait de café soluble, café soluble, café instantané) est l'extrait plus ou moins concentré obtenu exclusivement par extraction aqueuse à partir de café torréfié.

##### **Art. 47** Exigences

<sup>1</sup> Outre les substances insolubles technologiquement inévitables, l'extrait de café ne doit contenir que les composants solubles et aromatiques du café.

<sup>2</sup> Les procédés d'hydrolyse avec adjonction d'acides ou de bases sont interdits.

<sup>3</sup> La teneur en matière sèche provenant du café doit être:

- a. pour l'extrait de café sous forme solide (poudre, comprimés, etc.): au moins 95 % masse;
- b. pour l'extrait de café en pâte: de 70 à 85 % masse;
- c. pour l'extrait de café sous forme liquide: de 15 à 55 % masse.

<sup>4</sup> L'extrait de café sous forme solide ou en pâte ne doit pas contenir d'autres composants que ceux provenant de l'extraction.

<sup>5</sup> L'extrait de café sous forme liquide ne doit pas contenir plus de 12 % masse de sucres, torréfiés ou non torréfiés.

<sup>6</sup> L'extrait de café décaféiné ne doit pas contenir plus de 0,3 % masse de caféine par rapport à la matière sèche.

<sup>7</sup> Les art. 44 et 45 sont applicables par analogie aux extraits de café traité.

## **Section 6 Succédanés du café, modificateurs du café**

### **Art. 48** Succédanés du café et modificateurs du café

Les succédanés du café et les modificateurs du café sont des poudres obtenues par torréfaction de parties de végétaux appropriées contenant de l'amidon ou des sucres, telles que chicorée, céréales, fruits, malt, glands, ou par torréfaction de sucres ou de mélasse.

### **Art. 49** Exigences

Les succédanés du café et les modificateurs du café doivent contenir au moins 95 % masse de matière sèche.

## **Section 7 Extrait de chicorée**

### **Art. 50** Extrait de chicorée

L'extrait de chicorée (extrait de chicorée soluble, chicorée soluble, chicorée instantanée) est l'extrait obtenu exclusivement par extraction aqueuse à partir de chicorée torréfiée.

### **Art. 51** Exigences

<sup>1</sup> La teneur en matière sèche provenant de la chicorée doit être:

- a. pour l'extrait de chicorée sous forme solide (poudre, comprimés, etc.): d'au moins 95 % masse;
- b. pour l'extrait de chicorée en pâte: de 70 à 85 % masse;
- c. pour l'extrait de chicorée sous forme liquide: de 25 à 55 % masse.

<sup>2</sup> L'extrait de chicorée sous forme solide ou en pâte ne doit pas contenir d'autres composants que ceux provenant de l'extraction.

<sup>3</sup> La teneur en substances ne provenant pas de la chicorée ne doit pas dépasser 1 % masse.

<sup>4</sup> L'extrait de chicorée sous forme liquide peut contenir des sucres dans une proportion ne dépassant pas 35 % masse.

<sup>5</sup> Les procédés d'hydrolyse avec adjonction d'acides ou de bases sont interdits.

## Section 8 Extraits d'autres succédanés du café

### Art. 52 Extraits d'autres succédanés du café

Les extraits d'autres succédanés du café ou de modificateurs du café à titre de chicorée ou de leurs mélanges, seuls ou avec du café, sont des produits solubles plus ou moins concentrés ou séchés, et obtenus par extraction aqueuse à partir des matières premières utilisées.

### Art. 53 Exigences

<sup>1</sup> Les extraits sous forme solide doivent contenir au moins 95 % masse de matière sèche.

<sup>2</sup> Les procédés d'hydrolyse avec adjonction d'acides ou de bases sont interdits.

## Section 9 Etiquetage

### Art. 54 Dénomination spécifique

La dénomination spécifique peut être complétée par la mention «concentré»:

- a. pour l'extrait de café sous forme liquide: si sa teneur en matière sèche provenant du café dépasse 25 % masse;
- b. pour l'extrait de chicorée sous forme liquide: si sa teneur en matière sèche provenant de la chicorée dépasse 45 % masse.

### Art. 55 Indications complémentaires

<sup>1</sup> Dans le cas des extraits de café et de chicorée, les indications requises à l'art. 3 OIDA<sup>10</sup> doivent être complétées par les informations suivantes:

- a. pour les extraits correspondants: la mention «décaféiné» ou «sans caféine»;
- b. pour l'extrait sous forme liquide ou en pâte: la teneur minimale en matière sèche provenant du café ou des succédanés du café, exprimée en pour-cent masse du produit fini;
- c. pour les extraits sous forme liquide provenant du café et pour les extraits de chicorée: la mention «torréfié au sucre» si l'extrait a été obtenu à partir de matières premières torréfiées au sucre; si d'autres sucres sont utilisés, ils doivent être indiqués;
- d. la mention «sucré», «conservé au sucre» ou «additionné de sucre» si du sucre a été ajouté à la matière première après torréfaction; si d'autres sucres que sucre sont utilisés, ils doivent être indiqués.

<sup>2</sup> Dans le cas des mélanges de café et de succédanés du café, de même que dans le cas des mélanges d'extraits de café et d'extraits de succédanés du café, la teneur en café

<sup>10</sup> RS ...

du mélange de départ doit être indiquée en pour-cent masse sur l'emballage et dans les textes publicitaires.

## Chapitre 2

### Thé, thé décaféiné, maté, infusion de plantes et de fruits

#### Art. 56 Définitions

<sup>1</sup> On entend par thé (thé vert, thé noir, thé blanc, oolong) les bourgeons et les jeunes feuilles de l'arbre à thé (*Camellia sinensis* L.) préparés selon le procédé usuel.

<sup>2</sup> Le thé décaféiné ou sans caféine est un thé dont la teneur en caféine ne dépasse pas 0,1 % masse.

<sup>3</sup> On entend par maté (yerba, thé du Paraguay) les feuilles contenant de la caféine, légèrement torrifiées et broyées, de certaines espèces appartenant au genre *Ilex*, en particulier *Ilex paraguayensis*.

<sup>4</sup> Les plantes à infusion et les fruits à infusion sont les parties de plantes ou leurs extraits, qui, par infusion, donnent une boisson aromatique destinée à rafraîchir ou à être bue pour l'agrément.

#### Art. 57 Exigences

<sup>1</sup> Suivant son origine, le thé peut contenir de plus ou moins grandes quantités de pétioles de feuilles.

<sup>2</sup> La teneur en eau ne doit pas dépasser

- a. pour le thé: 12 % masse
- b. pour le maté: 10 % masse

<sup>3</sup> Le maté doit contenir au moins 0,6 % masse caféine et au moins 36 % masse d'extrait hydrosoluble.

<sup>4</sup> Outre les légumes et les fines herbes ainsi que les épices, seules les plantes non toxiques et dont l'effet n'est pas principalement pharmacologique sont admises pour la préparation d'infusions.

<sup>5</sup> Seuls les fruits mentionnés à l'art. 19 de l'ordonnance du DFI du ...<sup>11</sup> sur les denrées alimentaires d'origine végétale, champignons et le sel comestible sont admis pour la préparation d'infusions aux fruits. Au lieu du fruit entier, on peut utiliser des parties de celui-ci (par ex. sa peau).

<sup>6</sup> Les mélanges de plantes à infusion, de fruits à infusion et de thé sont admis. L'addition de jus de fruits ou de jus de légumes ou de concentrés de ces jus est admise pour les colorer.

<sup>11</sup> RS ...

**Art. 58** Dénomination spécifique et étiquetage

<sup>1</sup> La dénomination spécifique d'un produit constitué d'un mélange de plusieurs plantes ou fruits à infusion doit être explicite (par ex. «mélanges de plantes à infusion»). La mention des différentes plantes dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale est admise (par ex. «menthe, citronnelle et pelure de pomme»).

<sup>2</sup> La dénomination spécifique des produits aromatisés à base de thé noir, de plantes à infusion ou de fruits à infusion est respectivement «thé aromatisé», «infusion aromatisée» ou «infusion aromatisée de fruits».

**Chapitre 3****Boissons instantanées et boissons prêtes à la consommation à base de café, succédanés du café, thé, thé décaféiné, maté, infusions de plantes et de fruits et leurs extraits ou concentrés****Art. 59** Définition

Les boissons instantanées et les boissons prêtes à la consommation à base d'ingrédients tels que café, succédanés du café, thé, thé décaféiné, maté, infusions de plantes et de fruits et leurs extraits ou concentrés sont des boissons à préparer ou prêtes à la consommation de type «ice tea» ou «boisson rafraîchissante aux extraits de thé».

**Art. 60** Dénomination spécifique et étiquetage

Les indications requises à l'art. 3 OIDA<sup>12</sup> doivent être complétées par les informations suivantes:

- a. la part de l'extrait, en pour-cent masse, ou, dans le cas des produits prêts à boire, en g/l;
- b. pour les boissons contenant généralement de la caféine, si la teneur est inférieure à 1 mg/l: la mention, à proximité de la dénomination spécifique, indiquant que la boisson ne contient pas de caféine (par ex. «exempt de caféine»).

**Titre 6 Boissons alcooliques, y compris les équivalents sans alcool et à faible teneur en alcool****Chapitre 1 Dispositions générales****Art. 61** Boissons alcooliques

<sup>1</sup> Par boisson alcoolique, on entend toute boisson présentant un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 0,5 % vol.

<sup>2</sup> Les définitions des titres alcoométriques applicables à l'ensemble des produits visés dans la présente ordonnance figurent à l'annexe 7.

<sup>12</sup> RS ...

<sup>3</sup> Les termes relatifs aux produits de la vigne non définis dans la législation suisse sur les denrées alimentaires s'entendent au sens de l'annexe II, partie IV, ch. 4 à 12, du règlement (CE) n° 1308/2013<sup>13</sup>.

<sup>4</sup> Les autres catégories de produits de la vigne non définis dans la législation suisse sur les denrées alimentaires s'entendent au sens de l'annexe VII partie II du règlement (CE) n° 1308/2013.

#### **Art. 62** Indication de la teneur en alcool

<sup>1</sup> La teneur en alcool des boissons alcooliques présentant un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 1,2 % vol. doit être indiquée en «% vol.»; la marge de tolérance est de plus ou moins 0,5 % vol.

<sup>2</sup> L'étiquette des boissons alcooliques sucrées de toute composition qui sont susceptibles d'être confondues en raison de leurs propriétés organoleptiques avec des boissons sans alcool telles que les limonades, les boissons de table, les nectars, les jus de fruits ou le thé froid doit comporter les indications suivantes:

- a. «Boisson sucrée alcoolisée»;
- b. «contient x % vol. d'alcool».

<sup>3</sup> Les indications visées à l'al. 2 doivent figurer dans le même champ visuel que la dénomination spécifique.

<sup>4</sup> Les exigences de l'ordonnance du 15 février 2006 sur les instruments de mesures<sup>14</sup>, ainsi que les règlements d'exécution du Département fédéral de justice et police, sont prises en compte lors de la détermination de l'alcool éthylique.

## **Chapitre 2 Bière, bière sans alcool**

### **Section 1 Bière**

#### **Art. 63** Bière

La bière est une boisson alcoolique gazeuse fabriquée à partir de houblon, de céréales maltées, de levure et d'eau.

#### **Art. 64** Exigences

Les matières premières amidonnées et sucrées suivantes peuvent être utilisées dans la fabrication de la bière:

- a. des céréales telles que l'orge, le blé, le maïs ou le riz ;
- b. le sucre, le sucre inverti, le dextrose et le sirop de glucose ;

<sup>13</sup> Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil, JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

<sup>14</sup> RS 941.210

c. l'amidon.

**Art. 65** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> La dénomination spécifique est «bière».

<sup>2</sup> Selon la teneur en moût d'origine, on utilise également les dénominations spécifiques suivantes:

- |    |                  |                                                            |
|----|------------------|------------------------------------------------------------|
| a. | «bière normale»  | de 10,0 à 11,5 % masse                                     |
| b. | «bière spéciale» | supérieure à 11,5 et inférieure ou égale à 14,0 %<br>masse |
| c. | «bière forte»    | supérieure à 14 % masse                                    |

<sup>3</sup> La dénomination « bière légère » peut être utilisée si la concentration volumique en alcool est inférieure ou égale à 3,0 %.

<sup>4</sup> La dénomination « bière pauvre en hydrates de carbone » peut être utilisée si la concentration volumique en hydrates de carbone est inférieure ou égale à 7,5 g/l et la concentration volumique en alcool ne dépasse pas 4,5.

**Art. 66** Indications complémentaires

<sup>1</sup> La dénomination «bière de fermentation lactique» ou «Gueuze» est réservée à la bière qui fait l'objet d'une fermentation lactique au cours de son processus d'élaboration.

<sup>2</sup> La dénomination «bière à ... » complétée par la nature de la matière végétale utilisée, est réservée à la bière aromatisée par macération de fruits, de légumes ou de plantes ou par addition de jus de fruits, de jus de légumes, de jus concentré de fruits, de jus concentrés de légumes, d'extraits végétaux. Ces matières premières aromatisantes ne doivent pas excéder 10 % du volume du produit fini.

<sup>3</sup> La dénomination «bière aromatisée à ... » est réservée à la bière aromatisée par des arômes.

**Section 2** Bière sans alcool

**Art. 67** Bière sans alcool

La bière sans alcool est une bière dont on a retiré l'alcool ou dont le moût a subi une fermentation empêchant la production d'alcool.

**Art. 68** Exigences

<sup>1</sup> La bière sans alcool peut être fabriquée par reconstitution à partir d'un concentré.

<sup>2</sup> La bière sans alcool doit satisfaire par analogie aux mêmes exigences que la bière en vertu des art. 63 et 64.

### Chapitre 3 Vin, vin mousseux

#### Section 1 Définitions et exigences

##### Art. 69 Vin

<sup>1</sup> Le vin est une boisson obtenue par la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisins frais, foulés ou non, ou de moûts de raisins.

<sup>2</sup> Le vin rouge et le vin rosé sont des vins obtenus à partir de raisins rouges exclusivement, ayant subi une macération plus ou moins longue avant le pressurage et la fermentation. L'article 73, al. 6, demeure réservé.

<sup>3</sup> Le vin blanc est un vin obtenu à partir de raisins blancs ou à partir de raisins rouges pressurés avant toute fermentation.

<sup>4</sup> Le vin doit présenter, après les éventuelles opérations d'enrichissement énumérées à l'annexe 8, un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 8,5 % vol. et un titre alcoométrique volumique total non supérieur à 15 % vol.

<sup>5</sup> La limite maximale du titre alcoométrique total peut dépasser 15 % vol. pour les vins suisses obtenus sans aucune opération d'enrichissement.

<sup>6</sup> Les vins étrangers qui portent une appellation d'origine (AOP, AOC, etc.) ou tout autre indication protégée par une législation étrangère doivent respecter les limites minimales et maximales des titres alcoométriques acquis et total fixées par cette législation.

##### Art. 70 Vin mousseux

<sup>1</sup> Le vin mousseux est un vin obtenu par première ou deuxième fermentation alcoolique:

- a. de raisins frais;
- b. de moût de raisin;
- c. de vin.

<sup>2</sup> Il se caractérise au débouchage du récipient par un dégagement d'anhydride carbonique provenant exclusivement de la fermentation.

<sup>3</sup> Il présente, lorsqu'il est conservé à la température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution non inférieure à 3 bars.

<sup>4</sup> Il est préparé à partir de cuvées dont le titre alcoométrique total n'est pas inférieur à 8,5 % vol.

##### Art. 71 Vin pétillant ou vin perlé

Par vin pétillant ou vin perlé, on entend un vin:

- a. obtenu à partir de vin, pour autant que ce vin présente un titre alcoométrique total non inférieur à 9 % vol.;
- b. ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 7 % vol.;

- c. présentant, lorsqu'il est conservé à la température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique endogène en solution non inférieure à 1 bar et non supérieure à 2,5 bars.

## Section 2 Pratiques et traitements œnologiques

### Art. 72 Pratiques et traitements œnologiques admis

Les produits visés dans le présent chapitre ne peuvent être élaborés ou traités qu'au moyen des pratiques et traitements œnologiques énumérés à l'annexe 8, sous réserve des art. 73 et 74.

### Art. 73 Coupage et assemblage

<sup>1</sup> Le coupage consiste à mélanger des raisins, des moûts de raisin ou des vins d'origines ou de provenances différentes.

<sup>2</sup> L'assemblage consiste à mélanger entre eux des raisins, des moûts de raisin ou des vins d'origines ou de provenances identiques.

<sup>3</sup> N'est pas considéré comme coupage ou assemblage:

- a. l'enrichissement;
- b. l'édulcoration;
- c. l'adjonction pour les vins mousseux de «liqueur d'expédition» ou de «liqueur de tirage».

<sup>4</sup> Les vins suisses ne peuvent résulter d'un coupage avec du vin étranger.

<sup>5</sup> Le coupage des vins suisses avec du vin suisse est soumis aux prescriptions suivantes:

- a. les vins portant une appellation d'origine contrôlée (AOC) peuvent être coupés avec des vins de même couleur à concurrence de 10 %;
- b. les vins de pays peuvent être coupés avec des vins de même couleur à concurrence de 15 %.

<sup>6</sup> Les vins rosés peuvent être coupés ou assemblés avec des vins blancs à concurrence de 10 % si les dispositions cantonales régissant les AOC le permettent. Les dispositions de l'ordonnance du 14 novembre 2007 <sup>15</sup> sur la viticulture et l'importation de vin demeurent réservées.

<sup>7</sup> Les vins étrangers qui portent une appellation d'origine (AOP, AOC, etc.) ou tout autre indication géographique protégée par une législation étrangère doivent, lors de leur remise, respecter les prescriptions de cette législation en matière de coupage et d'assemblage.

**Art. 74** Pratiques et traitements supplémentaires pour les vins mousseux, pétillants ou perlés

<sup>1</sup> Pour l'élaboration de vin mousseux, pétillant ou perlé, l'adjonction des produits suivants est autorisée en plus des produits énumérés à l'annexe 8:

- a. une liqueur de tirage pour provoquer une seconde fermentation;
- b. une liqueur d'expédition;
- c. du dioxyde de carbone pour la production de vin mousseux ou de vin pétillant additionné d'acide carbonique.

<sup>2</sup> Toute adjonction doit répondre aux exigences fixées à l'annexe 8.

**Section 3** **Etiquetage****Art. 75** **Etiquetage**

<sup>1</sup> L'étiquette doit comporter les indications suivantes:

- a. la dénomination spécifique du produit au sens de l'art. 76;
- b. le nom ou la raison sociale du producteur, de l'encaveur, du négociant, de l'importateur, de l'embouteilleur ou du vendeur, et son adresse. Les termes château, cave ou domaine ne peuvent figurer dans la raison sociale indiquée s'ils ne remplissent pas les exigences fixées à l'annexe 1 de l'ordonnance du 14 novembre 2007 sur la viticulture et l'importation de vin<sup>16</sup> ;
- c. le pays de production, pour autant qu'il ne puisse être tiré de la dénomination spécifique ou du nom, de la raison sociale ou de l'adresse du producteur.
- d. les informations visées à l'art. 3, al. 1, let. l, m, o et q, de l'ordonnance du DFI du ... concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDA)<sup>17</sup>,
- e. les informations visées à l'art. 10 OIDA1 lorsque la présence des ingrédients concernés peut être détectée dans le produit final; les pictogrammes figurant à l'annexe 9 peuvent remplacer les informations qui leur correspondent.

<sup>2</sup> À l'exception des informations visées à l'al. 1, let. e, et à l'art. 3, al. 1, let. m, OIDA1, toutes les indications doivent figurer dans le même champ visuel.

<sup>3</sup> Pour le vin mousseux, une des indications suivantes doit figurer sur l'étiquette selon la teneur en sucre résiduel par litre:

—	«extra-brut»	de 0 à 6 g
—	«brut»	inférieure à 15 g
—	«extra-sec»	de 12 à 20 g
—	«sec»	de 17 à 35 g

<sup>16</sup> RS 916.140

<sup>17</sup> RS ...

–	«demi-sec»	de 33 à 50 g
–	«doux»	supérieure à 50 g.

<sup>4</sup> Pour les autres vins, une des indications suivantes peut figurer sur l'étiquette selon la teneur en sucre résiduel par litre:

–	«sec»	égale ou inférieure à 4 g
–	«demi-sec», «mi-sec» ou «légèrement doux»	supérieure à 4 g et inférieure ou égale à 12 g
–	«demi-doux», «mi-doux»	supérieure à 12 g et inférieure ou égale à 45 g
–	«doux»	supérieure à 45 g.

<sup>5</sup> En cas d'utilisation de morceaux de chêne au sens de l'annexe 8, l'étiquette ne peut porter aucune indication faisant allusion à un récipient en bois, tel que barrique ou fût.

<sup>6</sup> L'étiquette ne peut comporter le nom d'un ou de plusieurs cépages que si le vin est issu à 85 % au moins des cépages mentionnés. Les cépages sont mentionnés dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale.

<sup>7</sup> En cas d'indication du millésime, le vin doit être issu à 85 % au moins de raisins récoltés dans l'année mentionnée.

#### **Art. 76** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> La dénomination spécifique des vins correspond aux définitions des art. 69 à 71.

<sup>2</sup> Les vins suisses doivent porter, au lieu de la dénomination spécifique «vin», le nom de la classe à laquelle ils appartiennent en vertu de l'art. 63, al. 1, de la loi du 29 avril 1998 sur l'agriculture<sup>18</sup>.

<sup>3</sup> L'étiquette des vins suisses de la classe AOC doit comporter au surplus le nom de l'aire géographique correspondante.

<sup>4</sup> L'étiquette des vins suisses de la classe «vin de pays» doit comporter au surplus l'origine géographique correspondante.

<sup>5</sup> L'étiquette des vins suisses de la classe «vin de table» doit comporter au surplus l'indication «suisse». Est interdite toute autre mention relative à l'origine, à la provenance, au cépage ou au millésime.

<sup>6</sup> Les vins étrangers qui portent une appellation d'origine (AOP, AOC, etc.) ou toute autre indication protégée par une législation étrangère doivent, lors de leur remise, respecter les prescriptions de cette législation en matière de dénomination spécifique.

<sup>7</sup> Les autres vins portent la dénomination spécifique «vin» complétée d'une des manières suivantes par l'indication du pays de production :

- a. pays de production, selon les conditions de l'art. 75, al. 1, let. c, ou

<sup>18</sup> RS 910.1

- b. si le pays de production du produit final est différent de l'origine des raisins ou des vins à partir desquels il a été obtenu, l'indication du pays de production doit être indiquée d'une des manières suivantes:
1. «vin obtenu en (nom du pays où la dernière transformation a eu lieu) à partir de vins de (nom du pays) ou de différents pays»,
  2. «vin obtenu en (nom du pays où la dernière transformation a eu lieu) à partir de raisins de (nom du pays) ou différents pays».

<sup>8</sup> Leur dénomination spécifique peut être complétée par l'indication de la couleur du vin.

#### **Chapitre 4 Vin sans alcool, vin mousseux sans alcool**

##### **Art. 77** Définition

Le vin sans alcool et le vin mousseux sans alcool sont des vins dont on a retiré l'alcool par un procédé physique ou qui ont subi une fermentation empêchant la production d'alcool.

##### **Art. 78** Exigences

- <sup>1</sup> Le vin mousseux sans alcool doit contenir au moins 4 g/l de dioxyde de carbone.
- <sup>2</sup> L'addition de moût de raisin, de moût de raisin concentré rectifié ou de saccharose est admise.
- <sup>3</sup> Les composants volatils soustraits au vin pendant la désalcoolisation peuvent lui être rajoutés en quantité équivalente à la teneur initiale.
- <sup>4</sup> Au surplus, les exigences s'appliquant au vin et vin mousseux en vertu du chapitre 3 sont applicables par analogie au vin sans alcool et au vin mousseux sans alcool.

##### **Art. 79** Dénomination spécifique

- <sup>1</sup> Aucune mention d'origine, de cépage ou de millésime n'est admise.
- <sup>2</sup> L'adjonction d'arômes en quantité supérieure à celle des composants volatils doit être déclarée.
- <sup>3</sup> Le vin mousseux sans alcool doit avoir été additionné au moins 4 g/l de dioxyde de carbone pour porter une mention telle que «contient du gaz carbonique». Elle doit figurer à proximité de la dénomination spécifique.

#### **Chapitre 5 Moûts de raisins et vin de liqueur**

##### **Art. 80** Moût de raisin

- <sup>1</sup> Par moût de raisin, on entend le produit liquide obtenu naturellement ou par des procédés physiques à partir de raisins frais.

<sup>2</sup> Un titre alcoométrique acquis n'excédant pas 1 % vol. est admis.

**Art. 81** Moût de raisin partiellement fermenté (bourru, jus de raisins partiellement fermenté)

<sup>1</sup> Par moût de raisin partiellement fermenté, on entend le produit provenant de la fermentation d'un moût de raisin, ayant un titre alcoométrique acquis supérieur à 1 % vol. et inférieur aux trois cinquièmes de son titre alcoométrique volumique total.

<sup>2</sup> La dénomination spécifique est «moût de raisin en cours de fermentation», «bourru», «jus de raisin en cours de fermentation», «jus de raisin partiellement fermenté» ou «moût de raisin partiellement fermenté».

<sup>3</sup> Pour le bourru non pasteurisé, l'indication de la teneur en alcool doit être remplacée par l'indication «contient de l'alcool».

**Art. 82** Moût de raisin concentré

<sup>1</sup> Par moût de raisin concentré, on entend le moût de raisin non caramélisé obtenu par déshydratation partielle du moût de raisin, effectuée par toute méthode autorisée autre que le feu direct.

<sup>2</sup> L'indication chiffrée fournie à la température de 20 °C par le réfractomètre ne doit pas être inférieure à 50,9 %.

<sup>3</sup> Un titre alcoométrique acquis n'excédant pas 1 % vol. est admis.

**Art. 83** Moût de raisin concentré rectifié

<sup>1</sup> Par moût de raisin concentré rectifié, on entend le produit liquide non caramélisé obtenu par déshydratation partielle du moût de raisin, effectuée par toute méthode autorisée autre que le feu direct.

<sup>2</sup> L'indication chiffrée fournie à la température de 20 °C par le réfractomètre ne doit pas être inférieure à 61,7 %.

<sup>3</sup> Un titre alcoométrique acquis n'excédant pas 1 % vol. est admis.

**Art. 84** Vin de liqueur

<sup>1</sup> Le vin de liqueur est le produit qui est obtenu à partir:

- a. de moût de raisin en cours de fermentation;
- b. de vin;
- c. du mélange des produits précités, ou
- d. de moût de raisin mélangé ou non avec du vin.

<sup>2</sup> Y est ajouté, seul ou en mélange:

- a. de l'alcool neutre d'origine viticole, y compris l'alcool issu de la distillation de raisins secs, ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 96 % vol.,  
ou

- b. du distillat de vin ou de raisins secs, ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 52 % vol. et non supérieur à 86 % vol.

<sup>3</sup> Du moût de raisin concentré peut au surplus y être ajouté.

<sup>4</sup> Le vin de liqueur a un titre alcoométrique acquis non inférieur à 15 % vol. et non supérieur à 22 % vol. Il possède un titre alcoométrique total non inférieur à 17,5 % vol. et un titre alcoométrique naturel initial non inférieur à 12 % vol.

**Art. 85** Etiquetage et dénomination spécifique des vins de liqueur

<sup>1</sup> Les art. 75 et 76 s'appliquent par analogie à l'étiquetage et à la dénomination spécifique des vins de liqueur.

<sup>2</sup> L'adjonction des produits visés à l'art. 84, al. 2, n'est pas prise en considération pour l'indication du nom des cépages et pour l'indication du millésime.

**Art. 86** Pratiques et traitements œnologiques admis et coupage

<sup>1</sup> Les produits visés dans le présent chapitre ne peuvent être élaborés ou traités qu'au moyen des pratiques et traitements œnologiques énumérés à l'annexe 8.

<sup>2</sup> L'art. 73 s'applique par analogie aux produits visés dans le présent chapitre.

<sup>3</sup> L'adjonction à du vin de liqueur d'alcool neutre d'origine viticole, de distillat de vin ou de raisins secs de provenances différentes conformément à l'art. 84, al. 2 est considéré comme coupage.

## Chapitre 6 Boissons à base de vin

**Art. 87** Boissons aromatisées à base de vin

<sup>1</sup> Les boissons aromatisées à base de vin sont des boissons obtenues à partir de vin et aromatisées avec des arômes naturels ou identiques aux naturels, des préparations aromatisantes, des épices, des herbes aromatiques ou toute autre denrée alimentaire sapide.

<sup>2</sup> L'édulcoration au sens de l'art. 117 et l'addition d'autres ingrédients sont admises.

<sup>3</sup> A l'exception de la zurra, l'addition d'autres alcools n'est pas admise.

<sup>4</sup> La teneur en vin du produit fini doit être d'au moins 50 % masse.

<sup>5</sup> La teneur en alcool doit être d'au moins 7 % vol., mais inférieure à 14,5 % vol.

<sup>6</sup> La dénomination spécifique «boisson aromatisée à base de vin» peut être complétée par une des dénominations visées à l'annexe 10.

**Art. 88** Cocktails aromatisés à base de vin

<sup>1</sup> Les cocktails aromatisés à base de vin sont des boissons obtenues à partir de vin ou de moût de raisin, aromatisées avec des arômes naturels ou identiques aux naturels,

des préparations aromatisantes, des épices, des herbes aromatiques ou toute autre denrée alimentaire sapide.

<sup>2</sup> L'édulcoration au sens de l'art. 117 et l'addition d'autres ingrédients sont admises.

<sup>3</sup> L'addition d'autres alcools n'est pas admise.

<sup>4</sup> La teneur en vin ou en moût de raisin du produit fini doit être d'au moins 50 % masse.

<sup>5</sup> La teneur en alcool doit être inférieure à 7 % vol.

<sup>6</sup> La dénomination spécifique «cocktail aromatisé à base de vin» peut être complétée par une des dénominations visées à l'annexe 11.

#### **Art. 89** Vins aromatisés

<sup>1</sup> Les vins aromatisés sont des boissons:

- a. obtenues à partir de vin ou de moût de raisin rectifié (muté à l'alcool);
- b. additionnées d'alcool éthylique d'origine agricole, de distillat d'origine agricole, d'eau-de-vie de vin, de brandy ou d'eau-de-vie de marc;
- c. aromatisées avec des arômes naturels ou identiques aux naturels, des préparations aromatisantes, des épices, des herbes aromatiques ou toute autre denrée alimentaire sapide.

<sup>2</sup> L'édulcoration au sens de l'art. 117 et l'addition d'autres ingrédients sont admises.

<sup>3</sup> La teneur en vin ou en moût de raisin rectifié (muté à l'alcool) du produit fini doit être d'au moins 75 % masse.

<sup>4</sup> La teneur en alcool doit être d'au moins 14,5 % vol., mais inférieure à 22 % vol.

<sup>5</sup> La dénomination spécifique «vin aromatisé» peut être remplacée par une des dénominations visées à l'annexe 12.

#### **Art. 90** Dispositions communes

<sup>1</sup> Lorsque la dénomination des produits visés aux art. 87 à 89 comporte le terme «mousseux», la teneur en vin mousseux du produit fini doit être d'au moins 95 %.

<sup>2</sup> Les dénominations visées aux art. 87 à 89 peuvent être complétées, selon la teneur en sucre résiduel par litre, par une des indications suivantes:

- |               |                                                  |
|---------------|--------------------------------------------------|
| – «extra-sec» | inférieure à 30 g/l                              |
| – «sec»       | inférieure à 50 g/l                              |
| – «demi-sec»  | de 50 à 90 g/l                                   |
| – «demi-doux» | supérieure à 90 et inférieure ou égale à 130 g/l |
| – «doux»      | supérieure à 130 g/l.                            |

<sup>3</sup> Les indications «demi-doux» et «doux» peuvent être remplacées par l'indication de la teneur en sucre, exprimée en g/l.

## Chapitre 7 Cidre et cidre sans alcool

### Section 1 Cidre

#### Art. 91 Cidre

Le cidre est une boisson alcoolisée obtenue par la fermentation alcoolique partielle ou complète de jus de pomme ou de jus de poire fraîchement pressé ou conservé par un procédé physique.

#### Art. 92 Exigences

<sup>1</sup> La teneur en alcool du cidre doit être d'au moins 3 % vol.

<sup>2</sup> Les adjonctions suivantes sont admises:

- a. jus de pomme ou jus de poire;
- b. sucres destinés à provoquer une seconde fermentation pour obtenir du cidre mousseux.

#### Art. 93 Dénomination spécifique

<sup>1</sup> La dénomination spécifique est «cidre».

<sup>2</sup> La dénomination spécifique est «cidre mousseux» si la teneur en dioxyde de carbone obtenue par fermentation naturelle est d'au moins 4 g/l.

<sup>3</sup> Si on a ajouté du dioxyde de carbone au cidre et que la teneur totale en dioxyde de carbone est égale ou supérieure à 4 g/l, la dénomination spécifique est «cidre mousseux additionné de gaz carbonique».

<sup>4</sup> Si la dénomination spécifique mentionne une variété de fruit (par ex. cidre de pomme sauergraeuch), la quantité de jus du fruit mentionné doit être d'au moins 80 % masse dans le produit fini.

#### Art. 94 Indications complémentaires

<sup>1</sup> Si la densité relative (20/20) d'un cidre est supérieure à 1,005, correspondant à une teneur en sucre inverti de 9 à 11 g/l, l'indication «partiellement fermenté» doit figurer à proximité de la dénomination spécifique.

<sup>2</sup> Pour le cidre mousseux, une des indications suivantes peut être utilisée à la place de «partiellement fermenté»:

- |               |                                                        |
|---------------|--------------------------------------------------------|
| – «brut»      | pour une teneur en sucre résiduel inférieure à 10 g/l  |
| – «extra-sec» | pour une teneur en sucre résiduel entre 8 et 20 g/l    |
| – «sec»       | pour une teneur en sucre résiduel entre 17 et 40 g/l   |
| – «demi-sec»  | pour une teneur en sucre résiduel entre 37 et 65 g/l   |
| – «doux»      | pour une teneur en sucre résiduel supérieure à 65 g/l. |

## Section 2 Cidre sans alcool

### Art. 95 Cidre sans alcool

Le cidre sans alcool est un cidre dont on a retiré l'alcool par un procédé physique ou qui a subi une fermentation empêchant la production d'alcool.

### Art. 96 Exigences

<sup>1</sup> L'addition de jus de pomme, de jus de poire ou de leurs concentrés sous forme pure ou ramenés à leur concentration initiale par dilution est admise.

<sup>2</sup> Les composants volatils naturels soustraits au cidre sans alcool peuvent lui être rajoutés en quantité équivalente à la teneur initiale.

## Chapitre 8 Jus de fruits à pépins en cours de fermentation et vin de fruits

### Section 1 Jus de fruits à pépins en cours de fermentation

#### Art. 97 Jus de fruits à pépins en cours de fermentation

<sup>1</sup> Le jus de fruits à pépins en cours de fermentation est du cidre partiellement fermenté.

<sup>2</sup> La teneur en alcool doit être inférieure à 3 % vol.

#### Art. 98 Dénomination spécifique

<sup>1</sup> La dénomination spécifique est «jus de fruits à pépins», qui peut être complétée par «pasteurisé», si la pasteurisation est intervenue en cours de fermentation.

<sup>2</sup> Si on a ajouté du dioxyde de carbone au jus de fruits à pépins en cours de fermentation et que la teneur totale en dioxyde de carbone est égale ou supérieure à 4 g/l, la dénomination spécifique doit mentionner cette adjonction.

#### Art. 99 Indications complémentaires

Pour le jus de fruits à pépins non pasteurisé en cours de fermentation, l'indication «contient de l'alcool» remplace l'indication de la teneur en alcool éthylique.

## Section 2 Vin de fruits

### Art. 100 Vin de fruits

Le vin de fruits est une boisson alcoolisée obtenue par la fermentation alcoolique partielle ou complète de jus de baies ou de jus de fruits, à l'exclusion des jus de pomme, de poire ou de raisin, fraîchement pressé ou conservé par un procédé physique.

**Art. 101** Exigences

- <sup>1</sup> L'adjonction de sucres ou d'eau potable au jus avant la fermentation est admise.
- <sup>2</sup> Le mélange soumis à fermentation doit contenir au moins 30% masse de jus de baies ou de jus de fruits.
- <sup>3</sup> La teneur en alcool doit être égale ou supérieure à 3% vol.
- <sup>4</sup> Les adjonctions suivantes sont admises après fermentation:
  - a. jus de baies ou jus de fruits;
  - b. sucres.
- <sup>5</sup> Le mélange de différents vins de fruits est admis.

**Art. 102** Dénomination spécifique

- <sup>1</sup> La dénomination spécifique est «vin de fruits» ou «vin de [nom du fruit utilisé]».
- <sup>2</sup> Elle est «vin de fruits mousseux» si la teneur en dioxyde de carbone obtenue par fermentation naturelle est de 4 g/l au moins.
- <sup>3</sup> Si on a ajouté du dioxyde de carbone au vin de fruits et que la teneur totale en dioxyde de carbone est égale ou supérieure à 4 g/l, la dénomination spécifique est «vin mousseux de [nom du fruit utilisé] additionné de gaz carbonique».

**Art. 103** Indications complémentaires

Si le vin de fruits a été obtenu à partir d'un jus de baies ou d'un jus de fruits dilué, la part de jus doit figurer, en pourcent masse, de la manière suivante à proximité immédiate de la dénomination spécifique: «obtenu à partir de ... % de jus de [nom du fruit utilisé]».

**Chapitre 9 Hydromel****Art. 104** Hydromel

L'hydromel est une boisson obtenue par la fermentation alcoolique d'un mélange de miel et d'eau.

**Art. 105** Exigences

- <sup>1</sup> L'hydromel doit avoir un titre alcoométrique d'au moins 7 % vol.
- <sup>2</sup> L'addition de sucres avant la fermentation est interdite.
- <sup>3</sup> L'aromatisation à l'aide d'épices et d'herbes aromatiques est admise.

## Chapitre 10 Boissons spiritueuses

### Section 1 Dispositions générales

#### Art. 106 Boissons spiritueuses

<sup>1</sup> Les boissons spiritueuses sont des boissons alcooliques destinées à la consommation humaine et dotées de qualités organoleptiques particulières.

<sup>2</sup> Sauf disposition contraire, les boissons spiritueuses doivent présenter un titre alcoométrique minimal de 15 % vol.

<sup>3</sup> Elles sont obtenues par un des procédés suivants:

- a. distillation de produits fermentés naturels, en présence ou non d'arômes naturels ou identiques aux naturels;
- b. macération de substances végétales dans de l'alcool éthylique d'origine agricole, dans du distillat d'origine agricole ou dans une boisson spiritueuse au sens des art. 120 - 154, suivie ou non d'une distillation;
- c. adjonction à de l'alcool éthylique d'origine agricole d'arômes naturels ou identiques aux naturels, de sucres ou autres édulcorants ou d'autres produits agricoles;
- d. association de procédés visés aux let. a à c;
- e. mélange d'une boisson spiritueuse obtenue par les procédés visés aux let. a et b:
  1. avec d'autres boissons spiritueuses,
  2. avec de l'alcool éthylique d'origine agricole, du distillat d'origine agricole ou une eau-de-vie au sens de la présente ordonnance,
  3. avec des boissons alcoolisées ou sans alcool.

#### Art. 107 Alcool éthylique d'origine agricole (alcool de bouche)

<sup>1</sup> L'alcool éthylique d'origine agricole (alcool de bouche) est un alcool obtenu par distillation de produits agricoles, après fermentation alcoolique.

<sup>2</sup> Il doit présenter les caractéristiques énumérées à l'annexe 13.

<sup>3</sup> Il n'est pas destiné à la consommation directe.

#### Art. 108 Distillat d'origine agricole

Le distillat d'origine agricole est un liquide alcoolisé obtenu par distillation de produits agricoles, après fermentation alcoolique, et ne présentant ni les caractéristiques de l'alcool éthylique, ni celles d'une boisson spiritueuse, mais ayant conservé un arôme et un goût provenant des matières premières utilisées.

#### Art. 109 Catégorie de boisson spiritueuse

Par catégorie de boisson spiritueuse, on entend l'ensemble des boissons spiritueuses qui répondent à la même définition.

**Art. 110** Adjonction d'alcool

<sup>1</sup> Par adjonction d'alcool, on entend l'opération qui consiste à ajouter à une boisson spiritueuse de l'alcool éthylique d'origine agricole, un distillat d'origine agricole ou l'un et l'autre.

<sup>2</sup> Les boissons spiritueuses énumérées aux art. 120 à 135 ne peuvent faire l'objet d'aucune adjonction d'alcool.

**Art. 111** Teneur en substances volatiles

Par teneur en substances volatiles d'une boisson spiritueuse issue exclusivement d'une distillation, on entend la teneur en substances volatiles due exclusivement à la distillation ou à la redistillation des matières premières mises en œuvre. Les alcools éthylique et méthylique ne sont pas pris en compte.

**Art. 112** Coupage (blend)

<sup>1</sup> Le coupage (blend) est l'opération qui consiste à mélanger deux ou plusieurs boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie, se distinguant uniquement par un ou plusieurs des facteurs suivants:

- a. méthode d'élaboration;
- b. appareil de distillation employé;
- c. durée de maturation ou de vieillissement;
- d. provenance géographique.

<sup>2</sup> La boisson spiritueuse obtenue appartient à la même catégorie que les boissons spiritueuses initiales avant leur coupage.

**Art. 113** Mélange

Le mélange est l'opération qui consiste à mélanger deux ou plusieurs boissons spiritueuses afin d'en faire une boisson nouvelle.

**Art. 114** Maturation ou vieillissement

La maturation ou le vieillissement est l'opération qui consiste à laisser se développer naturellement dans des récipients appropriés certaines réactions qui confèrent à la boisson spiritueuse concernée des qualités organoleptiques qu'elle n'avait pas auparavant.

**Art. 115** Réduction

<sup>1</sup> La réduction est l'opération qui consiste à rajouter de l'eau à une boisson spiritueuse afin de réduire son titre alcoométrique volumique.

<sup>2</sup> L'eau doit satisfaire aux exigences s'appliquant à l'eau potable.

<sup>3</sup> Elle peut également être distillée ou déminéralisée.

**Art. 116** Titre alcoométrique volumique minimal des boissons spiritueuses

<sup>1</sup> Les boissons spiritueuses destinées à être remises au consommateur doivent présenter le titre alcoométrique volumique minimal (teneur en alcool minimale), exprimé en pour-cent volume, défini à l'annexe 14.

<sup>2</sup> Si leur titre alcoométrique est plus élevé, elles peuvent subir une réduction au sens de l'art. 115.

**Art. 117** Edulcoration

<sup>1</sup> L'édulcoration est l'opération qui consiste à utiliser un ou plusieurs des produits suivants dans la préparation des boissons spiritueuses:

- a. sucre mi-blanc, sucre blanc, sucre raffiné ou sucre blanc raffiné, dextrose, fructose, sirop de glucose, sucre liquide, sucre liquide inversé et sirop de sucre inversé;
- b. moût de raisin concentré rectifié, moût de raisin concentré et moût de raisin frais;
- c. sucre caramélisé (caramel), obtenu exclusivement par chauffage contrôlé du saccharose sans adjonction de bases ni d'acides minéraux, ni d'aucun autre additif chimique;
- d. miel;
- e. sirop de caroube;
- f. toute autre substance glucidique naturelle ayant un effet analogue à celui des produits susvisés.

<sup>2</sup> Sauf disposition contraire, l'extrait total, après édulcoration, ne doit pas dépasser 10 g/l.

**Art. 118** Aromatisation

Les boissons spiritueuses énumérées aux art. 120 à 135 ne peuvent faire l'objet d'aucune aromatisation.

**Art. 119** Coloration

Sauf disposition contraire, les boissons spiritueuses énumérées aux art. 120 à 135 ne peuvent faire l'objet d'une coloration que par l'adjonction de caramel.

**Section 2** Catégories spécifiques de boissons spiritueuses**Art. 120** Rhum

<sup>1</sup> Le rhum est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par fermentation alcoolique et distillation soit des mélasses ou des sirops provenant de la fabrication du sucre de canne, soit du jus de la canne à sucre lui-même, distillée à moins de 96 % vol., de

telle sorte que le produit de la distillation présente, d'une manière perceptible, les caractères organoleptiques spécifiques du rhum.

<sup>2</sup> Lorsqu'il est obtenu exclusivement par fermentation alcoolique et par distillation du jus de la canne à sucre, il doit présenter les caractères aromatiques spécifiques du rhum et avoir une teneur en substances volatiles égale ou supérieure à 225 g/hl d'alcool à 100 % vol.

**Art. 121** Whisky ou whiskey

<sup>1</sup> Le whisky ou whiskey est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par distillation d'un moût de céréales maltées, avec ou sans les grains entiers d'autres céréales. Le moût doit avoir été saccharifié par la diastase du malt qu'il contient, avec ou sans autres enzymes naturelles, et avoir fermenté sous l'action de la levure.

<sup>2</sup> Les distillations doivent être effectuées à moins de 94,8 % vol., de telle sorte que le produit de la distillation ait un arôme et un goût provenant des matières premières utilisées.

<sup>3</sup> Le distillat final doit être vieilli pendant une période minimale de trois ans dans des fûts de bois d'une capacité inférieure ou égale à 700 l.

<sup>4</sup> Le whisky ou whiskey ne doit pas être édulcoré.

**Art. 122** Boisson spiritueuse de céréales et eau-de-vie de céréales

<sup>1</sup> La boisson spiritueuse de céréales est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par distillation d'un moût fermenté de grains entiers de céréales et présentant des caractères organoleptiques provenant des matières premières utilisées.

<sup>2</sup> L'eau-de-vie de céréales est une boisson spiritueuse obtenue par distillation à moins de 95 % vol. d'un moût fermenté de grains entiers de céréales et présentant des caractères organoleptiques provenant des matières premières utilisées.

**Art. 123** Eau-de-vie de châtaigne

L'eau-de-vie de châtaigne est une boisson spiritueuse obtenue par distillation d'un moût fermenté de châtaigne.

**Art. 124** Eau-de-vie de vin

<sup>1</sup> L'eau-de-vie de vin est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par distillation à moins de 86 % vol. de vin ou de vin viné ou par redistillation à moins de 86 % vol. d'un distillat de vin.

<sup>2</sup> La teneur en substances volatiles doit être égale ou supérieure à 125 g/hl d'alcool à 100 % vol.

**Art. 125** Brandy ou Weinbrand

<sup>1</sup> Le brandy ou Weinbrand est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement à partir d'eau-de-vie de vin additionnée ou non d'un distillat de vin distillé à moins de

94,8 % vol. Le distillat doit présenter un titre alcoométrique n'excédant pas 50 % du produit fini.

<sup>2</sup> Le brandy ou Weinbrand doit être vieilli en récipients de chêne pendant au moins un an ou si la capacité des fûts de chêne est inférieure à 1000 l, pendant au moins six mois.

<sup>3</sup> La teneur en substances volatiles doit être égale ou supérieure à 125 g/hl d'alcool à 100 % vol. et provenir exclusivement de la distillation ou de la redistillation des matières premières utilisées.

**Art. 126** Eau-de-vie de marc de raisin ou marc

<sup>1</sup> L'eau-de-vie de marc de raisin ou marc est une boisson spiritueuse obtenue exclusivement à partir de marc de raisin fermenté et distillé soit directement par la vapeur d'eau, soit après adjonction d'eau.

<sup>2</sup> En cas d'ajout de lie au marc de raisin, la quantité de lie ne peut être supérieure à 25 kg par 100 kg de marc de raisin utilisé. La quantité d'alcool obtenue à partir de la lie ne peut être supérieure à 35 % de la quantité totale d'alcool dans le produit fini.

<sup>3</sup> La distillation est réalisée en présence du marc à moins de 86 % vol. La redistillation à ce même titre alcoométrique est autorisée.

<sup>4</sup> L'eau-de-vie de marc de raisin ou marc doit avoir une teneur en substances volatiles égale ou supérieure à 140 g/hl d'alcool à 100 % vol.

**Art. 127** Eau-de-vie de marc de fruit

<sup>1</sup> L'eau-de-vie de marc de fruit est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par fermentation et distillation à moins de 86 % vol. de marc de fruit, à l'exclusion du marc de raisin. Une redistillation à ce même titre alcoométrique est autorisée.

<sup>2</sup> La teneur en substances volatiles doit être égale ou supérieure à 200 g/hl d'alcool à 100 % vol..

**Art. 128** Eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy

L'eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par distillation du produit obtenu par fermentation alcoolique de l'extrait des raisins secs des cépages «noir de Corinthe» ou muscat d'Alexandrie, distillé à moins de 94,5 % vol., de telle sorte que le distillat ait un arôme et un goût provenant de la matière première utilisée.

**Art. 129** Eau-de-vie de fruit ou de légume

<sup>1</sup> L'eau-de-vie de fruit ou de légume est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par la fermentation alcoolique et la distillation d'un fruit charnu ou d'un moût de ce fruit, de baies ou de légumes, en présence ou non de noyaux, et distillée à moins de 86 % vol., de telle sorte que le distillat ait un arôme et un goût provenant de la matière première distillée.

<sup>2</sup> La teneur en substances volatiles doit être égale ou supérieure à 200 g/hl d'alcool à 100 % vol..

**Art. 130** Eau-de-vie de cidre et de poiré

<sup>1</sup> L'eau-de-vie de cidre et de poiré est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par la distillation à moins de 86 % vol. du cidre ou du poiré, de telle sorte que le distillat ait un arôme et un goût provenant des fruits utilisés.

<sup>2</sup> La teneur en substances volatiles doit être égale ou supérieure à 200 g/hl d'alcool à 100 % vol..

**Art. 131** Eau-de-vie de miel

<sup>1</sup> L'eau-de-vie de miel est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par fermentation et distillation d'un moût de miel et distillée à moins de 86 % vol., de telle sorte que le distillat présente les caractères organoleptiques provenant de la matière première utilisée.

<sup>2</sup> Elle ne peut être édulcorée que par du miel.

**Art. 132** Eau-de-vie de lie

L'eau de vie de lie est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par distillation à moins de 86 % vol. de lies de vin ou de lies de fruits fermentés.

**Art. 133** Eau-de-vie de bière

L'eau-de-vie de bière est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par distillation directe à pression normale de bière fraîche de titre alcoométrique volumique de moins de 86 %, de telle sorte que le distillat présente des caractères organoleptiques dérivés de la bière.

**Art. 134** Topinambour ou eau-de-vie de topinambour

Le Topinambour ou eau-de-vie de topinambour est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par fermentation et distillation à moins de 86 % vol. de tubercules de topinambour (*Helianthus tuberosus* L.).

**Art. 135** Eau-de-vie de pomme de terre

L'eau-de-vie de pomme de terre est une boisson spiritueuse obtenue par la distillation de pommes de terre saccharifiées et fermentées.

**Art. 136** Eau-de-vie d'herbes

<sup>1</sup> L'eau-de-vie d'herbes est une boisson spiritueuse obtenue par un des procédés suivants:

- a. distillation d'alcool éthylique d'origine agricole ou d'une eau-de-vie, dans lequel ont macéré des herbes;

- b. addition d'un extrait d'herbes à de l'alcool éthylique d'origine agricole ou à une eau-de-vie.

<sup>2</sup> La coloration au moyen d'extraits végétaux et l'addition d'huiles essentielles sont admises.

**Art. 137** Carvi, aquavit

<sup>1</sup> Le carvi (boisson spiritueuse au carvi) est une boisson spiritueuse obtenue par aromatisation d'alcool éthylique d'origine agricole avec du carvi (*Carum carvi* L.). D'autres arômes naturels ou identiques aux naturels ainsi que des préparations aromatisantes peuvent être utilisés en complément. Le goût de carvi doit rester prédominant.

<sup>2</sup> L'aquavit ou akvavit est un carvi aromatisé avec un distillat d'herbes ou d'épices. Sa composition doit répondre aux critères suivants:

- a. l'arôme de la boisson doit être dû en grande partie aux distillats de graines de carvi ou de grains d'aneth (*Anethum graveolens* L.);
- b. d'autres arômes peuvent être utilisés;
- c. l'adjonction d'huiles essentielles est interdite;
- d. les substances amères ne peuvent dominer sensiblement le goût;
- e. l'extrait sec ne peut dépasser 1,5 g par 100 ml.

**Art. 138** Vodka

<sup>1</sup> La vodka est la boisson spiritueuse élaborée à partir d'alcool éthylique d'origine agricole, obtenu par fermentation de pommes de terre, de céréales ou d'autres matières premières agricoles, distillé ou rectifié ou soumis à ces deux procédés, de telle sorte que les caractères organoleptiques inhérents aux matières premières employées et aux sous-produits nés de la fermentation soient sélectivement atténués.

<sup>2</sup> Une nouvelle distillation et un traitement avec les auxiliaires technologiques appropriés, y compris le traitement avec du charbon actif, sont autorisés afin de conférer au produit des caractères organoleptiques particuliers.

<sup>3</sup> Seuls les arômes naturels présents dans le distillat obtenu à partir des matières premières fermentées peuvent être ajoutés au produit final.

**Art. 139** Eau-de-vie [nom du fruit] obtenue par macération et distillation

<sup>1</sup> L'eau-de-vie [nom du fruit] obtenue par macération et distillation est la boisson spiritueuse obtenue par macération des fruits ou des baies énumérés à l'al. 2 dans de l'alcool éthylique d'origine agricole, de l'eau-de-vie, du distillat provenant du même fruit ou dans un mélange de ceux-ci et suivie d'une distillation à moins de 86 % vol.. Le rapport entre les fruits macérés et l'alcool éthylique, l'eau-de-vie ou le distillat est de 100 kg pour 20 l au maximum.

<sup>2</sup> L'eau-de-vie ne peut être obtenue qu'à partir des fruits suivants:

- a. mûre (*Rubus fruticosus* auct. aggr.);

- b. fraise (*Fragaria* spp.);
- c. myrtille (*Vaccinium myrtillus* L.);
- d. framboise (*Rubus idaeus* L.);
- e. groseille rouge (*Ribes rubrum* L.);
- f. prunelle (*Prunus spinosa* L.);
- g. sorbe (*Sorbus aucuparia* L.);
- h. baie de sorbier (*Sorbus domestica* L.);
- i. houx (*Ilex cassine* L.),
- j. alisier (*Sorbus torminalis* [L.] Crantz);
- k. sureau (*Sambucus nigra* L.);
- l. églantine (*Rosa canina* L.);
- m. cassis (*Ribes nigrum* L.);
- n. banane (*Musa* spp.);
- o. fruit de la passion (*Passiflora edulis* Sims);
- p. prune de cythère (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson);
- q. prune mombin (*Spondias mombin* L.).

**Art. 140** Geist [nom du fruit ou de la matière première utilisée]

Le Geist [nom du fruit ou de la matière première utilisée] est la boisson spiritueuse obtenue par macération des fruits ou baies non fermentés énumérés à l'art. 139 al. 2, ou de légumes, de fruits à coque ou autres végétaux tels que les herbes ou les pétales de rose dans de l'alcool éthylique d'origine agricole et suivie d'une distillation à moins de 86 % vol..

**Art. 141** Gentiane ou eau-de-vie de gentiane

La gentiane ou eau-de-vie de gentiane est la boisson spiritueuse élaborée à partir d'un distillat de gentiane, lui-même obtenu par fermentation de racines de gentiane avec ou sans addition d'alcool éthylique d'origine agricole.

**Art. 142** Boissons spiritueuses aromatisées aux baies de genévrier

<sup>1</sup> La boisson spiritueuse aromatisée aux baies de genévrier est une boisson spiritueuse obtenue par aromatisation d'alcool éthylique d'origine agricole, d'eau-de-vie de céréales ou de distillat de céréales avec des baies de genévrier (*Juniperus communis* L.).

<sup>2</sup> D'autres substances aromatisantes naturelles, des préparations aromatisantes ou des plantes aromatiques peuvent être utilisées en complément. Les propriétés organoleptiques des baies de genévrier doivent être perceptibles.

**Art. 143** Gin

<sup>1</sup> Le gin est la boisson spiritueuse aux baies de genévrier obtenue par aromatisation d'un alcool éthylique d'origine agricole ayant les caractères organoleptiques appropriés avec des baies de genévrier (*Juniperus communis* L.) et avec d'autres substances aromatisantes naturelles ou des préparations aromatisantes. Le goût des baies de genévrier doit rester prépondérant.

<sup>2</sup> Le gin distillé (par ex. «London Gin») est la boisson spiritueuse aux baies de genévrier obtenue exclusivement par redistillation d'un alcool éthylique d'origine agricole de qualité appropriée ayant les propriétés organoleptiques voulues avec des baies de genévrier et d'autres produits végétaux naturels.

<sup>3</sup> Il doit satisfaire aux exigences minimales suivantes:

- a. le produit utilisé pour la distillation doit titrer, au départ, au moins 96 % vol.;
- b. après la redistillation, le goût de genièvre doit rester prédominant;
- c. des substances aromatisantes naturelles ou des préparations aromatisantes peuvent également être utilisés en complément pour l'aromatisation.

**Art. 144** Boissons spiritueuses à l'anis

<sup>1</sup> Les boissons spiritueuses à l'anis sont les boissons obtenues par aromatisation d'un alcool éthylique d'origine agricole avec les extraits naturels de l'anis étoilé (*Illicium verum* Hook f.), de l'anis vert (*Pimpinella anisum* L.), du fenouil (*Foeniculum vulgare* Mill.) ou de toute autre plante qui contient le même constituant aromatique principal, par un des procédés suivants ou une combinaison de ceux-ci:

- a. macération;
- b. distillation;
- c. redistillation de l'alcool en présence des graines ou autres parties des plantes susvisées;
- d. adjonction d'extraits naturels distillés de plantes anisées.

<sup>2</sup> D'autres extraits végétaux naturels ou graines aromatiques peuvent être utilisés en complément. Le goût de l'anis doit rester prépondérant.

**Art. 145** Pastis

<sup>1</sup> Le pastis est la boisson spiritueuse anisée qui contient également des extraits naturels issus du bois de réglisse (*Glycyrrhiza* spp.), impliquant la présence de substances colorantes dites «chalcones» et d'acide glycyrrhizique, dont les teneurs minimale et maximale doivent être de 0,05 et de 0,5 g/l.

<sup>2</sup> Le pastis doit présenter une teneur en sucres, exprimée en sucre inverti, inférieure à 100 g/l et des teneurs minimale et maximale en anéthole de 1,5 et 2 g/l.

**Art. 146** Absinthe

<sup>1</sup> L'absinthe est une boisson spiritueuse élaborée à partir d'alcool éthylique d'origine agricole ou de distillat d'origine agricole et présentant les caractéristiques suivantes:

- a. elle est exclusivement aromatisée avec de l'absinthe (*Artemisia absinthium* L.) ou avec ses extraits naturels, combinés avec d'autres plantes, telles que l'anis, le fenouil ou d'autres plantes similaires, ou leurs extraits naturels;
- b. elle est obtenue par macération et distillation;
- c. elle a un goût amer et présente l'odeur de l'anis ou du fenouil;
- d. elle louchit lorsqu'on l'additionne d'eau.

<sup>2</sup> L'absinthe ne peut faire l'objet d'aucune coloration.

**Art. 147** Anis

L'anis est la boisson spiritueuse anisée dont l'arôme caractéristique provient exclusivement de l'anis vert (*Pimpinella anisum* L.), de l'anis étoilé (*Illicium verum* Hook f.), du fenouil (*Foeniculum vulgare* Mill.) ou d'une combinaison de ceux-ci.

**Art. 148** Boisson spiritueuse au goût amer ou bitter (Amer, Bitter)

Les boissons spiritueuses au goût amer ou bitter sont les boissons spiritueuses au goût amer prépondérant, obtenues par aromatisation d'alcool éthylique d'origine agricole avec des arômes naturels, avec des arômes identiques aux naturels, avec des préparations aromatisantes ou avec une combinaison de ceux-ci.

**Art. 149** Liqueur

<sup>1</sup> La liqueur est la boisson spiritueuse obtenue par aromatisation d'alcool éthylique d'origine agricole, d'un distillat d'origine agricole, d'une ou de plusieurs boissons spiritueuses ou d'un mélange des produits précités, édulcorée et additionnée de produits d'origine agricole ou de denrées alimentaires tels que la crème, le lait ou d'autres produits laitiers, de fruits, de vin ou de vin aromatisé.

<sup>2</sup> La teneur minimale en sucre exprimée en sucre inverti doit être la suivante:

- a. 70 g/l pour les liqueurs de cerise dont l'alcool éthylique est constitué exclusivement par une eau-de-vie de cerise;
- b. 80 g/l pour les liqueurs à la gentiane ou les liqueurs similaires élaborées avec de la gentiane ou des plantes similaires comme seule substance aromatisante;
- c. 20 g/l pour la «Vieux ou Vieille [nom du fruit ou de la matière première utilisée]»;
- d. 100 g/l dans les autres cas.

**Art. 150** Crème de [nom du fruit ou de la matière première utilisé]

Les boissons spiritueuses dénommées «Crème de» suivie du nom du fruit ou de la matière première utilisé, à l'exclusion des produits laitiers, sont des liqueurs ayant une teneur minimale en sucre, exprimée en sucre inverti, de 250 g/l.

**Art. 151** Crème de cassis

La crème de cassis est une liqueur de cassis dont la teneur minimale en sucre, exprimée en sucre inverti, est de 400 g/l.

**Art. 152** Nocino

Le nocino est la liqueur dont l'aromatization est obtenue principalement par la distillation de fruits de noix entiers (*Juglans regia* L.), leur macération ou la combinaison des deux procédés, et dont la teneur minimale en sucre, exprimée en sucre inverti, est de 100 g/l.

**Art. 153** Liqueur à base d'œufs ou advocaat, avocat ou advokat

<sup>1</sup> La liqueur à base d'œufs ou advocaat, avocat ou advokat est la boisson spiritueuse, aromatisée ou non, obtenue à partir d'alcool éthylique d'origine agricole, de distillat, de spiritueux ou d'une combinaison de ces produits et dont les ingrédients sont du jaune d'œuf, du blanc d'œuf et du sucre ou du miel.

<sup>2</sup> La teneur minimale en sucre ou en miel, exprimée en sucre inverti, est de 150 g/l. La teneur minimale en jaune d'œuf pur est de 140 g/l de produit final.

**Art. 154** Liqueur aux œufs

La liqueur aux œufs est une liqueur à base d'œufs dont la teneur minimale en jaune d'œuf est de 70 g/l de produit final.

**Section 3** Étiquetage**Art. 155** Dénomination spécifique; principe

<sup>1</sup> Les boissons spiritueuses qui répondent aux exigences d'une des catégories spécifiques visées à la section 2 portent le nom de la catégorie de boisson spiritueuse correspondante.

<sup>2</sup> Les boissons spiritueuses qui ne répondent pas aux exigences d'une des catégories spécifiques doivent être dénommées «boisson spiritueuse», «spiritueux» ou «boisson alcoolique».

**Art. 156** Dénomination spécifique; eaux-de-vie

<sup>1</sup> L'eau-de-vie de fruit porte la dénomination «eau-de-vie de» suivie du nom du fruit, de la baie ou du légume utilisé. Elle peut également être dénommée «wasser», ce terme étant associé au nom du fruit, de la baie ou du légume utilisé.

<sup>2</sup> Lorsque deux ou plusieurs espèces de fruits, de baies ou de légumes sont distillées ensemble, le produit est dénommé «eau-de-vie de fruits» ou «eau-de-vie de légumes». Cette dénomination spécifique peut être complétée par le nom de chacune des espèces dans l'ordre décroissant des quantités utilisées.

<sup>3</sup> Pour les eaux-de-vie suivantes, la dénomination «eau-de-vie de ...» peut être remplacée par le nom du fruit:

- a. mirabelle;
- b. prune;
- c. pruneau;
- d. grafenstein;
- e. pomme;
- f. williams;
- g. kirsch;
- h. coing;
- i. arbose.

<sup>4</sup> La dénomination spécifique des eaux-de-vie de marc de fruit est «eau-de-vie de marc de [nom du fruit utilisé]». Lorsque plusieurs marcs de fruit sont utilisés, la dénomination spécifique est «eau-de-vie de marcs de fruits».

<sup>5</sup> La dénomination spécifique de l'eau de vie [nom du fruit] obtenue par macération et distillation au sens de l'art. 139 est «eau-de-vie [nom du fruit] » assortie de l'indication complémentaire «obtenu par macération et distillation». L'indication complémentaire doit figurer dans le même champ visuel que l'indication «eau-de-vie de [nom du fruit]».

<sup>6</sup> L'eau-de-vie de vin, lorsqu'elle est vieillie, peut continuer à être commercialisée sous la dénomination «eau-de-vie de vin» si sa durée de vieillissement est au moins égale à celle prévue pour le Brandy.

<sup>7</sup> La dénomination spécifique de l'eau-de-vie de lie doit être complétée par le nom de la matière première utilisée.

**Art. 157** Dénomination spécifique; autres boissons spiritueuses

<sup>1</sup> Le «Geist» peut être dénommé «esprit de [nom du fruit]».

<sup>2</sup> La description, la présentation ou l'étiquetage de la vodka non produite exclusivement à partir de levure de pommes de terre, de céréales ou d'une combinaison de celles-ci doit porter l'indication «produit à partir de ...», complétée par le nom des matières premières utilisées pour produire l'alcool éthylique d'origine agricole.

<sup>3</sup> Les boissons spiritueuses aromatisées aux baies de genévrier peuvent porter la dénomination spécifique «Wacholder» ou «genebra».

<sup>4</sup> Les dénominations spécifiques des boissons définies aux art. 150 à 152 peuvent être complétées par le terme «liqueur».

#### **Art. 158** Indications complémentaires

<sup>1</sup> Si un âge est indiqué, le composant alcoolique le plus jeune est déterminant. Le terme «vieux» est interdit pour un produit dont le composant alcoolique le plus jeune remonte à moins d'un an, de même que les indications d'âge qui se contredisent ou prêtent à confusion.

<sup>2</sup> Si des indications géographiques sont mentionnées, la phase de production au cours de laquelle la boisson spiritueuse a acquis son caractère définitif doit s'être déroulée dans la région indiquée. Les dispositions de l'ordonnance du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP<sup>19</sup> sont réservées. L'indication du pays de production est régie par l'art. 15 OIDA<sup>20</sup>.

<sup>3</sup> Lorsque la désignation, la présentation ou l'étiquetage d'une boisson spiritueuse indique la matière première utilisée pour la fabrication de l'alcool éthylique d'origine agricole, chaque alcool agricole utilisé est mentionné dans l'ordre décroissant des quantités utilisées.

### **Section 4 Boissons spiritueuses sans alcool**

#### **Art. 159** Définition

La boisson spiritueuse sans alcool est une boisson dont on a retiré l'alcool par un procédé physique ou qui a subi une fermentation empêchant la production d'alcool.

#### **Art. 160** Dénomination spécifique

La dénomination spécifique des boissons spiritueuses sans alcool comprend la dénomination spécifique de la boisson spécifique de base suivie de la mention «sans alcool».

### **Titre 7 Modification des annexes**

#### **Art. 161**

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

<sup>19</sup> RS 910.12

<sup>20</sup> RS ...

**Titre 8 Dispositions finales****Art. 162.** Abrogation d'autres actes

Sont abrogées :

1. l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'eau potable, l'eau de source et l'eau minérale<sup>21</sup> ;
2. l'ordonnance du DFI du 29 novembre 2013 sur les boissons alcooliques<sup>22</sup> ;
3. l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les boissons sans alcool (en particulier thé, infusions, café, jus, sirops, limonades)<sup>23</sup>.

**Art. 163** Disposition transitoire

Les dispositions transitoires sont fixées à l'art. 90, al. 1 ODAI0Us.

**Art. 164** Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le ...

...

Département fédéral de l'intérieur:

Alain Berset

<sup>21</sup> RO ...

<sup>22</sup> RO ...

<sup>23</sup> RO ...

## Documents d'analyse requis pour les eaux minérales naturelles

Toute personne qui entend mettre sur le marché de l'eau sous la dénomination d'eau minérale naturelle doit présenter les documents suivants:

### 1. Aspects géologiques et hydrogéologiques

- a. un plan de situation, à l'échelle d'au moins 1:1000, comportant l'indication exacte du ou des ouvrages de captage; pour autant qu'ils existent, on utilisera comme référence les plans du cadastre foncier;
- b. un rapport hydrogéologique sur la provenance et l'origine de l'eau minérale naturelle, en particulier sur la géologie, la stratigraphie, la tectonique et la géométrie du courant d'eau;
- c. les plans détaillés et la description du captage (plans de l'ouvrage exécuté: projection plane, coupes, matériaux utilisés), avec indication en valeurs absolues des cotes du nivellement officiel;
- d. les plans des zones de protection et les prescriptions relatives à leur sauvegarde, avec indication des bases juridiques déterminantes;
- e. les données sur le débit de la source ou du forage; si l'eau de la source est pompée, le débit maximal pour un rabattement constant du niveau d'eau; les mesures doivent être effectuées au moins pendant une année, si possible sous surveillance constante et avec enregistrement automatique des données.

### 2. Aspects physiques et chimiques

Les documents relatifs aux analyses physiques, chimiques et physico-chimiques de l'eau minérale naturelle doivent comporter les informations suivantes:

- a. l'évolution de la température de l'eau au point d'émergence de la source ou à la sortie du captage, pendant au moins une année, si possible sous surveillance constante et avec enregistrement automatique;
- b. les données physiques: pH, conductibilité en  $\mu\text{S}/\text{cm}$  à 20 °C;
- c. le contenu en composants principaux: sodium, magnésium, calcium, chlorure, hydrogénocarbonate, sulfate;
- d. le contenu en composants secondaires présentant un intérêt éventuel, tels que potassium, manganèse, fer, acide silicique ( $\text{H}_2\text{SiO}_3$ ), fluorure, iodure, nitrate;
- e. le contenu en gaz dissous: oxygène, anhydride carbonique, hydrogène sulfuré;
- f. le besoin en permanganate de potassium ou le DOC, le contenu en ammonium, nitrite, phosphate, cadmium, plomb, mercure, chrome (VI), arséniate ( $\text{H}_3\text{AsO}_4$ ), acide borique ( $\text{H}_3\text{BO}_3$ ), baryum;

- g. la radioactivité totale (activité  $\alpha$  et  $\beta$ ) à l'émergence de la source, et si nécessaire après 10 jours de stockage de l'eau, en Bq/l, ainsi que les isotopes tritium et oxygène<sup>18</sup>O.

### 3. Aspects microbiologiques

Les rapports des analyses microbiologiques doivent démontrer que les exigences de l'annexe 1, Deuxième partie, de l'ordonnance du DFI du sur l'hygiène<sup>24</sup> sont respectées. De plus, ils doivent également comporter des échantillons prélevés pendant une période prolongée de pluie et à la fin de cette période, ainsi que pendant la fonte des neiges.

PROJET

<sup>24</sup> RS ...

*Annexe 2*  
(art. 16, al. 8, 17 et 24, al. 2)

### Traitements et substances autorisés

Les traitements et les substances ci-après sont autorisés pour les denrées alimentaires énumérées à l'art. 16, al. 1 à 4, 6 et 8, et à l'art. 24, al. 1:

#### A. Traitements

1. procédés mécaniques d'extraction,
2. procédés physiques usuels et procédés d'extraction à l'eau (procédé «in line» – diffusion) de la partie comestible des fruits pour la fabrication des jus de fruits concentrés, à condition que les jus de fruits concentrés ainsi obtenus soient conformes aux exigences contenues dans l'art. 18, al. 1; le procédé d'extraction à l'eau de la partie comestible des fruits n'est pas autorisé pour le raisin,
3. pour les jus de raisin issus de raisins traités par sulfitage à l'aide d'anhydride sulfureux, le désulfitage par des procédés physiques est autorisé à condition que la quantité totale de SO<sub>2</sub> présente dans le produit fini n'excède pas 10 mg/l.

#### B. Substances

1. enzymes pectolitiques,
2. enzymes protéolytiques,
3. enzymes amyloolithiques,
4. gélatine alimentaire,
5. tanins,
6. bentonite,
7. gel de silice,
8. charbons,
9. adjuvants de filtration et adjuvants de précipitation chimiquement inertes (par exemple perlites, diatomite lavée, cellulose, polyamides insolubles, polyvinylpyrrolidone, polystyrène) conformes au règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (Règlement CE n° 1935/2004)<sup>25</sup>,
10. adjuvants d'absorption chimiquement inertes conformes au Règlement (CE) n° 1935/2004 et utilisés pour réduire les teneurs en naringine et en limonoïdes des jus d'agrumes sans modifier sensiblement les teneurs en glucosides limonoïdes, en acides, en sucres (y compris les oligosaccharides) ou en minéraux.

<sup>25</sup> JO L 338 du 13.11.2004, p. 4.

## Annexe 3

(art. 18, al. 1, let. g, 19, al. 6, et 26, al. 2)

**Valeurs Brix minimales applicables aux jus de fruits à base de concentré**

Nom commun du fruit	Nom botanique	Valeurs Brix minimales pour le jus de fruits reconstitué et la purée de fruits reconstituée
Pomme (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Abricot (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banane (**)	<i>Musa x paradisiaca</i> L. (à l'exclusion des bananes plantains)	21,0
Cassis (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Raisin (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. ou ses hybrides <i>Vitis labrusca</i> L. ou ses hybrides	15,9
Pamplemousse (*)	<i>Citrus x paradise</i> Macfad.	10,0
Goyave (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Citron (*)	<i>Citrus limon</i> (L.)Burm.f.	8,0
Mangue (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Orange (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Fruit de la passion (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
Pêche (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0
Poire (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananas (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Framboise (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Cerise acide (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Fraise (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Mandarine (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

La valeur Brix minimale figurant dans la liste ci-dessus se rapporte au jus de fruits reconstitué et à la purée de fruits reconstituée et ne tient pas compte des ingrédients ayant éventuellement été ajoutés (y c. additifs).

Pour les produits marqués d'un astérisque (\*), qui sont produits en tant que jus, une densité relative minimale est déterminée par rapport à une eau à 20/20 °C.

Pour les produits marqués de deux astérisques (\*\*), qui sont produits en tant que purées, seule une valeur Brix minimale non corrigée (sans correction de l'acidité) est déterminée.

Annexe 4  
(art. 25, al. 1 et 3)

### Teneurs minimales en jus de fruits ou en purée de fruits dans les nectars de fruits

1 Fruits dont le jus acide n'est pas comestible en l'état:

Nom commun du fruit	Nom botanique	% volume (rapporté au produit fini)
Fruits de la passion	<i>Passiflora edulis</i> Sims	25
Morelles de Quito	<i>Solanum quitoense</i> Lam.	25
Cassis	<i>Ribes nigrum</i> L.	25
Groseilles blanches	<i>Ribes rubrum</i> L.	25
Groseilles rouges	<i>Ribes rubrum</i> L.	25
Groseilles à maquereau	<i>Ribes uva-crispa</i> L.	30
Fruits de l'argousier	<i>Hippophae rhamnoides</i> L.	25
Prunelles	<i>Prunus spinosa</i> L.	30
Prunes	<i>Prunus domestica</i> L.	30
Quetsches	<i>Prunus domestica</i> L.	30
Sorbes	<i>Sorbus aucuparia</i> L., syn. <i>Pyrus aucuparia</i> (L.) Gaertn.	30
Cynorrhodons	<i>Rosa canina</i> L.	40
Cerises aigres (Griottes)	<i>Prunus cerasus</i> L.	35
Autres cerises		40
Myrtilles	<i>Vaccinium myrtillus</i> L., <i>Vaccinium corymbosum</i> L., <i>Vaccinium angustifolium</i> Aiton	40
Baies de sureau	<i>Sambucus nigra</i> L.	50
Framboises	<i>Rubus idaeus</i> L.	40
Abricots	<i>Prunus armeniaca</i> L.	40
Fraises	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	40
Mûres	<i>Rubus fruticosus</i> L. agg., syn. <i>Rubus sect. Rubus</i>	40
Canneberges et Airelles rouges	<i>Vaccinium macrocarpon</i> Ait. <i>Vaccinium oxycoccos</i> L. <i>Vaccinium vitis-idaea</i> L.	25
Coings	<i>Cydonia oblonga</i> Mill.	50
Citrons et limettes	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f. et <i>Citrus aurantiifolia</i> (Christm. et Panz.) Swingle	25
Autres fruits de cette catégorie		25

## 2 Fruits à faible teneur en acide ou ayant une grande quantité de pulpe, ou fruits très aromatiques dont le jus n'est pas comestible en l'état:

Nom commun du fruit	Nom botanique	% volume (rapporté au produit fini)
Mangues	<i>Mangifera indica</i> L.	25
Bananes	<i>Musa sp.</i>	25
Goyaves	<i>Psidium guajava</i> L.	25
Papayes	<i>Carica papaya</i> L.	25
Litchis	<i>Litchi chinensis</i> Sonn.	25
Acérola	<i>Malpighia sp.</i>	25
Corossols	<i>Annona muricata</i> L.	25
Cœur de Bœuf ou Cachimans	<i>Annona reticulata</i> L.	25
Chérimoles	<i>Annona cherimola</i> Mill.	25
Grenades	<i>Punica granatum</i> L.	25
Anacarde ou Noix de cajou	<i>Anacardium occidentale</i> L.	25
Caja	<i>Spondias purpurea</i> L.	25
Imbus	<i>Spondias tuberosa</i> Arruda ex H.Kost.	25
Autres fruits de cette catégorie		25

## 3 Fruits dont le jus est comestible en l'état:

Nom commun du fruit	Nom botanique	% volume (rapporté au produit fini)
Pommes	<i>Malus domestica</i> Borkh.	50
Poires	<i>Pyrus communis</i> L.	50
Pêches	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	50
Agrumes, sauf citrons et limettes		50
Ananas	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	50
Autres fruits de cette catégorie		50

Annexe 5  
(art. 28, al. 1)

**Substances particulières utilisées dans la fabrication de boissons aromatisées, avec les teneurs minimales et les spécifications admises**

1 Teneurs minimales:

Substances	Teneurs minimales admises pour les adultes
<b>Cultures de bactéries vivantes</b>	min. 10 <sup>8</sup> UFC (unités formant colonie) par ration journalière

2 Spécifications:

**Exigences applicables aux cultures de bactéries vivantes en vue de leur utilisation dans les boissons aromatisées**

- 1 Les cultures de bactéries vivantes utilisées dans les boissons aromatisées doivent être propres à la consommation humaine et ne présenter aucun danger pour la santé.
- 2 Des cellules vivantes provenant de souches d'une ou de plusieurs espèces bactériennes peuvent être utilisées.
- 3 Elles doivent remplir les critères suivants:
  - 3.1 Etre, de préférence, d'origine humaine et ne pas présenter de propriétés pathogènes pour l'être humain, ne pas transmettre de résistances aux antibiotiques.
  - 3.2 Figurer dans une collection de souches reconnue internationalement.
  - 3.3 L'espèce et la souche doivent être caractérisées par des méthodes de biologie moléculaire. En d'autres termes:
    - a. espèce: hybridation ADN-ADN ou analyse des séquences géniques 16SrRNA
    - b. souche: méthode de biologie moléculaire reconnue internationalement telle que les techniques de l'empreinte digitale PFGE ou RAPD

Annexe 6  
(art. 36, al. 3, let. c)

**Quantités maximales des substances admises dans les boissons  
prêtes à la consommation contenant de la caféine**

Substances	Boissons prêtes à la consommation contenant de la caféine	Boissons prêtes à la consommation con- tenant de la caféine en portions < 100 ml (shot énergisant)
	Quantité maximale par 100 ml	Quantité maximale par ration journalière
Taurine	400 mg	2000 mg
Glucuronolactone	240 mg	1200 mg
Inositol	20 mg	100 mg
Niacine	8 mg	16 mg
Vitamine B <sub>6</sub>	2 mg	1,4 mg
Acide pantothénique	4 mg	6 mg
Vitamine B <sub>12</sub>	2 µg	2,5 µg

**Définitions****Titre alcoométrique**

1. Titre alcoométrique volumique acquis: nombre de volumes d'alcool pur à une température de 20 °C contenus dans 100 volumes du produit considéré à cette température.
2. «Titre alcoométrique volumique en puissance»: nombre de volumes d'alcool pur à une température de 20 °C susceptibles d'être produits par fermentation totale des sucres contenus dans 100 volumes du produit considéré à cette température.
3. Titre alcoométrique volumique total: somme des titres alcoométriques acquis et en puissance.
4. Titre alcoométrique volumique naturel: titre alcoométrique volumique total d'un produit avant tout enrichissement.

PROJET

### **Pratiques et traitements œnologiques admis, avec limites et conditions**

Sauf mention explicite, la pratique ou le traitement décrits peuvent être utilisés pour les raisins frais, le moût de raisin, le moût de raisin partiellement fermenté, le moût de raisin partiellement fermenté issu de raisins passerillés, le moût de raisin concentré, le vin nouveau encore en fermentation, le moût de raisin partiellement fermenté utilisé pour la consommation humaine directe en l'état, le vin, toutes les catégories de vins mousseux, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié, les vins de liqueur, les vins de raisins passerillés et les vins de raisins surmûris.

No.	Pratiques œnologiques	Conditions d'utilisation	Limites d'emploi
1.	L'aération ou l'oxygénation à partir d'oxygène gazeux		
2.	Les traitements thermiques		
3.	La centrifugation et la filtration avec ou sans adjuvant de filtration inerte		L'emploi éventuel d'un adjuvant ne doit pas laisser de résidus indésirables dans le produit traité
4.	L'emploi d'anhydride carbonique, également appelé dioxyde de carbone, d'argon ou d'azote, soit seuls, soit en mélange entre eux, afin de créer une atmosphère inerte et de manipuler le produit à l'abri de l'air		

No.	Pratiques œnologiques	Conditions d'utilisation	Limites d'emploi
5.	L'emploi de levures de vinification sèches ou en suspension vinique	Seulement pour les raisins frais, le moût de raisin, le moût de raisins partiellement fermenté, le moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés, le moût de raisins concentré, le vin nouveau encore en fermentation, ainsi que pour la seconde fermentation alcoolique de toutes les catégories de vins mousseux	
6.	L'emploi, pour favoriser le développement des levures, d'une ou des substances suivantes éventuellement complétées d'un support inerte de cellulose microcristalline:		
	- addition de phosphate diammonique ou de sulfate d'ammonium	Seulement pour les raisins frais, le moût de raisin, le moût de raisins partiellement fermenté, le moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés, le moût de raisins concentré, le vin nouveau encore en fermentation, ainsi que pour la seconde fermentation alcoolique de toutes les catégories de vins mousseux	Dans la limite d'utilisation respective de 1 g/l (exprimé en sels) <sup>26</sup> ou de 0,3 g/l pour la seconde fermentation des vins mousseux
	- addition de bisulfite d'ammonium	Seulement pour les raisins frais, le moût de raisin, le moût de raisins partiellement fermenté, le moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés, le	Dans la limite d'utilisation respective de 0,2 g/l (exprimé en sels) <sup>27</sup> et dans les limites prévues au point 7

<sup>26</sup> Ces sels d'ammonium peuvent être également utilisés conjointement dans la limite globale de 1 g/l, sans préjudice des limites spécifiques de 0,3 g/l

<sup>27</sup> Ces sels d'ammonium peuvent être également utilisés conjointement dans la limite globale de 1 g/l, sans préjudice des limites spécifiques de 0,2 g/l

No.	Pratiques œnologiques	Conditions d'utilisation	Limites d'emploi
		moût de raisins concentré, le vin nouveau encore en fermentation	
	- addition de dichlorhydrate de thiamine	Seulement pour les raisins frais, le moût de raisin, le moût de raisins partiellement fermenté, le moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés, le moût de raisins concentré, le vin nouveau encore en fermentation, ainsi que pour la seconde fermentation alcoolique de toutes les catégories de vins mousseux	Dans la limite d'utilisation de 0,6 mg/l (exprimé en thiamine) pour chaque traitement
7.	L'emploi d'anhydride sulfureux, également appelé dioxyde de soufre, de bisulfite de potassium ou de métabisulfite de potassium, également appelé disulfite de potassium ou pyrosulfite de potassium, de bisulfite de potassium, de bisulfite de calcium, de sulfite de calcium, de disulfite de potassium, de disulfite de sodium, de bisulfite de sodium, de sulfite de sodium		Limites (quantité maximale dans le produit mis sur le marché) fixées à l'appendice 9
8.	L'élimination de l'anhydride sulfureux par des procédés physiques	Seulement pour les raisins frais, le moût de raisin, le moût de raisins partiellement fermenté, le moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés, le moût de raisins concentré, le moût de raisins concentré rectifié et le vin nouveau encore en fermentation	

No.	Pratiques œnologiques	Conditions d'utilisation	Limites d'emploi
9.	Le traitement par des charbons à usage œnologique	Seulement pour les moûts et les vins nouveaux encore en fermentation, le moût de raisins concentré rectifié, et pour les vins blancs	Dans la limite d'utilisation de 100 g de produit sec par hl
10.	La clarification au moyen de l'une ou de plusieurs des substances suivantes à usage œnologique: 1. gélatine alimentaire 2. matières protéiques d'origine végétale issues de blé ou de pois 3. colle de poisson 4. caséine et caséinates de potassium 5. ovalbumine 6. bentonite 7. dioxyde de silicium sous forme de gel ou de solution colloïdale 8. kaolin 9. tanin 10. chitosane d'origine fongique 11. chitine glucane d'origine fongique		Pour le traitement des vins, la limite d'utilisation du chitosane est de maximum 100 g/hl. Pour le traitement des vins, la limite d'utilisation de la chitine-glucane est de maximum 100 g/hl.
11.	L'emploi d'acide sorbique, de sorbate de potassium ou de sorbate de calcium		Quantité maximale dans le produit traité, mis sur le marché: 200 mg/l

No.	Pratiques œnologiques	Conditions d'utilisation	Limites d'emploi
12.	L'emploi pour la désacidification, d'une ou plusieurs des substances suivantes: <ul style="list-style-type: none"> <li>- tartrate neutre de potassium</li> <li>- bicarbonate de potassium</li> <li>- carbonate de calcium contenant éventuellement de petites quantités de sel double de calcium des acides L(+) tartrique et L(-) malique</li> <li>- tartrate de calcium</li> <li>- acide L(+) tartrique</li> <li>- préparation homogène d'acide tartrique et de carbonate de calcium en proportions équivalentes et finement pulvérisée</li> </ul>	Les raisins frais, le moût de raisins, le moût de raisins partiellement fermenté, le vin nouveau encore en fermentation et le vin peuvent faire l'objet d'une désacidification  L'acide L(+) tartrique doit être d'origine agricole, extrait notamment de produits vitivinicoles	La désacidification des vins ne peut être effectuée que dans la limite maximale de 1 g/l exprimée en acide tartrique  Le moût de raisins destiné à la concentration peut faire l'objet d'une désacidification partielle
13.	L'emploi de préparations d'écorces de levures		Dans la limite d'utilisation de 40 g/hl
14.	L'emploi de polyvinylpyrrolidone		Dans la limite d'utilisation de 80 g/hl
15.	L'emploi de bactéries lactiques		

No.	Pratiques œnologiques	Conditions d'utilisation	Limites d'emploi
16.	L'addition de lysozyme		Dans la limite d'utilisation de 500 mg/l (quand l'addition est effectuée dans le moût et dans le vin, la quantité cumulée ne peut excéder 500 mg/l)
17.	L'addition d'acide L-ascorbique		Quantité maximale dans le vin traité mis sur le marché: 250 mg/l <sup>28</sup>
18.	L'utilisation de résines échangeuses d'ions	Seulement pour le moût de raisins destiné à l'élaboration de moût de raisins concentré rectifié	Les résines échangeuses d'ions sont des copolymères du styrène ou du divinylbenzène contenant des groupes acide-sulfonique ou ammonium. Elles doivent être conformes aux exigences de l'ordonnance du DFI sur les matériaux et objets (RS 817.023.21). Elles ne doivent en outre pas céder plus de 1 mg/l de matières organiques. Leur régénération doit être effectuée par l'utilisation de substances admises pour l'élaboration des aliments
19.	L'utilisation dans des vins secs de lies fraîches, saines et non diluées qui contiennent des levures provenant de la vinification récente de vins secs	Pour le vin, le vin de liqueur, le vin mousseux, le vin mousseux gazéifié, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié, le vin de raisins passerillés et le vin de raisins surmûris	Quantités non supérieures à 5 % du volume du produit traité
20.	Le barbotage à l'aide d'argon ou d'azote		

<sup>28</sup> La limite d'utilisation est de 250 mg/l pour chaque traitement.

No.	Pratiques œnologiques	Conditions d'utilisation	Limites d'emploi
21.	L'addition d'anhydride carbonique	Pour le moût de raisins partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe, le vin, le vin mousseux gazéifié, et le vin pétillant gazéifié	Pour les vins tranquilles, la quantité maximale en anhydride carbonique dans le vin traité mis sur le marché est 3 g/l, et la surpression due à l'anhydride carbonique doit être inférieure à 1 bar à la température de 20 °C
22.	L'addition d'acide citrique en vue de la stabilisation du vin	Pour le moût de raisins partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe, le vin, le vin de liqueur, le vin mousseux, le vin mousseux gazéifié, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié, le vin de raisins passerillés et le vin de raisins surmûris	Quantité maximale dans le vin traité mis sur le marché: 1 g/l
23.	L'addition de tanins	Pour le moût de raisins partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe, le vin, le vin de liqueur, le vin mousseux, le vin mousseux gazéifié, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié, le vin de raisins passerillés et le vin de raisins surmûris	
24.	Le traitement: - des vins blancs et des vins rosés par le ferrocyanure de potassium, - des vins rouges par le ferrocyanure de potassium, ou par le phytate de calcium	Pour le moût de raisins partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe, le vin, le vin de liqueur, le vin mousseux, le vin mousseux gazéifié, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié, le vin de raisins passerillés et le vin de raisins surmûris	Pour le phytate de calcium, dans la limite d'utilisation de 8 g/hl Après le traitement au ferrocyanure de potassium ou au phytate de calcium, le vin doit contenir des traces de fer
25.	L'addition d'acide métatartrique	Pour le moût de raisins partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe, le vin, le vin de liqueur, le vin mousseux, le vin mousseux gazéifié, le vin	Dans la limite d'utilisation de 100 mg/l

No.	Pratiques œnologiques	Conditions d'utilisation	Limites d'emploi
		pétillant, le vin pétillant gazéifié, le vin de raisins passerillés et le vin de raisins surmûris	
26.	L'emploi de gomme arabique	Pour le moût de raisins partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe, le vin, le vin de liqueur, le vin mousseux, le vin mousseux gazéifié, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié, le vin de raisins passerillés et le vin de raisins surmûris	
27.	L'emploi d'acide D, L- tartrique, également appelé acide racémique, ou de son sel neutre de potassium, en vue de précipiter le calcium en excédent	Pour le moût de raisins partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe, le vin, le vin de liqueur, le vin mousseux, le vin mousseux gazéifié, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié, le vin de raisins passerillés et le vin de raisins surmûris	Après le traitement au ferrocyanure de potassium ou au phytate de calcium, le vin doit contenir des traces de fer
28.	L'utilisation pour favoriser la précipitation des sels tartriques: - de bitartrate de potassium ou hydrogénotartrate de potassium - de tartrate de calcium	Pour le moût de raisins partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe, le vin, le vin de liqueur, le vin mousseux, le vin mousseux gazéifié, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié, le vin de raisins passerillés et le vin de raisins surmûris	Pour le tartrate de calcium, dans la limite d'utilisation de 200 g/hl
29.	L'emploi de sulfate de cuivre ou de citrate de cuivre pour l'élimination d'un défaut de goût ou d'odeur du vin	Pour le moût de raisins partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe, le vin, le vin de liqueur, le vin mousseux, le vin mousseux gazéifié, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié, le vin de raisins passerillés et le vin de raisins surmûris	Dans la limite d'utilisation de 1 g/hl et à condition que le produit traité n'ait pas une teneur en cuivre supérieure à 1 mg/l

No.	Pratiques œnologiques	Conditions d'utilisation	Limites d'emploi
30.	L'addition de caramel afin de renforcer la couleur	Seulement pour les vins de liqueur	
31.	L'addition de dicarbonate de diméthyle (DMDC) aux vins pour assurer leur stabilisation microbiologique	Pour le moût partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe, le vin, le vin de liqueur, le vin mousseux, le vin mousseux gazéifié, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié, le vin de raisins passerillés et le vin de raisins surmûris, dans les conditions fixées à l'appendice 1	Dans la limite d'utilisation de 200 mg/l, et résidus non détectables dans le vin mis sur le marché
32.	L'addition de mannoprotéines de levures pour assurer la stabilisation tartrique et protéique des vins	Pour le moût de raisins partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe, le vin, le vin de liqueur, le vin mousseux, le vin mousseux gazéifié, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié, le vin de raisins passerillés et le vin de raisins surmûris	
33.	Le traitement par électrodialyse pour assurer la stabilisation tartrique du vin	Pour le moût de raisins partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe, le vin, le vin de liqueur, le vin mousseux, le vin mousseux gazéifié, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié, le vin de raisins passerillés et le vin de raisins surmûris, dans des conditions fixées à l'appendice 2	
34.	L'emploi de l'uréase, pour diminuer le taux de l'urée dans les vins	Pour le moût de raisins partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe, le vin, le vin de liqueur, le vin mousseux, le vin mousseux gazéifié, le vin	

No.	Pratiques œnologiques	Conditions d'utilisation	Limites d'emploi
		pétillant, le vin pétillant gazeifié, le vin de raisins passerillés et le vin de raisins surmûris, dans les conditions fixées à l'appendice 3	
35.	L'utilisation de morceaux de bois de chêne dans l'élaboration et l'élevage des vins, y compris pour la fermentation des raisins frais et des moûts de raisins	Dans les conditions fixées à l'appendice 4	
36.	L'emploi: - d'alginate de calcium, ou - d'alginate de potassium	Seulement pour l'élaboration de toutes les catégories des vins mousseux et des vins pétillants, obtenus par fermentation en bouteille et pour lesquels la séparation des lies est effectuée par dégorgement	
37.	La désalcoolisation partielle des vins	Seulement pour le vin, et dans des conditions fixées à l'appendice 5	
38.	L'utilisation de copolymères polyvinylimidazole — polyvinylpyrrolidone (PVI/PVP), afin de réduire les teneurs en cuivre, en fer et en métaux lourds	Dans des conditions fixées à l'appendice 6	Dans la limite d'utilisation de 500 mg/l (quand l'utilisation est effectuée dans le moût et dans le vin, la dose cumulée ne peut excéder 500 mg/l)
39.	L'addition de carboxyméthylcellulose (gommes de cellulose) pour assurer la stabilisation tartrique	Seulement pour le vin et toutes les catégories des vins mousseux et des vins pétillants	Dans la limite d'utilisation de 100 mg/l

No.	Pratiques œnologiques	Conditions d'utilisation	Limites d'emploi
40.	Le traitement aux échangeurs de cations pour assurer la stabilisation tartrique du vin	Pour le moût de raisins partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe, le vin, le vin de liqueur, le vin mousseux, le vin mousseux gazéifié, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié, le vin de raisins passerillés et le vin de raisins surmûris, dans les conditions fixées à l'appendice 7	
41.	Traitement à l'aide de chitosane d'origine fongique	Dans les conditions prévues à l'appendice 8	
42.	Traitement à l'aide de chitine-glucane d'origine fongique	Dans les conditions prévues à l'appendice 8	
43.	Emploi des préparations enzymatiques à usage œnologique pour la macération, la clarification, la stabilisation, la filtration et la révélation des précurseurs aromatiques du raisin présents dans le moût et le vin	Les préparations enzymatiques et les activités enzymatiques de celles-ci (par exemple pectinolyase, pectine methyl-esterase, polygalacturonase, hemicellulase, cellulase, bêta-glucanase et glycosidase) doivent être conformes aux spécifications de pureté et d'identité correspondantes du Codex œnologique international publié par l'OIV	
44.	L'édulcoration du vin		Selon les exigences fixées à l'appendice 11
45.	L'enrichissement des raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté, du vin nouveau encore en fermentation et du vin		Selon les exigences fixées à l'appendice 14

No.	Pratiques œnologiques	Conditions d'utilisation	Limites d'emploi
46.	L'emploi d'or ou/et d'argent	Seulement dans les vins mousseux et les vins pétillants	
47.	Réduction de la teneur en sucre des moûts par couplage membranaire	Seulement pour le moût de raisin et dans les conditions prévues à l'appendice 15	
48.	Désacidification par traitement électromembranaire	Les raisins frais, le moût de raisins, le moût de raisins partiellement fermenté, le vin nouveau encore en fermentation et le vin peuvent faire l'objet d'une désacidification conformément dans les conditions prévues à l'appendice 16.	La désacidification des vins ne peut être effectuée que dans la limite maximale de 1 g/l exprimée en acide tartrique Le moût de raisins destiné à la concentration peut faire l'objet d'une désacidification partielle
49.	Utilisation de levures inactivées		
50.	Gestion des gaz dissous des vins au moyen de contacteurs membranaires	Seulement pour le vin, le vin nouveau encore en fermentation, le vin de liqueur, le vin mousseux, le vin mousseux gazéifié, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié, le vin de raisins passerelles et le vin de raisins surmûris.  Ne s'applique pas à l'adjonction de dioxyde de carbone pour le vin mousseux, le vin mousseux gazéifié, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié.	Pratique utilisée de la fin de la fermentation alcoolique jusqu'au conditionnement afin de remplacer l'utilisation d'un appareil de barbotage ou des systèmes de type Venturi

**Prescriptions pour le dicarbonate de diméthyle**

DOMAINE D'APPLICATION

Le dicarbonate de diméthyle peut être ajouté au vin pour assurer la stabilisation microbiologique du vin en bouteille contenant des sucres fermentescibles.

PRESCRIPTIONS

- L'addition doit s'effectuer peu avant l'embouteillage, défini comme la mise à des fins commerciales du produit concerné en récipients d'une contenance de 60 l au plus,
- le traitement ne peut s'appliquer qu'aux vins ayant une teneur en sucres de 5 g/l au moins.

PROJET

### Prescriptions pour le traitement par électrodialyse

Le traitement par électrodialyse vise à obtenir la stabilité tartrique du vin par rapport à l'hydrogénéotartrate de potassium et au tartrate de calcium (et autres sels de calcium), par extraction d'ions en sursaturation dans le vin sous l'action d'un champ électrique à l'aide de membranes perméables aux seuls anions et de membranes perméables aux seuls cations.

#### 1. PRESCRIPTIONS APPLICABLES AUX MEMBRANES

- 1.1. Les membranes sont disposées alternativement dans un système de type «filtre-pressé» ou tout autre système approprié, qui détermine les compartiments de traitement (vin) et de concentration (eau de rejet).
- 1.2. Les membranes perméables aux cations doivent être adaptées à l'extraction des seuls cations, et en particulier des cations:  $K^+$ ,  $Ca^{++}$ .
- 1.3. Les membranes perméables aux anions doivent être adaptées à l'extraction des seuls anions, et en particulier des anions tartrates.
- 1.4. Les membranes ne doivent pas entraîner de modifications excessives de la composition physico-chimique et des caractères sensoriels du vin. Lors de leur utilisation, les constituants de la membrane et ceux du vin ne doivent pas interagir, au risque d'entraîner la formation dans le produit traité de nouveaux composés potentiellement toxiques.

La stabilité des membranes d'électrodialyse neuves sera établie sur un simulateur reproduisant la composition physico-chimique du vin pour l'étude de migrations éventuelles de certaines substances issues de membranes d'électrodialyse.

La méthode d'expérimentation recommandée est la suivante:

Le simulateur est une solution hydroalcoolique tamponnée au pH et à la conductivité du vin. Sa composition est la suivante:

- éthanol absolu 1 l,
- hydrogénéotartrate de potassium: 380 g,
- chlorure de potassium: 60 g,
- acide sulfurique concentré: 5 ml,
- eau distillée: qsp 100 l.

Cette solution est utilisée pour les essais de migration en circuit fermé sur un empilement d'électrodialyse sous tension (1 volt/cellule), à raison de 50 l/m<sup>2</sup> de membranes anioniques et cationiques, jusqu'à déminéraliser la solution de 50%. Le circuit effluent est initié par une solution de chlorure de potassium à 5g/l. Les substances migrantes sont recherchées dans le simulateur ainsi que dans l'effluent d'électrodialyse.

Les molécules organiques qui rentrent dans la composition de la membrane et qui sont susceptibles de migrer dans la solution traitée seront dosées. Un dosage particulier sera réalisé pour chacun de ces constituants par un laboratoire agréé. La teneur dans le simulateur doit être inférieure à 50 µg/l au total, pour l'ensemble des composés dosés.

#### 2. PRESCRIPTIONS APPLICABLES À L'UTILISATION DES MEMBRANES

Le couple de membranes applicables au traitement de la stabilisation tartrique du vin par électrodialyse est défini de telle sorte que les conditions suivantes soient respectées:

- la diminution du pH du vin n'est pas supérieure à 0,3 unité pH,
- la diminution d'acidité volatile est inférieure à 0,12 g/l (2 meq exprimée en acide acétique),
- le traitement par électrodialyse n'affecte pas les constituants non ioniques du vin, en particulier les polyphénols et les polysaccharides,
- la diffusion de petites molécules telles que l'éthanol est réduite et n'entraîne pas une diminution du titre alcoométrique du vin supérieure à 0,1 % vol,
- la conservation et le nettoyage de ces membranes doivent être effectués dans les règles de l'art, avec des substances dont l'utilisation est autorisée pour la préparation des denrées alimentaires,
- les membranes sont repérées pour permettre le contrôle du respect de l'alternance dans l'empilement,
- le matériel utilisé est piloté par un système de contrôle-commande qui prend en compte l'instabilité propre à chaque vin de façon à n'éliminer que la sursaturation en hydrogénotartrate de potassium et en sels de calcium,

**Prescriptions pour l'uréase**

1. Codification internationale de l'uréase: EC 3-5-1-5, CAS n°:9002-13-5.
2. Activité: uréase (active en milieu acide), dégradant l'urée en ammoniacque et dioxyde de carbone. L'activité déclarée est d'au moins 5 unités/mg, 1 unité étant définie comme la quantité d'enzyme qui libère une  $\mu\text{mole}$  de  $\text{NH}_3$  par minute à  $37^\circ\text{C}$  à partir d'une concentration d'urée de 5 g/l (pH4).
3. Origine: *Lactobacillus fermentum*.
4. Domaine d'application: dégradation de l'urée présente dans les vins destinés à un vieillissement prolongé lorsque la concentration initiale en urée est supérieure à 1 mg/l.
5. Dose d'emploi maximale: 75 mg de la préparation enzymatique par litre de vin traité ne dépassant pas 375 unités uréase par litre de vin. À la fin du traitement, toute activité enzymatique résiduelle doit être éliminée par filtration du vin (diamètre des pores inférieur à 1  $\mu\text{m}$ ).
6. Spécifications de pureté chimique et microbiologique:

Perte à la dessiccation	Inférieure à 10 %
Métaux lourds	Inférieure à 30 ppm
Pb	Inférieure à 10 ppm
As	Inférieure à 2 ppm
Coliformes totaux	Absence
Salmonella spp	Absence dans un échantillon de 25 g
Germes aérobies totaux	Inférieure à $5 \times 10^4$ germes/g

**Prescriptions pour les morceaux de bois de chêne****OBJET, ORIGINE ET DOMAINE D'APPLICATION**

Les morceaux de bois de chêne sont utilisés pour l'élaboration et l'élevage des vins, y compris pour la fermentation des raisins frais et des moûts de raisins et pour transmettre au vin certains constituants issus du bois de chêne.

Les morceaux de bois doivent provenir exclusivement des espèces du Quercus.

Ils sont soit laissés à l'état naturel, soit chauffés de manière qualifiée de légère, moyenne ou forte, mais ils ne doivent pas avoir subi de combustion, y compris en surface, être charbonneux ni friables au toucher. Ils ne doivent pas avoir subi de traitements chimique, enzymatique ou physique autres que le chauffage. Ils ne doivent pas être additionnés d'un quelconque produit destiné à augmenter leur pouvoir aromatisant naturel ou leurs composés phénoliques extractibles.

**ÉTIQUETAGE DU PRODUIT UTILISÉ**

L'étiquette doit mentionner l'origine de la ou des espèces botaniques de chêne et l'intensité du chauffage éventuel, les conditions de conservation et les consignes de sécurité.

**DIMENSIONS**

Au moins 95 % en poids des particules doivent être retenues par un tamis de mailles de 2 mm (soit 9 mesh).

**Prescriptions pour le traitement de désalcoolisation partielle des vins**

Ce traitement vise à obtenir un vin partiellement désalcoolisé, par élimination d'une partie de l'alcool (éthanol) du vin à l'aide de techniques physiques séparatives.

**Prescriptions**

- Les vins traités ne doivent pas présenter de défauts organoleptiques et doivent être aptes à la consommation humaine directe.
- L'élimination de l'alcool dans le vin ne peut pas être appliquée si une des opérations d'enrichissement a été mise en œuvre sur un des produits vitivinicoles utilisé dans l'élaboration du vin considéré.
- La diminution du titre alcoométrique volumique acquis ne peut être supérieure à 2 % vol. et le titre alcoométrique volumique acquis du produit final ne doit pas être inférieur à 8,5% vol.

PROJET

**Prescriptions pour le traitement aux copolymères PVI/PVP**

Ce traitement vise à réduire les concentrations excessivement élevées en métaux et à prévenir les défauts causés par ces teneurs trop élevées, comme la casse ferrique, par addition de copolymères adsorbant ces métaux.

**Prescriptions**

- Les copolymères ajoutés au vin doivent être éliminés par filtration au plus tard dans les deux jours qui suivent l'ajout, en tenant compte du principe de précaution.
- Dans le cas des moûts, les copolymères doivent être ajoutés au plus tôt deux jours avant la filtration.
- La mise en œuvre du traitement est placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.

PROJET

**Prescriptions pour le traitement aux échangeurs de cations pour assurer la stabilisation tartrique du vin**

Le traitement aux échangeurs de cations vise à obtenir la stabilité tartrique du vin par rapport à l'hydrogéntartrate de potassium et au tartrate de calcium (et autres sels de calcium).

**Prescriptions**

1. Le traitement doit se limiter à l'élimination des cations en excès.
  - Le vin sera préalablement traité par le froid.
  - Seule une fraction minimale de vin nécessaire à l'obtention de la stabilité sera traitée par échangeurs de cations.
2. Le traitement doit être conduit sur des résines échangeuses de cations régénérées en cycle acide.
3. Leur utilisation ne doit pas entraîner de modifications excessives de la composition physico-chimique et des caractères sensoriels du vin et respecter les limites fixées au point 3 de la monographie «Résines échangeuses de cations» du Codex œnologique international publié par l'Organisation internationale de la vigne et du vin.

**Prescriptions pour le traitement des vins à l'aide de chitosane d'origine fongique et pour le traitement des vins à l'aide de chitine-glucane d'origine fongique**

Domaines d'application:

- a) Réduction des teneurs en métaux lourds, notamment en fer, plomb, cadmium, cuivre
- b) Prévention de la casse ferrique, la casse cuivrique
- c) Réduction des contaminants éventuels, en particulier l'ochratoxine A
- d) Réduction des populations de micro-organismes indésirables, notamment les *Brettanomyces* (le traitement au chitosane uniquement)

Prescriptions:

- Les doses à utiliser sont déterminées après essai préalable. La dose maximale d'utilisation est la suivante:
  - 100 g/hl pour les applications a) et b),
  - 500 g/hl pour l'application c),
  - 10 g/hl pour l'application d).
- Les sédiments sont éliminés par des procédés physiques

**LIMITES POUR LA TENEUR EN ANHYDRIDE SULFUREUX DES VINS****A. TENEUR EN ANHYDRIDE SULFUREUX DES VINS AUTRES QUE LES VINS MOUSSEUX ET LES VINS DE LIQUEUR**

1. La teneur totale en anhydride sulfureux des vins ayant une teneur en sucres exprimée par la somme glucose + fructose, inférieure à 5 g/l ne peut dépasser, lors de leur mise à la consommation humaine directe:
  - a) 150 mg/l pour les vins rouges;
  - b) 200 mg/l pour les vins blancs et rosés.
2. La teneur totale en anhydride sulfureux des vins ayant une teneur en sucres exprimée par la somme glucose + fructose, égale ou supérieure à 5 g/l ne peut dépasser, lors de leur mise à la consommation humaine directe:
  - a) 200 mg/l pour les vins rouges et
  - b) 250 mg/l pour les vins blancs et rosés.
3. La teneur totale en anhydride sulfureux peut être portée jusqu'à 400 mg/l pour les vins de la classe AOC de types vins doux ou vins issus de vendanges tardives pour autant que la législation cantonale dont ils dépendent le prévoit et que les exigences prévues par cette législation cantonale soient respectées.

**B. TENEUR EN ANHYDRIDE SULFUREUX DES VINS DE LIQUEUR**

La teneur totale en anhydride sulfureux des vins de liqueur ne peut dépasser, lors de la mise à la consommation humaine directe:

- a) 150 mg/l, lorsque la teneur en sucres est inférieure à 5 g/l;
- b) 200 mg/l, lorsque la teneur en sucres est supérieure ou égale à 5 g/l.

**C. TENEUR EN ANHYDRIDE SULFUREUX DES VINS MOUSSEUX ET VINS PÉTILLANTS**

La teneur totale en anhydride sulfureux des vins mousseux ne peut dépasser 235 mg/l, lors de la mise à la consommation humaine directe.

**LIMITES POUR LA TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE DES VINS**

1. La teneur en acidité volatile ne peut être supérieure à:
  - a) 18 meq/l pour les moûts de raisins partiellement fermentés;
  - b) 18 meq/l pour les vins blancs et rosés; ou
  - c) 20 meq/l pour les vins rouges.
2. Les législations cantonales peuvent prévoir des dérogations en ce qui concerne les vins de la classe AOC qui ont subi une période de vieillissement d'au moins deux ans ou qui ont été élaborés selon des méthodes particulières et pour les vins ayant un titre alcoométrique volumique total égal ou supérieur à 13 % vol.;

PROJET

**LIMITES ET CONDITIONS POUR L'ÉDULCORATION DES VINS**

1. L'édulcoration du vin n'est autorisée que si elle est effectuée à l'aide d'un des produits suivants ou de plusieurs d'entre eux:
  - a) moût de raisins,
  - b) moût de raisins concentré,
  - c) moût de raisins concentré rectifié.
2. Elle n'est autorisée qu'au stade de la production et du commerce de gros.
3. Le titre alcoométrique volumique total du vin en cause ne peut pas être augmenté de plus de 4% vol.

PROJET

**RESTRICTIONS COMPLÉMENTAIRES APPLICABLES AUX VINS MOUSSEUX****A. Définitions**

1. liqueur de tirage: le produit qui est destiné à être ajouté à la cuvée pour provoquer la prise de mousse. elle ne peut être composée que des produits suivants:
  - moût de raisins,
  - moût de raisins partiellement fermenté,
  - moût de raisins concentré,
  - moût de raisins concentré rectifié ou
  - saccharose et vin;
2. Liqueur d'expédition: produit destiné à être ajouté aux vins mousseux afin de leur conférer des caractéristiques gustatives particulières ; elle ne peut être composée que des produits suivants, éventuellement additionnés de distillat de vin:
  - saccharose,
  - moût de raisins,
  - moût de raisins partiellement fermenté,
  - moût de raisins concentré,
  - moût de raisins concentré rectifié,
  - vin,
  - mélange des produits précités.

**B. Exigences**

1. L'enrichissement de la cuvée des vins mousseux n'est autorisées que sur les lieux d'élaboration et aux conditions suivantes que:
  - a. aucun des composants de la cuvée n'ait déjà fait l'objet d'un enrichissement;
  - b. l'opération d'enrichissement soit effectuée en une seule fois;

- c. l'augmentation du titre alcoométrique volumique de la cuvée ne dépasse pas 2 % vol;
  - d. la méthode utilisée soit l'adjonction de saccharose, de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié.
2. L'adjonction de la liqueur de tirage et l'adjonction de la liqueur d'expédition ne sont considérées ni comme enrichissement ni comme édulcoration.
3. L'édulcoration de la cuvée et de ses composants est interdite.
4. L'anhydride carbonique contenu dans les vins mousseux ne peut provenir que de la fermentation alcoolique de la cuvée à partir de laquelle le vin considéré est élaboré. Cette fermentation, à moins qu'il ne s'agisse de celle destinée à transformer des raisins, du moût de raisins ou du moût de raisins partiellement fermenté directement en vin mousseux, ne peut résulter que de l'adjonction de la liqueur de tirage. Elle ne peut avoir lieu qu'en bouteilles ou en cuve close.
5. L'utilisation d'anhydride carbonique dans le cas du procédé de transvasement par contre-pression est autorisée à la condition que la pression de l'anhydride carbonique contenu dans les vins mousseux n'en soit pas augmentée.
6. La teneur en alcool du vin mousseux et du vin pétillant ou perlé ne doit pas augmenter de plus de 1,5 % volume sous l'effet de l'addition de liqueur de tirage, et de plus de 0,5 % volume sous l'effet de l'addition de liqueur d'expédition. Cette augmentation est mesurée en calculant l'écart entre le titre alcoométrique volumique total de la cuvée et le titre alcoométrique volumique total du vin mousseux avant l'adjonction éventuelle de la liqueur d'expédition.

**RESTRICTIONS COMPLÉMENTAIRES APPLICABLES AUX VINS DE LIQUEUR**

1. Le moût de raisins en cours de fermentation, le vin, le moût de raisins servant à l'élaboration des vins de liqueur ne peuvent avoir fait l'objet que des pratiques et traitements œnologiques fixés dans le présent document.
2. L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel ne peut résulter que de l'utilisation des produits visés à l'article 89, al. 2.).
3. Sont en outre admis:
  - a) l'édulcoration, lorsque les produits mis en œuvre n'ont pas fait l'objet d'un enrichissement au moyen de moût de raisins concentré, à l'aide de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié, sous réserve que l'augmentation du titre alcoométrique volumique total du vin en question ne soit pas supérieure à 3 % vol,
  - b) l'addition d'alcool, de distillat ou d'eau-de-vie, visés à l'article 89, al. 2, pour compenser les pertes dues à l'évaporation lors du vieillissement.
4. Le titre alcoométrique volumique naturel des produits mis en œuvre pour l'élaboration d'un vin de liqueur ne peut être inférieur à 12 % vol.

**ENRICHISSEMENT****A. Limites d'enrichissement**

L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel doit respecter les pratiques œnologiques mentionnées à la let. B et ne peut dépasser 2,5 % vol.

**B. Opérations d'enrichissement**

1. L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel prévue au point A ne peut être obtenue:

- a) en ce qui concerne les raisins frais, le moût de raisins partiellement fermenté ou le vin nouveau encore en fermentation, que par addition de saccharose, de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié;
- b) en ce qui concerne le moût de raisins, que par addition de saccharose, de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié, ou par concentration partielle y compris l'osmose inverse;
- c) en ce qui concerne le vin, que par concentration partielle par le froid.

2. Chacune des opérations visées au paragraphe 1 exclut le recours aux autres.

3. L'addition de saccharose prévue au paragraphe 1, points a) et b), ne peut être effectuée que par sucrage à sec.

4. L'addition de moût de raisin concentré ou de moût de raisin concentré rectifié ne peut pas avoir pour effet d'augmenter le volume initial des raisins frais foulés, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté ou du vin nouveau encore en fermentation de plus de 8 %.

5. La concentration de moût de raisins ou de vin soumis aux opérations visées au paragraphe 1 ne peut conduire à réduire de plus de 20 % le volume initial de ces produits;

6. Sauf disposition contraire des législations cantonales pour les vins de la classe AOC, les opérations d'enrichissement ne peuvent porter le titre alcoométrique total des raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté, du vin nouveau encore en fermentation ou du vin:

- a) pour le vin blanc, à plus de 12 % vol. ;
- b) pour le vin rouge et le vin rosé, à plus de 12,5 % vol.

**PRESCRIPTIONS POUR LE TRAITEMENT DE RÉDUCTION DE LA TENEUR EN SUCRE DES MOÛTS PAR COUPLAGE MEMBRANAIRE**

Le traitement de réduction de la teneur en sucre (ci-après «le traitement») vise à retirer du sucre d'un moût, par un couplage membranaire associant la microfiltration ou l'ultrafiltration à la nanofiltration ou l'osmose inverse.

Prescriptions:

1. Le traitement entraîne une diminution du volume en fonction de la quantité et de la teneur en sucre de la solution sucrée retirée du moût initial.
2. Les procédés doivent permettre de conserver les teneurs en constituants du moût, autres que les sucres.
3. La réduction de la teneur en sucre des moûts exclut la correction de la teneur en alcool des vins qui en sont issus.
4. Le traitement ne peut pas être utilisé conjointement avec une des opérations d'enrichissement.
5. Le traitement est effectué sur un volume de moût déterminé en fonction de l'objectif de réduction de la teneur en sucre recherché.
6. La première étape a pour objectif d'une part, de rendre le moût apte à la deuxième étape de concentration et d'autre part, de conserver les macromolécules de taille supérieure au seuil de coupure de la membrane. Cette étape peut être réalisée par ultrafiltration.
7. Le perméat obtenu au cours de la première étape du traitement est ensuite concentré par nanofiltration ou par osmose inverse.
8. L'eau d'origine et les acides organiques non retenus par la nanofiltration notamment peuvent être réintroduits dans le moût traité.
9. Le traitement devra être conduit sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.

**PRESCRIPTIONS POUR LA DÉSACIDIFICATION PAR TRAITEMENT  
ÉLECTROMEMBRANAIRE**

Le traitement électromembranaire (ci-après «le traitement») est une méthode physique d'extraction ionique du moût ou du vin sous l'action d'un champ électrique à l'aide de membranes perméables aux anions d'une part et de membranes bipolaires d'autre part. L'association de membranes perméables aux anions et de membranes bipolaires permet de gérer la diminution de l'acidité de titration et de l'acidité réelle (augmentation du pH).

Prescriptions:

10. Les membranes anioniques doivent être disposées de telle manière qu'elles permettent seulement l'extraction des anions et en particulier des acides organiques du moût ou du vin.
11. Les membranes bipolaires doivent être imperméables aux anions et aux cations du moût ou du vin.
12. Le vin obtenu à partir de moût ou de vin désacidifié par ce traitement doit contenir au moins 1 g.l-1 d'acide tartrique.
13. La désacidification par voie membranaire et l'acidification s'excluent mutuellement.
14. La mise en œuvre du procédé sera placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.



**Dénominations complémentaires pour les boissons aromatisées à base de vin**

La dénomination spécifique «boisson aromatisée à base de vin» peut être complétée par une des dénominations suivantes:

- a. sangria: pour une boisson obtenue à partir de vin, ayant une teneur en alcool inférieure à 12 % vol., aromatisée avec des arômes naturels ou des extraits d'agrumes, additionnée ou non de jus d'agrumes, de gaz carbonique ou d'épices, et éventuellement édulcorée; la dénomination «sangria» doit toujours être complétée par la mention «produite en ...» suivie du nom du pays de production, sauf si la boisson a été produite en Espagne ou au Portugal;
- b. clarea: pour une boisson obtenue à partir de vin blanc, aromatisée avec des arômes naturels ou des extraits d'agrumes, additionnée ou non de jus d'agrumes, de gaz carbonique ou d'épices, et éventuellement édulcorée ; la dénomination «clarea» doit toujours être complétée par la mention «produite en ...» suivie du nom du pays de production, sauf si la boisson a été produite en Espagne;
- c. zurra: pour une boisson aromatisée, obtenue à partir de vin, additionnée d'eau-de-vie de vin ou de brandy, ayant une teneur en alcool d'au moins 9 % vol. et inférieure à 14 % vol., contenant éventuellement des morceaux de fruits;
- d. bitter soda: pour une boisson aromatisée, obtenue à partir d'au moins 50 % de bitter vino, ayant une teneur en alcool d'au moins 8 % vol. et inférieure à 10,5 % vol. et contenant du gaz carbonique;
- e. kalte Ente: pour une boisson aromatisée obtenue par mélange de vin, de vin pétillant et de vin mousseux, additionnée de citron naturel ou d'extraits de citron, et dont la teneur en vin mousseux n'est pas inférieure à 25 % vol., rapporté au produit fini;
- f. Glühwein (vin chaud): pour une boisson obtenue exclusivement à partir de vin rouge ou de vin blanc, aromatisée principalement avec de la cannelle ou des clous de girofle ;en cas d'élaboration à partir de vin blanc, la dénomination doit être complétée par l'indication «de vin blanc»;
- g. Maiwein: pour une boisson aromatisée à base de vin, additionnée de plantes d'*asperula odorata* ou d'extraits de celle-ci de telle sorte que le goût d'*asperula odorata* soit prépondérant;
- h. Maitrank: pour une boisson aromatisée obtenue à partir de vin blanc sec dans lequel ont été macérées des plantes d'*asperula odorata* ou des extraits de celle-ci, additionnée d'oranges ou d'autres fruits et de 5 % de sucre au maximum; les fruits peuvent aussi être ajoutés sous forme de jus, de concentrés ou d'extraits.

*Annexe 11*  
(art. 88, al. 6)

### **Dénominations complémentaires pour les cocktails aromatisés à base de vin**

La dénomination spécifique «cocktail aromatisé à base de vin» peut être complétée par une des dénominations suivantes:

- a. cocktail à base de vin: pour un cocktail aromatisé à base de vin ne contenant pas plus de 10 % de moût de raisin concentré par rapport au volume total du produit fini et dont la teneur en sucre, exprimée en sucre inverti, est inférieure à 80 g/l;
- b. pétillant de raisin aromatisé: pour un cocktail aromatisé obtenu exclusivement à partir de moût de raisin, dont la teneur en alcool est inférieure à 4 % vol. et dont le gaz carbonique provient exclusivement de la fermentation des produits utilisés.

PROJET

## Dénominations substitutives pour les vins aromatisés

La dénomination spécifique «vin aromatisé» peut être remplacée par une des dénominations suivantes:

- a. apéritif à base de vin;
- b. vermouth ou vin vermouth: pour un vin aromatisé dont l'arôme caractéristique est obtenu par l'emploi de substances appropriées, parmi lesquelles doivent toujours figurer des substances dérivées des espèces d'*artemisia*; pour l'édulcoration, seuls peuvent être utilisés le sucre, le sucre caramélisé, le moût de raisin, le moût de raisin concentré et le moût de raisins concentré rectifié;
- c. vin aromatisé amer: pour un vin ayant subi une aromatisation amère caractéristique; la dénomination «vin aromatisé amer» peut être complétée par la mention de la principale substance aromatisante amère utilisée; elle peut être remplacée par l'une des dénominations suivantes:
  1. «vin au quinquina», si l'aromatisation principale est obtenue par l'arôme naturel de quinquina,
  2. «bitter vino», si l'aromatisation principale est obtenue par l'arôme naturel de gentiane et si la boisson a subi une coloration jaune ou rouge,
  3. «Americano», si l'aromatisation est obtenue par des substances aromatisantes naturelles provenant de l'armoise et de la gentiane et si la boisson a subi une coloration jaune ou rouge;
- d. vin aromatisé à l'œuf: pour un vin aromatisé, additionné au minimum de 10 g de jaune d'œuf et au minimum de 200 g de sucre, exprimé en sucre inverti, par litre de produit fini.

Annexe 13  
(art. 107, al. 2)

### Exigences applicables à l'alcool éthylique d'origine agricole

- |                                                     |                                            |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1. Propriétés organoleptiques                       | aucun goût étranger détectable             |
| 2. Titre alcoométrique volumique minimal            | 96,0 % vol.                                |
| 3. Valeurs maximales de certains paramètres         | (exprimées en g/l d'alcool<br>100 % vol.): |
| acidité totale, exprimée en acide acétique          | 0,015                                      |
| esters, exprimés en acétate d'éthyle                | 0,013                                      |
| aldéhydes, exprimés en acétaldéhyde                 | 0,005                                      |
| alcools supérieurs, exprimés en méthyl-2 propanol-1 | 0,005                                      |
| méthanol                                            | 0,3                                        |
| extrait sec                                         | 0,015                                      |
| bases azotées volatiles, exprimées en azote         | 0,001                                      |
| furfural                                            | non détectable                             |

Annexe 14  
(art. 116, al. 1)

### **Titre alcoométrique volumique minimal (teneur en alcool) des boissons spiritueuses**

a.	Pastis de Marseille	45,0 %
b.	Whisky, eau-de-vie de pomme de terre, pastis, absinthe, Mistrà <sup>29</sup>	40,0 %
c.	Eau-de-vie de lies, eau-de-vie de bière, Sambuca	38,0 %
d.	Eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc, marc, eau-de-vie de fruit, eau-de-vie de châtaigne, eau-de-vie de cidre, eau-de-vie de poiré, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de lies de fruit, eau-de-vie de ... obtenue par macération et distillation, gin, gin distillé, London gin, eau-de-vie de gentiane, rhum, eau-de-vie d'herbes, vodka, aquavit eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, Geist, gentiane,	37,5 %
e.	Weinbrand, brandy	36,0 %
f.	Boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de céréales, anis, anis distillé, eau-de-vie de miel	35,0 %
g.	Carvi, boissons spiritueuses aromatisées aux baies de genévrier, nocino, Berenburg	30,0 %
h.	Sloe gin	25,0 %
i.	Maraschino	24,0 %
j.	Nectar de miel	22,0 %
k.	Liqueurs, boisson spiritueuse à l'anis, amers, crème de ..., guignolet, punch au rhum	15,0 %
l.	Liqueur à base d'œufs	14,0 %

<sup>29</sup> Le titre alcoométrique volumique maximal du Mistrà est de 47,0 %.

**Ordonnance du DFI  
sur la qualité des eaux destinées à la consommation humaine ou à entrer en contact avec le corps humain  
(Oqech)**

du ...

---

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),*

vu les art. 10, al. 4, 14, al. 1, 22, 24, 26, al. 3, 27, al. 4, 35, al. 4 et 5, et 69 de l'ordonnance du ... sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIOUS)<sup>1</sup>,  
*arrête:*

**Section 1 Dispositions générales**

**Art. 1** Objet et champ d'application

<sup>1</sup> La présente ordonnance règle l'utilisation, le traitement et la désinfection de l'eau comme denrée alimentaire ou comme objet usuel.

<sup>2</sup> Elle fixe en particulier les exigences concernant:

- a. l'eau potable, y compris l'eau chaude sanitaire;
- b. l'eau de douche;
- c. l'eau des piscines, y compris les bassins à eau bouillonnante ou destinés à des activités ludiques, les bassins de baignade avec régénération biologique ainsi que les bains thermaux, minéraux et de bien-être.

<sup>3</sup> Elle ne s'applique pas aux eaux médicinales utilisées lors de cures dans un but thérapeutique.

**Section 2 Eau potable**

**Art. 2** Définitions

Dans la présente ordonnance, on entend par:

- a. *eau potable*: eau, soit en l'état, soit après traitement, destinée à la boisson, à la cuisson, à la préparation d'aliments, au nettoyage des matériaux et objets,
- b. *eau gazeuse*: eau potable additionnée de dioxyde de carbone, dont la teneur est d'au moins 4g/l.

RS ...

<sup>1</sup> RS ...

2014-.....

- c. *eau chaude sanitaire*: eau potable dont la température a été augmentée par un apport de chaleur

**Art. 3** Obligations générales

Lors de sa remise au consommateur, l'eau potable doit être conforme aux exigences minimales spécifiées aux annexes 1 et 2.

**Art. 4** Bonnes pratiques de fabrication

<sup>1</sup> L'eau potable doit répondre aux règles reconnues des bonnes pratiques de fabrication (BPF).

<sup>2</sup> Les BPF sont réputées respectées si les exigences fixées à l'annexe 3 sont remplies.

**Art. 5** Point de conformité

Les exigences minimales spécifiées aux annexes 1 et 2 doivent être remplies:

- a. pour l'eau fournie par un réseau de distribution, au point où, à l'intérieur de locaux ou d'un établissement, elles sortent des robinets qui sont normalement utilisés pour la consommation humaine;
- b. pour l'eau mise en bouteille ou dans des conteneurs (camions citernes) destiné à la vente, au point où l'eau est mise en bouteille ou dans les conteneurs;
- c. pour l'eau utilisée dans une entreprise alimentaire, au point où l'eau est utilisée dans l'entreprise.

**Art. 6** Infrastructures, moyens et procédés pour l'eau potable

<sup>1</sup> Les infrastructures d'eau potable comprennent les ouvrages de captage ou de traitement, de transport, de stockage et de distribution d'eau potable à des tiers.

<sup>2</sup> Le distributeur d'eau qui entend construire ou modifier des infrastructures d'eau potable doit l'annoncer préalablement à l'autorité cantonale d'exécution.

<sup>3</sup> Les ouvrages, appareils et équipements des infrastructures d'eau potable doivent être aménagés, exploités, agrandis ou modifiés conformément aux règles reconnues de la technique. Le distributeur d'eau est tenu de les faire contrôler et entretenir régulièrement par du personnel spécialement qualifié.

<sup>4</sup> Le distributeur d'eau réalise périodiquement une analyse des dangers pesant sur les ressources en eau, en tenant compte des exigences liées aux zones de protection des eaux souterraines définies dans la loi fédérale du 24 janvier 1991 sur la protection des eaux<sup>2</sup>.

<sup>5</sup> Seuls les produits biocides et les substances autorisés ou reconnus selon l'ordonnance du 18 mai 2005 sur les produits biocides<sup>3</sup> et qui sont fixés à l'annexe 4 de la

<sup>2</sup> RS 814.20

<sup>3</sup> RS 813.12

présente ordonnance, sont admis pour le traitement et la désinfection de l'eau potable.

**Art. 7** Informations et rapports

Quiconque distribue de l'eau potable par un système d'approvisionnement est tenu de fournir, au moins une fois par an, des informations exhaustives sur la qualité de cette eau.

**Art. 8** Etiquetage de l'eau conditionnée en récipients

Il est interdit de faire figurer sur les récipients d'eau potable destinés à être remis au consommateur:

- a. toute indication relative à un lieu où est exploitée une source, tout nom de source ainsi que tout dessin, illustration ou dénomination susceptible de créer une confusion avec une eau minérale naturelle ou une eau de source;
- b. une quelconque mention publicitaire relative à la santé autre que celles définies à l'annexe 14 de l'ordonnance du DFI du ... sur l'information concernant les denrées alimentaires (OIDA)<sup>4</sup>.

**Section 3 Eau destinée à entrer en contact avec le corps humain**

**Art. 9** Définitions

Dans la présente ordonnance, on entend par:

- a. *installation ou bâtiment à usage collectif*: installation ou bâtiment ouvert à tous ou à un groupe de personnes qui est en constant changement et non destiné à être utilisé dans un cadre familial;
- b. *piscine*: bassin artificiel, étanche, dans lequel se pratiquent des activités aquatiques et dont l'eau est filtrée, désinfectée, renouvelée et recyclée, ainsi que toutes les installations de régénération nécessaires à son fonctionnement ;
- c. *piscine avec régénération biologique de l'eau de baignade*: bassin naturel ou artificiel, dans lequel se pratiquent des activités aquatiques et dont l'eau est recyclée, renouvelée mais non désinfectée, y compris les zones de baignade, la zone de régénération et tous les équipements et organismes nécessaires à son fonctionnement ;
- d. *bains thermaux*: établissements qui utilisent de l'eau naturelle, généralement minéralisée, issue d'une nappe souterraine, dont la température à la sortie de la source est supérieure à 20°C et qui provient d'une source ou d'un forage profond ;

<sup>4</sup> RS ...

- e. *bain de vapeur humide*: bain dont la température se situe habituellement entre 40°C et 50°C (hammam) ;
- f. *installations de régénération*: locaux, appareils, procédés, ainsi que substances, préparations chimiques et produits biocides, permettant de garantir que la qualité de l'eau soit conforme à l'usage prévu et aux exigences fixées. Pour les bassins avec régénération biologique de l'eau de baignade, elles peuvent également inclure les organismes utilisés.

**Art. 10** Exigences microbiologiques

Les eaux destinées à entrer en contact avec le corps humain doivent répondre aux exigences microbiologiques fixées à l'annexe 5.

**Art. 11** Concentrations en substances désinfectantes

Les concentrations requises en substances désinfectantes ainsi que les paramètres pertinents pour assurer l'efficacité des traitements sont fixés à l'annexe 6.

**Art. 12** Concentrations maximales en contaminants et substances dérivées de la désinfection

Les concentrations maximales en contaminants et substances dérivées de la désinfection sont fixées à l'annexe 7.

**Art. 13** Produits désinfectants autorisés

Seuls les produits biocides autorisés ou reconnus, selon l'ordonnance du 18 mai 2005 sur les produits biocides<sup>5</sup> peuvent être utilisés pour désinfecter l'eau.

**Art. 14** Installations de régénération

Les installations de régénération des eaux doivent être aménagées, exploitées, modifiées ou stockées conformément aux règles reconnues de la technique. L'exploitant est tenu de les faire contrôler et entretenir régulièrement par du personnel spécialement qualifié.

**Art. 15** Compétences techniques

<sup>1</sup> Toute piscine publique doit disposer d'une personne titulaire du permis prescrit par l'ordonnance du DFI du 28 juin 2005 relative au permis pour l'emploi des désinfectants pour l'eau des piscines publiques<sup>6</sup>, à l'exception des piscines avec régénération biologique de l'eau de baignade.

<sup>2</sup> Le titulaire du permis est responsable de la qualité de l'eau de baignade et de la manipulation correcte des produits destinés à la préparation de cette eau.

<sup>5</sup> RS 813.12

<sup>6</sup> RS 814.812.31

<sup>3</sup> Les personnes qui n'ont pas les connaissances requises peuvent exercer des tâches dans le domaine de la préparation des eaux de baignade selon les instructions de la personne titulaire du permis.

<sup>4</sup> La personne titulaire du permis doit documenter les instructions données à ces personnes.

#### **Section 4 Modifications des annexes**

##### **Art. 16**

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

#### **Section 5 Dispositions finales**

##### **Art. 17** Dispositions transitoires

<sup>1</sup> Les dispositions transitoires sont fixées à l'art. 90 ODAIOUs.

<sup>2</sup> En dérogation à l'al. 1, les délais suivants s'appliquent:

- a. L'eau potable qui contient de l'arsenic ou de l'uranium conformément à la liste 2 de l'annexe de l'ordonnance abrogée<sup>7</sup> du DFI du 26 juin 1995 sur les substances étrangères et les composants dans les denrées alimentaires (Ordonnance sur les substances étrangères et les composants, OSEC)<sup>8</sup> peut être, jusqu'au 31 décembre 2018, remise au consommateur selon le droit en vigueur avant la modification du 25 novembre 2013<sup>9</sup> de cette ordonnance.
- b. Les eaux de douche et de baignade selon l'art. 1, al. 1, let. b à e, peuvent encore être fabriquées, traitées ou désinfectées selon l'ancien droit jusqu'au 31 décembre 2020.

##### **Art. 18** Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le ...

...

Département fédéral de l'intérieur:  
Alain Berset

<sup>7</sup> AS ...

<sup>8</sup> AS **1995** 2893

<sup>9</sup> AS **2013** 4715

*Annexe 1  
(art. 3 et 5)*

**Exigences microbiologiques**

Produit	Paramètres	Valeurs maximales UFC	Remarques
<b>1 Eau potable non traitée</b>			
11 – au captage	Germes aérobies mésophiles <i>Escherichia coli</i> Entérocoques	100/ml nd/100 ml nd/100 ml	déTECTés à 22°C et 37°C
12 – dans le réseau de distribution	Germes aérobies mésophiles <i>Escherichia coli</i> Entérocoques	300/ml nd/100 ml nd/100 ml	déTECTés à 22°C et 37°C
13 – en récipients	<i>Escherichia coli</i> Entérocoques <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nd/250 ml nd/250 ml nd/250 ml	
<b>2 Eau potable traitée</b>			
21 – après le traitement	Germes aérobies mésophiles <i>Escherichia coli</i> Entérocoques	20/ml nd/100 ml nd/100 ml	déTECTés à 22°C et 37°C
22 – dans le réseau de distribution	Germes aérobies mésophiles <i>Escherichia coli</i> Entérocoques	300/ml nd/100 ml nd/100 ml	déTECTés à 22°C et 37°C
<b>3 Eau potable dans les fontaines à eau</b>			
– en bonbonne	<i>Escherichia coli</i> Entérocoques <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nd/250 ml nd/250 ml nd/250 ml	
– alimentée par un réseau de distribution	<i>Escherichia coli</i> Entérocoques <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nd/250 ml nd/250 ml nd/250 ml	

UFC: Unité formant une colonie; nd: non détecté

## Exigences chimiques

Paramètres	Valeurs maximales	Unités	Notes
Acide éthylènediamine-tétraacétique (EDTA)	5	µg/l	
Acide nitrilotriacétique	3	µg/l	
Acrylamide	0,10	µg/l	Note 1
Antimoine	5	µg/l	
Arsenic	10	µg/l	
Benzène	1	µg/l	v. aussi BTEX
Benzo(a)pyrène	0,010	µg/l	
Bore	1	mg/l	
BTEX	3	µg/l	Note 2
Cadmium	3	µg/l	
Chlorométhyloxirane (épichlorhydrine)	0,10	µg/l	Note 1
Chloroéthène (chlorure de vinyle)	0,5	µg/l	Note 1
Chrome	50	µg/l	Note 3
Chrome (VI)	20	µg/l	Note 3
Composé chimique organique de toxicité inconnue mais à la structure chimique connue, ayant des caractéristiques structurales suggérant un potentiel génotoxique	0,1	µg/l	Note 4
Composé chimique organique de toxicité inconnue mais à la structure chimique connue, sans caractéristiques structurales suggérant un potentiel génotoxique	10	µg/l	Note 5
Cuivre	1	mg/l	Note 3
Cyanures <sup>-</sup>	50	µg/l	cyanure total sous toutes ses formes, calculé en cyanure
Dichloroéthane, 1,2-	3	µg/l	voir aussi "Hydrocarbures halogénés, volatils"
Dichlorométhane	20	µg/l	voir aussi "Hydrocarbures halogénés, volatils"
Dioxane, 1,4	0,6	µg/l	
ETBE + MTBE:	5	µg/l	Note 6
Fluorures	1,5	mg/l	

Paramètres	Valeurs maximales	Unités	Notes
Hydrocarbures aromatiques polycycliques	0,1	µg/l	7
Hydrocarbures halogénés, volatils: somme de toutes les substances halogénées dont la structure fondamentale comporte entre un et trois atomes de carbone et aucun autre groupe fonctionnel	10	µg/l	8
Indice hydrocarbure C10-C40	20	µg/l	9
Mercure	1	µg/l	
MTBE	5	µg/l	voir ETBE + MTBE
Nickel	20	µg/l	3
Nitrates	40	mg/l	10
Nitrites	0,5	mg/l	10
Perfluorooctanesulfonate (PFOS)	0,3	µg/l	
Perfluorohexanesulfonate (PFHxS)	0,3	µg/l	
Perfluorooctanoate (PFOA)	0,5	µg/l	
Pesticides	0,1	µg/l	11 et 12
Pesticides (somme)	0,5	µg/l	11 et 13
Plomb	10	µg/l	3
Sélénium	10	µg/l	
Uranium	30	µg/l	
Zinc	5	mg/l	
Tétra- et trichloroéthylène	10	µg/l	Somme des concentrations de paramètres spécifiés
Tétrachlorométhane	2	µg/l	
Trihalométhanes (somme) THM	50	µg/l	14

*Note 1:* La valeur paramétrique se réfère à la concentration résiduelle en monomères dans l'eau, calculée conformément aux spécifications de la migration maximale du polymère correspondant en contact avec l'eau.

*Note 2:* Somme de benzène, méthylbenzène, éthylbenzène et diméthylbenzène

*Note 3:* Cette valeur s'applique à un échantillon d'eau destinée à la consommation humaine, prélevé au robinet par une méthode d'échantillonnage appropriée de manière à être représentatif d'une valeur moyenne hebdomadaire ingérée par les consommateurs.

*Note 4:* Applicable à tous les composés organiques pour lesquels il n'existe pas de base de données suffisante sur la toxicité et qui sont classés dans la catégorie «substances avec un potentiel génotoxique». En sont exclus les composés de type aflatoxine, les composés azoxy et les composés nitrosés, ainsi que les métaux non essentiels et les composés contenant des

métaux, les dioxines et les substances analogues, les stéroïdes et les protéines. Application selon le guide «Gestion de substances étrangères non réglementées présentes dans l'eau potable».

*Note 5:* Applicable à tous les composés organiques pour lesquels il n'existe pas de base de données suffisante sur la toxicité et qui sont classés dans l'une des quatre catégories suivantes : substance sans potentiel génotoxique mais avec une toxicité élevée, moyenne ou faible (classes de structure I, II et III selon la classification de Cramer) et organophosphates. En sont exclus les métaux non essentiels et les composés contenant des métaux, les dioxines et les substances analogues, les stéroïdes et les protéines. Application selon le guide «Gestion de substances étrangères non réglementées présentes dans l'eau potable».

*Note 6:* somme de 2-méthoxy-2-méthylpropane et 2-éthoxy-2-méthylpropane. Applicable dans le réseau de distribution (sauf dans les maisons).

*Note 7:* somme de benzo[b]fluoranthène, benzo[k]fluoranthène, benzo[ghi]perylène, indéno[1,2,3-cd]pyrène

*Note 8:* provenant de la contamination de l'environnement

*Note 9:* détermination avec une méthode très similaire à la méthode ISO 9377-2, mais avec une limite de quantification plus basse

*Note 10:* La valeur de 0,10 mg/l pour les nitrites doit être atteinte par les eaux au départ des installations de traitement.

*Note 11:* Par «pesticides», on entend les substances actives définies à l'article 2, al. 1, let.a de l'ordonnance sur les pesticides (VPptH), ainsi que les métabolites pertinents pour l'eau potable, selon la directive d'application SANCO/221/2000-rev.10-final, du 25 février 2003

*Note 12:* La valeur paramétrique s'applique à chaque pesticide particulier. En ce qui concerne l'aldrine, la dieldrine, l'heptachlore et l'heptachlorépoxyde, la valeur paramétrique est de 0,030 µg/l.

*Note 13:* Par la somme des pesticides, on entend la somme de tous les pesticides particuliers détectés et quantifiés dans le cadre de la procédure de contrôle.

*Note 14:* Les composés spécifiés sont le chloroforme, le bromoforme, le dibromochlorométhane et le bromodichlorométhane.

Sous-produits de la désinfection; une analyse dans le réseau de distribution n'est pas nécessaire si la valeur de 0.01 mg/kg est respectée au départ des installations de traitement.

### Exigences liées aux bonnes pratiques de fabrication

Paramètres	Valeurs paramétriques	Unités	Notes
Aluminium	0.2	mg/l	
Ammonium	0.5	mg/l	1
Ammonium	0.1	mg/l	2
Argent	0.1	mg/l	
Bromates	10	µg/l	3
Carbone organique total (COT)	aucun changement anormal		
Chlorate	0.2	mg/l	3
Chlore libre	0.1	mg/l	
Chlorite	0.2	mg/l	3
Chlorures	250	mg/l	4
<i>Clostridium perfringens</i> (y compris les spores)	nd	nd/100ml	5
Conductivité	2'500	µS cm-1 à 20 °C	4
Couleur	acceptable pour les consommateurs et aucun changement anormal		
Dioxyde de chlore	0.05	mg/l	
Fer	200	µg/l	total
Manganèse	50	µg/l	
Odeur	acceptable pour les consommateurs et aucun changement anormal		
Oxydabilité	5.0	mg/l O <sub>2</sub>	7
Ozone	0.05	mg/l	
pH	6.5 - 9.5	unités pH	4 et 6
Phosphates	1	mg/l	8
Saveur	acceptable pour les consommateurs et aucun changement anormal		
Silicates	5	mg/l	9
Silicates	10	mg/l	10
Sodium	200	mg/l	
Sulfates	250	mg/l	4
Sulfure	non décelable organoleptiquement		

Paramètres	Valeurs paramétriques	Unités	Notes
Teneur en colonies à 22°C	Aucun changement anormal		11
Turbidité	Acceptable pour les consommateurs et aucun changement anormal		
<b>RADIOACTIVITE</b>			
Tritium	100	becquerel/l	13
Dose totale indicative	0.10	mSv/an	12 et 13

*Note 1:* Eau potable de type réduit; calculé en NH4+

*Note 2 :* Sauf eau potable de type réduit; calculé en NH4+

*Note 3:* Provenant du traitement de l'eau potable, sans compromettre la désinfection.

*Note 4:* Les eaux ne doivent pas être agressives.

*Note 5:* Ce paramètre ne doit être mesuré que si les eaux proviennent d'eaux superficielles ou sont influencées par elles. En cas de non-respect de cette valeur paramétrique, Il est important de procéder à une enquête sur la distribution d'eau pour s'assurer qu'il n'y a aucun danger potentiel pour la santé humaine résultant de la présence de micro-organismes pathogènes, par exemple des *cryptosporidium*.

*Note 6:* Pour les eaux plates mises en bouteilles ou en conteneurs, la valeur minimale peut être réduite à 4,5 unités pH.

Pour les eaux mises en bouteilles ou en conteneurs qui sont naturellement riches ou enrichies artificiellement avec du dioxyde de carbone, la valeur minimale peut être inférieure à 4,5 unités pH.

*Note 7:* Ce paramètre ne doit pas être mesuré si le paramètre COT est analysé.

*Note 8:* Uniquement pour l'eau chaude, calculée en phosphore

*Note 9:* Ajoutés; calculé en silicium

*Note 10 :* Ajoutés, pendant 3 mois au maximum, pour la formation d'une couche protectrice; calculé en silicium

*Note 11:* En cas de traitement d'eaux de surface, une valeur paramétrique ne dépassant pas 1,0 NTU (nephelometric turbidity units) dans l'eau au départ des installations de traitement.

*Note 12:* A l'exclusion du tritium, du potassium-40, du radon et des produits résultant de la désintégration du radon.

*Note 13:* Il n'est pas nécessaire d'effectuer des contrôles de l'eau destinée à la consommation humaine en ce qui concerne le tritium ou la radioactivité pour déterminer la dose totale indicative lorsque l'assurance est donnée, sur la base d'autres contrôles effectués, que les niveaux de tritium ou la dose totale indicative calculée sont nettement inférieurs à la valeur paramétrique.

## Liste des procédés et des produits reconnus pour la préparation et la désinfection de l'eau potable

### 4.1 Liste des procédés liés à la préparation de l'eau potable

Procédés	Descriptions et buts	Remarques et exemples
Alimentation en eau lors de la situation de crise	Protection contre une contamination microbiologique de réserve en eau pour une alimentation de crise	Eau en citerne ou en autres récipients
Correction de la dureté	Une eau trop douce peut être rendue plus dure ou une eau dure peut être adoucie en éliminant partiellement les composants responsables de la dureté	Désacidification, décarbonisation, décarbonisation rapide, détartrage, réduction partielle de la dureté
Correction de la valeur pH	Correction de l'équilibre acide carbonique - calcaire, pour éviter la corrosion ou le dépôt calcaire	désacidification
Déferrisation et démanganisation	Elimination de fer par oxydation et précipitation de fer et de manganèse dissous	
Défluorisation	Elimination des fluorures	
Désozonisation	Elimination de l'ozone	
Echangeur d'ions	Elimination d'ions ou de cations	Elimination partielle du tartre, décarbonisation, élimination des nitrates
Elimination de l'arsenic	Précipitation de l'arsenat	

Elimination du chlore	Elimination des résidus de désinfection au chlore	Déchloration
Filtration	Elimination de particules insolubles par tamisage mécanique ou électrophysique ayant pour but de clarifier, ainsi que d'éliminer les microorganismes	Filtre rapide, une à deux couches, filtration lente, filtration membranaire, microfiltration, ultrafiltration, nanofiltration, osmose inverse
Floculation	Déchargement électrique des particules, afin de pouvoir les filtrer ou les précipiter	
Oxydation	Oxydation de matière soluble organique et inorganique par des moyens d'oxydation et de désinfection	Déferrisation et démnanganisation
Prévention anticalcaire	Eviter les dépôts de calcaire	Prévention de la formation de tartre

## 4.2 Liste des procédés de désinfection de l'eau potable

Procédés	Descriptions et buts	Remarques et exemples
Chloration	Utilisation des propriétés du chlore libre	Installation de chlore gazeux sous vide, Chloration à l'eau de Javel. Combinaison avec du dioxyde de chlore possible.
Désinfection UV-C	Moyens de désinfection au moyen de rayonnement UV <i>in situ</i>	
Production de chlore	Production de chlore <i>in situ</i> à partir d'une solution de chlorure de sodium	Electrolyse avec ou sans diaphragme. Elle peut être combinée avec du dioxyde de chlore.
Production de dioxyde de chlore	Production chimique et électrochimique de dioxyde de chlore <i>in situ</i> à partir d'une solution de chlorite.	Avec peroxodisulfate de sodium ou un procédé basé sur le chlorite - acide chlorhydrique
Traitement à l'ozone	Production d'ozone <i>in situ</i> à partir de l'air ou d'oxygène au moyen d'un champ électrique	

#### 4.3 Liste des procédés destinés à protéger les installations d'eau potable

Procédés	Descriptions et buts	Remarques et exemples
Protection anticorrosion (chimique)	Prévention de l'oxydation des armatures en fer	Formation d'un film protecteur
Protection anticorrosion (anode électrochimique)	Une électrode empêche le déroulement d'une réaction anodique avec des parties métalliques	Avec ou sans apport de courant L'hydrogène formé doit rendre l'eau plus dure
Protection anticorrosion (cathode électrochimique)	a) les armatures en fer sont utilisées comme cathode pour éviter une oxydation. Décomposition normale de l'eau. b) Utilisation d'une autre source cathodique. La soude caustique formée dissout lentement la cathode.	L'hydrogène formé doit rendre l'eau plus dure
Prévention de calcaire	Eviter les dépôts de calcaire	Prévention de la formation de tartre Effet <i>Threshold</i> et <i>Antiscaling</i>

#### 4.4 Liste des produits pour le traitement de l'eau potable

Produits	Fonctions principales	CAS-Nr.
Acétate de cellulose	filtration	
Acide chlorhydrique	Correction du pH, régénération d'échangeurs d'ions	7647-01-0
Acide sulfurique	Correction du pH, régénération d'échangeurs d'ions	7664-93-9
Aluminate de sodium	Floculation	11138-49-1
Anthracite	Filtration, élimination de particules	68525-80-4
Bentonite	Filtration, élimination de particules	1302-78-9
Calcaire (enrobé de manganèse)	Démanganisation	-
Carbonate de calcium	Correction du pH, correction de la dureté	471-34-1
Carbonate de magnésium	Correction du pH, correction de la dureté	546-93-0
Carbonate de sodium	Correction du pH, correction de la dureté	497-19-8
Charbon actif, en poudre, granulé ou cassé	Adsorption, élimination du chlore, élimination de l'ozone, filtration	7440-44-0
Chlorite de sodium	Production de dioxyde de chlore par voie chimique ou électrochimique	7758-19-2
Chlorure d'aluminium	Floculation, précipitation	7446-70-0
Chlorure de calcium	Correction de la dureté	10043-52-4
Chlorure de magnésium	Correction de la dureté	7786-30-3
Chlorure de sodium	Procédé de chloration électrochimique, régénération d'échangeurs d'ions	7647-14-5
Chlorure d'hydroxyde d'aluminium	Floculation, précipitation	1327-41-9
Chlorure ferrique	Floculation	7705-08-0
Chlorure ferrique d'aluminium	Floculation, précipitation	
Dioxyde de manganèse	Démanganisation	1313-13-9
Disulfite de sodium	Réduction	
Dolomite	Correction du pH, correction de la dureté	
Gaz carbonique	Correction du pH, correction de la dureté	124-38-9
Granate	Filtration, élimination de particules	

Produits	Fonctions principales	CAS-Nr.
Hydrogénocarbonate de sodium	Correction du pH	144-55-8
Hydrogénosulfate de sodium	Correction du pH, régénération d'échangeurs d'ions	7681-38-1
Hydrogénosulfite de sodium	Réduction	
Hydroxycarbonate de magnésium	Correction du pH, correction de la dureté	39409-82-0
Hydroxychlorure silicate de Polyaluminium (hydroxidchlorid-silikat)	Floculation	94894-80-1
Hydroxychloruresulfate d'aluminium		
Hydroxychloruresulfate-silicate d'aluminium		
Hydroxyde de calcium	Correction du pH, correction de la dureté	1305-62-0
Hydroxydes de fer	Elimination de l'arsenic	20344-49-4
Hydroxydes de magnésium	Correction du pH, correction de la dureté	1309-42-8
Hydroxydes de sodium	Correction du pH, régénération d'échangeurs d'ions	1310-73-2
Oxyde de calcium	Correction de la dureté	1305-78-8
Oxydes d'aluminium	Elimination de fluorures	1344-28-1
Oxydes d'aluminium activé	Elimination de l'arsenic	
Oxydes de magnésium	Correction du pH, correction de la dureté	1309-48-4
Oxygène (ou air)	Oxydation	7782-44-7
Perlite	Filtration	130885-09-5
Permanganate de potassium	Démanganisation	7722-64-7
Pierre ponce	Filtration, élimination de particules	1332-09-8
Polyacrylamide	Floculation	9003-05-8
Polyamide (PA)	Filtration	
Polyéthersulfone (PES)	Filtration	
Polypipérazine	Filtration	
Polysulfonamide	Filtration	
Polyvinylidènefluoride	Filtration	
Produits organiques, traités	Filtration	-

Produits	Fonctions principales	CAS-Nr.
thermiquement		
Sable de quartz	Filtration	14808-60-7
Silicates d'aluminium	Filtration	1335-30-4
Silicates d'aluminium expansé	Filtration, élimination de particules	1335-30-4
Sulfate d'aluminium	Précipitation	10043-01-3
Sulfate de calcium	Correction de la dureté	7778-18-9
Sulfate de chlore ferreux	Floculation	12410-14-9
Sulfate de fer II	Floculation	7720-78-7
Sulfate de fer III	Floculation	10028-22-5
Sulfate ferrique d'aluminium	Floculation, précipitation	
Sulfite de sodium	Réduction	
Terre d'infusoire	Filtration	61790-53-2
Thiosulfate (de sodium)	Réduction	
Zéolithe de manganèse (Glaucanie)	Démanganisation	90387-66-9

#### 4.5 Liste des substances utilisées pour la désinfection de l'eau potable

Substances	Fonctions principales	CAS-No.
Chlore	Oxydation, désinfectant	7782-50-5
Dioxyde de chlore ( <i>in situ</i> à partir d'une solution de chlorite)	Oxydation, désinfectant	10049-04-4
Eau oxygénée	Désinfectant	
Hypochlorite de calcium	Désinfectant	7778-54-3
Hypochlorite de potassium	Désinfectant	
Hypochlorite de sodium	Désinfectant	7681-52-9
Ozone ( <i>in situ</i> , produit par un champ électrique)	Oxydation, désinfectant	10028-15-6

#### 4.6 Liste des produits destinés à la protection des installations d'eau potable

Produits	Fonctions principales	CAS-No.
Acide phosphorique	Protection anticorrosion (seulement pour l'eau chaude)	7664-38-2
Aluminium	Protection anticorrosion, anodique et cathodique	7429-90-5
Argent colloïdal et argent anodique	Alimentation d'urgence, prévention contre une contamination microbiologique, limité aux appareils, sans le réseau de distribution	7440-22-4
Carbonate d'argent	Alimentation d'urgence, prévention contre une contamination microbiologique, limité aux appareils, sans le réseau de distribution	534-16-7
Dihydrogénophosphate de calcium	Protection anticorrosion (seulement pour l'eau chaude)	7758-23-8
Dihydrogénophosphate de potassium	Protection anticorrosion (seulement pour l'eau chaude)	7778-77-0
Dihydrogénodiphosphate de sodium	Protection anticorrosion (seulement pour l'eau chaude)	7758-16-9
Dihydrogénophosphate de sodium	Protection anticorrosion (seulement pour l'eau chaude)	7558-80-7
Diphosphate de potassium	Protection anticorrosion (seulement pour l'eau chaude)	7320-34-5
Diphosphate de sodium	Protection anticorrosion (seulement pour l'eau chaude)	7722-88-5
Hexamétaphosphate de sodium	Protection anticalcaire (seulement pour l'eau chaude)	68915-31-1
Hydrogénophosphate de potassium	Protection anticorrosion (seulement pour l'eau chaude)	7758-11-4
Hydrogénophosphate de sodium	Protection anticorrosion (seulement pour l'eau chaude)	7558-79-4
Hydroxyde d'aluminium	Protection anticorrosion	21645-51-2
Magnésium	Protection anticorrosion, cathodique	7439-95-4
Métaphosphate de sodium	Protection anticalcaire (seulement pour l'eau chaude)	10361-03-2
Métasilicate de sodium	Protection anticorrosion	6834-92-0
Nitrate d'argent	Alimentation en situation de crise, prévention contre une contamination microbiologique, limité aux appareils, sans le réseau de distribution	7761-88-8
Phosphate de potassium	Protection anticorrosion (seulement pour l'eau chaude)	7778-53-2
Phosphate de sodium	Protection anticorrosion (seulement pour l'eau chaude)	7601-54-9
Polyphosphate de calcium et sodium	Protection anticalcaire (seulement pour l'eau chaude)	65997-17-3

Produits	Fonctions principales	CAS-No.
Sulfate d'argent	Alimentation d'urgence, prévention contre une contamination microbiologique, limité aux appareils, sans le réseau de distribution	10294-26-5
Tripolyphosphate de potassium	Protection anticorrosion (seulement pour l'eau chaude)	13845-36-8
Tripolyphosphate de sodium	Protection anticalcaire (seulement pour l'eau chaude)	13573-18-7
Trisilicate de sodium	Protection anticorrosion	1344-09-8

PROJET

## Exigences microbiologiques des eaux destinées à entrer en contact avec le corps humain

Produits	Critères d'examen	Valeurs maximales
<b>Eau de piscines et bains thermaux, minéraux</b>		
Eau des bassins à eau bouillonnante, ou remplis d'eau à plus de 23°C, avec des circuits favorisant la formation d'aérosols	Germes aérobies mésophiles	1'000 UFC/ml
	<i>Escherichia coli</i> ( <i>E. coli</i> )	nd/100 ml
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nd/100 ml
	<i>Legionella</i> spp.	100 UFC/l
<b>Piscine avec régénération biologique de l'eau</b>		
Eau des bassins remplis d'eau à plus de 23°C, avec des circuits favorisant la formation d'aérosols	Enterococci	50 UFC/100 ml
	<i>Escherichia coli</i> ( <i>E. coli</i> )	100 UFC/100 ml
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	10 UFC/100 ml
	<i>Legionella</i> spp.	100 UFC/l
<b>Eau de douche</b>		
Circuit d'eau chaude sanitaire	<i>Legionella</i> spp.	1000 UFC/l
<b>Bain de vapeur humide (hammam)</b>		
Production d'eau favorisant la formation d'aérosol	<i>Legionella</i> spp.	100 UFC/l

**Concentrations maximales et minimales en substances désinfectantes.**

Produits	Critères d'examen	Valeurs minimales	Valeurs maximales
<b>Eau de piscine et bains thermaux, minéraux</b>			
	Turbidité		0.5 NTU
	pH	6.8	7.6
<b>Désinfection à base de chlore</b>			
Bassins nageurs ou non nageurs	Chlore libre	0,2 mg/l	0,8 mg/l
Bassins à eau bouillonnante	Chlore libre	0,7 mg/l	1,5 mg/l
<b>Désinfection à base de brome</b>			
Bassins nageurs ou non nageurs	Brome libre	0.7 mg/l	1.4 mg/l
Bassins à eau bouillonnante	Brome libre	1.6 mg/l	2.2 mg/l
<b>Désinfection à base d'ozone</b>			
Bassins nageurs ou non nageurs, ainsi que bassins à eau bouillonnante	Ozone		0.02 mg/l
<b>Piscine avec régénération biologique de l'eau</b>			
	pH	6.0	9.0
	Visibilité/ limpidité	> 2.0 m, sur tout le fonds	
<b>Eau de douches</b>			
v. critères de l'eau potable			

### Concentrations maximales en substances polluantes ou dérivées de la désinfection

Produits	Critères d'examen	Valeurs maximales
<b>Eau de piscine et bains thermaux, minéraux</b>		
Piscines en plein air	Urée	3 mg/l
Piscines couvertes	Urée	1 mg/l
Toutes les piscines	Bromate	0.2 mg/l
Toutes les piscines	Chlorate	10 mg/l
<b>Désinfection à base de chlore</b>		
Bassins nageurs ou non nageurs, toutes les piscines	Chlore combiné	0,2 mg/l
Piscines en plein air	Trihalométhanes (THM, en équivalents chloroformes)	50 µg/l
Piscines couvertes	Trihalométhanes (THM, en équivalents chloroformes)	20 µg/l
<b>Désinfection à base de brome</b>		
Bassins nageurs ou non nageurs, toutes les piscines	Brome combiné	0.5 mg/l
	Bromide	50 mg/l
<b>Désinfection à base d'ozone</b>		
	Ozone	0.02 mg/l
<b>Eau des bassins avec régénération naturelle</b>		
	Phosphore total	10 µg/l

PROJET

**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 DFI du 25 novembre 2013 sur les additifs admis dans les denrées alimentaires<sup>1</sup> est modifiée comme suit:

*Préambule*

vu les art. 23 et 35, al. 4 et 5, de l'ordonnance du ... sur les denrées alimentaires et les objets usuels<sup>2</sup> (ODAIous)

*Titre précédant l'art. 1*

**Section 1 Définitions**

*Art. 1*

<sup>1</sup> Les définitions de l'ODAIous sont complétées par les suivantes :

- a. *catégorie fonctionnelle*: un des catégories établies dans l'annexe 7 sur la base de la fonction technologique exercée par l'additif dans la denrée alimentaire ;
- b. *denrée alimentaire sans sucres ajoutés* : toute denrée alimentaire :
  1. à laquelle n'a été ajouté aucun monosaccharide ou disaccharide,
  2. à laquelle n'a été ajoutée aucune denrée alimentaire contenant des monosaccharides ou des disaccharides qui est utilisée pour ses propriétés édulcorantes ;
- c. *denrée alimentaire à valeur énergétique réduite* : toute denrée alimentaire dont la valeur énergétique a été réduite d'au moins 30 % par rapport à la denrée d'origine ou à un produit similaire ;
- d. *édulcorant de table* : toute préparation à partir d'édulcorants autorisés

<sup>1</sup> RS 817.022.31

<sup>2</sup> RS ...

1. susceptible de contenir d'autres additifs visés dans l'annexe 3, ch. 11.4 et/ou ingrédients alimentaires; et
2. destinée à être utilisée en tant que substitut des sucres visés à l'art. 81 de l'ordonnance du DFI du ...<sup>3</sup> sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible.

*Titre précédant l'art. 1a*

## **Section 2 Exigences auxquelles doivent satisfaire les additifs et utilisation de ces derniers**

*Art. 1a*            Principes

<sup>1</sup> Les additifs et les denrées alimentaires auxquelles ont été ajoutés un ou plusieurs additifs ne peuvent être utilisés que conformément aux règles fixées dans la présente ordonnance.

<sup>2</sup> Seules les substances mentionnées à l'annexe 1 peuvent être utilisées comme additifs.

<sup>3</sup> Les conditions d'utilisation communes sont applicables aux groupes d'additifs mentionnés à l'annexe 2.

<sup>4</sup> Les additifs et les groupes d'additifs autorisés dans les différentes denrées alimentaires figurent dans l'annexe 3, let. B.

<sup>5</sup> Un additif doit être utilisé conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF). Les BPF sont réputées respectées lorsque:

- a. la dose utilisée ne dépasse pas la dose requise pour obtenir l'effet recherché; et
- b. l'utilisation de l'additif n'induit pas le consommateur en erreur.

<sup>6</sup> Ne sont pas considérés comme des additifs :

- a. les auxiliaires technologiques;
- b. les substances utilisées pour la protection des plantes et des produits végétaux;
- c. les substances ajoutées aux denrées alimentaires en tant que nutriments;
- d. les substances utilisées pour la production d'eau potable;
- e. les monosaccharides, disaccharides et oligosaccharides et les denrées alimentaires contenant ces substances et qui sont utilisées pour leurs propriétés édulcorantes ;
- f. les denrées alimentaires, séchées ou concentrées, 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;
- g. 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;

<sup>3</sup> RS ...

- h. les produits contenant de la pectine obtenus à partir de résidus séchés de pommes ou de zestes d'agrumes ou de coings, ou de leur mélange, par l'action d'un acide dilué suivie d'une neutralisation partielle au moyen de sels de sodium ou de potassium («pectine liquide»);
- i. les bases (masses) de gommes à mâcher;
- j. la dextrine blanche ou jaune, l'amidon torréfié ou dextrinisé, l'amidon modifié par traitement acide ou alcalin, l'amidon blanchi, l'amidon physiquement modifié et l'amidon traité au moyen d'enzymes amylolytiques;
- k. le plasma sanguin, la gélatine alimentaire, les hydrolysats de protéines et leurs sels, les protéines du lait et le gluten;
- l. les acides aminés et leurs sels autres que l'acide glutamique, la glycine, la cystéine et la cystine et leurs sels qui n'ont pas de fonction technologique;
- m. les caséinates et la caséine;
- n. l'inuline;
- o. les arômes;
- p. les substances visées à l'art. 2, let a et d de l'ordonnance du DFI du ...sur les procédés et auxiliaires technologiques utilisés pour la fabrication de denrées alimentaires<sup>4</sup> .

*Art. 2* Nouveaux additifs

<sup>1</sup> L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) peut, sur demande motivée, autoriser d'autres additifs dans les annexes 1 à 3 et 5.

<sup>2</sup> La demande d'autorisation doit contenir la preuve que les conditions suivantes sont remplies :

- a. la dose proposée ne présente aucun danger pour la santé;
- b. le besoin technologique revendiqué s'avère suffisant et l'objectif recherché ne peut être atteint par d'autres méthodes économiquement et techniquement utilisables;
- c. l'emploi de l'additif ne peut induire le consommateur en erreur;
- d. l'additif présente des avantages pour le consommateur;
- e. la personne requérante présente un dossier analytique.

<sup>3</sup> La demande d'autorisation d'un nouvel additif destiné à une utilisation comme édulcorant doit non seulement remplir les conditions fixées à l'al. 2, mais aussi apporter la preuve qu'une des conditions suivantes est remplie :

- a. L'additif sert à remplacer des sucres pour la fabrication de denrées alimentaires à valeur énergétique réduite, de denrées alimentaires non cariogènes ou de denrées alimentaires sans sucres ajoutés;
- b. L'additif sert à remplacer des sucres et son utilisation permet d'augmenter la durée de conservation de la denrée alimentaire;

<sup>4</sup> RS ...

- c. L'additif sert à fabriquer les denrées alimentaires visées à l'art. 2, let. d, e et g de l'ordonnance du DFI du ...sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers<sup>5</sup>.

<sup>4</sup> La demande d'autorisation d'un nouvel additif destiné à être utilisé comme colorant doit apporter la preuve qu'une des conditions suivantes est remplie :

- a. l'additif rétablit 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;
- b. l'additif améliore l'attractivité visuelle des denrées alimentaires;
- c. l'additif colore des denrées alimentaires normalement incolores.

<sup>5</sup> Une demande d'autorisation n'est pas exigée pour les additifs qui sont utilisés à la dose autorisée par la législation de l'Union européenne.

*Art. 4, al. 2<sup>bis</sup> et 3*

<sup>2<sup>bis</sup></sup> Indépendamment de l'al. 2, le transfert d'additifs utilisés comme édulcorants est admis dans les cas suivants, à condition que l'édulcorant soit autorisé pour un des ingrédients :

- a. il s'agit de denrées alimentaires composées sans sucres ajoutés;
- b. il s'agit de denrées alimentaires composées à valeur énergétique réduite;
- c. il s'agit de denrées alimentaires composées utilisées comme ration journalière pour le contrôle du poids ;
- d. il s'agit de denrées alimentaires composées non cariogènes;
- e. il s'agit de denrées alimentaires composées à durée de conservation prolongée.

<sup>3</sup> Lorsqu'un additif présent dans un arôme, un additif ou une enzyme alimentaire a une fonction technologique dans la denrée alimentaire à laquelle il est adjoind, il est considéré comme additif de cette denrée alimentaire, et non de l'arôme, de l'additif ou de l'enzyme alimentaire ajouté et doit dès lors remplir les conditions d'emploi définies pour la denrée en question

*Art. 6 et 7*

*Abrogés*

*Art. 8* Additifs dans des vitamines, des sels minéraux et certaines autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique

Seuls les additifs mentionnés à l'annexe 5, ch. 5 peuvent être utilisés dans les préparations contenant des vitamines, des sels minéraux et certaines autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique.

<sup>5</sup> RS ...

4

*Titre précédant l'article 9*

**Section 3 Étiquetage**

*Art. 9* Additifs et préparations d'additifs destinés  
à être remis comme tels aux consommateurs

Si les additifs et préparations d'additifs sont remis comme tels aux consommateurs, il faut fournir les informations suivantes sur l'emballage ou sur l'étiquette en plus de celles prescrites à l'art. 3 de l'ordonnance du DFI du ...<sup>6</sup> concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDA) :

- a. la mention «à utiliser dans des denrées alimentaires» ou une mention plus spécifique au sujet de l'utilisation alimentaire à laquelle l'additif est destiné;
- b. la catégorie fonctionnelle selon l'annexe 7;
- c. les composants selon la dénomination fixée et par ordre décroissant de poids; pour les additifs il faut indiquer leur nom et leur numéro E;
- d. l'utilisation prévue, le mode d'emploi et le dosage.

*Art. 9a* Préparations d'édulcorants destinées à être remises comme telles  
aux consommateurs

<sup>1</sup> Si des préparations d'édulcorants sont remises comme telles aux consommateurs, alors leur dénomination spécifique au sens de l'art. 3, al. 1, let. a, OIDA<sup>7</sup> est «agents édulcorants à base de ...», suivi de sa désignation p. ex. «saccharine». En lieu et place d'«agents édulcorants», on peut utiliser les termes «édulcorants» ou «édulcorants de table».

<sup>2</sup> Il faut fournir sur l'emballage ou l'étiquette des préparations d'édulcorants les informations suivantes en plus des indications prescrites à l'art. 9 et à l'art. 3 OIDA :

- a. le pouvoir édulcorant par rapport au sucre (saccharose), p. ex. « le pouvoir édulcorant d'un comprimé correspond à celui d'un morceau de sucre (4 g) »;
- b. la mention «contient une source de phénylalanine» pour les préparations d'édulcorants contenant de l'aspartame (E 951) ou du sel d'aspartame-acésulfame (E 962);
- c. la mention «Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs.» pour les préparations d'édulcorants qui contiennent des succédanés du sucre.

*Art. 9b* Additifs et préparations d'additifs qui ne sont pas destinés  
à être remis comme tels aux consommateurs

<sup>1</sup> Si les additifs et préparations d'additifs ne sont pas remis comme tels aux consommateurs, mais à des fins de transformation, il faut fournir, sur l'emballage ou sur le récipient, les informations suivantes, en plus de celles prescrites à l'art. 3, al. 1, let. a, c, e à g, k et m OIDA ...<sup>8</sup> :

<sup>6</sup> RS...  
<sup>7</sup> RS...  
<sup>8</sup> RS...

- a. la mention «à utiliser dans des denrées alimentaires» ou une mention plus spécifique au sujet de l'utilisation alimentaire à laquelle l'additif est destiné;
- b. les composants selon leur dénomination fixée, par ordre décroissant de poids; s'il s'agit d'additifs, il faut utiliser leur nom et leur numéro E;
- c. toutes les indications permettant de respecter les prescriptions concernant les teneurs maximales d'additifs et d'ingrédients dans le produit fini.

<sup>2</sup> Les informations visées à l'al. 1, let. c et celles prescrites à l'art. 3, al. 1, let. g et k OIDA1 peuvent être incluses uniquement dans les documents accompagnant la marchandise qui doivent être présentés avant ou au moment de la livraison, à condition que l'indication «pour la fabrication de denrées alimentaires et non destiné à la vente au détail» figure de manière bien visible sur l'emballage ou sur le récipient du produit concerné.

*Titre précédant l'art. 10*

#### **Section 4 Obligation d'information**

*Art. 10, titre*

*Abrogé*

*Titre précédant l'article 11*

#### **Section 5 Modification des annexes**

*Art. 11, titre*

*Abrogé*

*Titre précédant l'article 12*

#### **Section 6 Dispositions finales**

*Art. 13a* Dispositions transitoires de la modification du ...

Les dispositions transitoires sont régies par l'art. 90, al. 1, ODA10US.

II

<sup>1</sup> Les annexes 1, 2, 3 et 5 sont modifiées conformément au texte ci-joint.

<sup>2</sup> Les annexes 4, 6 et 7 sont remplacées par le texte ci-joint.

III

La présente ordonnance entre en vigueur le ... .

...

Département fédéral de l'intérieur :  
Alain Berset

PROJET

*Annexe 1*  
(art. 1, al. 1, let. a)

*Renvoi à la disposition mentionné en tête de l'annexe*  
(Art. 1a, al. 2 et 2, al. 1)

### Liste des additifs autorisés

N° E	Additif	Remarques
<b>a. Colorants</b>		
...		
151	Noir brillant PN	sont également autorisées les laques aluminiques préparées à partir de ces colorants
...		
<b>b. Édulcorants</b>		
...		
969	Advantam	
<b>c. Additifs autres que les colorants et les édulcorants</b>		
...		
243	Arginate d'éthyle laurique	
...		
423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	
...		
466	Carboxyméthyl cellulose de sodium	Carboxyméthyl cellulose, gomme de cellulose
...		
1206	Copolymère de méthacrylate neutre	
1207	Copolymère de méthacrylate anionique	
1208	Copolymère d'acétate de vinyle et de polyvinylpyrrolidone	
...		

*Annexe 2*  
(Art. 1, al. 2)

*Renvoi à la disposition mentionné en tête de l'annexe*  
(Art. 1a, al. 3 et 2, al. 1)

### **Groupes d'additifs**

*Groupes I et III*

#### **Groupe I: Additifs autorisés conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) ou en quantités limitées**

N° E	Additif	Quantité maximale-Remarques
...		
466	Carboxyméthyl cellulose de sodium (carboxyméthyl cellulose, gomme de cellulose)	BPF
...		

#### **Groupe III: Colorants avec limite maximale combinée**

N° E	Additif
...	
151	Noir brillant PN
...	

*Renvoi à la disposition mentionné en tête de l'annexe*  
(Art. 1a, al. 4 et 2, al. 1)

*Chap. A, ch. 8*

### **A. Liste des catégories de denrées alimentaires**

Chiffre	Denrées alimentaires
<b>08.</b>	<b>Viande</b>
08.1	Viandes fraîches, à l'exception des préparations de viande
08.2	Préparations de viande
08.3	Produits à base de viande
08.3.1	Produits à base de viande qui n'ont pas subi de traitement thermique
08.3.2	Produits à base de viande qui ont subi un traitement thermique
08.3.3	Boyaux et autres produits d'enrobage de la viande
08.3.4	Produits à base de viande saumurés de manière traditionnelle, faisant l'objet de dispositions spécifiques concernant les nitrites et les nitrates
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)
08.3.4.2	Produits traditionnels traités en salaison sèche. (Le processus de salaison à sec consiste en l'application à sec d'un mélange de substances salantes 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).
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).

*Chap. B, introduction, ch. 01.4., 01.6.1., 01.6.2., 03., 04.2.2., 04.2.3., 04.2.4.1., 04.2.5.1., 04.2.5.2., 04.2.5.3., 05.1., 05.2., 05.3., 05.4., 06.3., 07.2., 08., 09.2., 11.4.1.–11.4.3., 12.4., 12.5., 12.6., 12.7., 13.1.5.1., 13.1.5.2., 13.2., 13.3., 14.1.3., 14.1.4., 14.2.1., 14.2.3., 14.2.7.1.–14.2.7.3., 14.2.8., 15.1., 15.2.2., 16., 17.1., 17.2. et 17.3. ainsi que les notes en bas de page 81 et 82.*

### B. Liste des applications autorisées

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.

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
<b>01.4.</b>		<b>Produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement</b>			
...	E 969	Advantam	10		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
<b>01.6.1.</b>		<b>Crème pasteurisée non aromatisée (à l'exclusion de la crème à teneur réduite en matières grasses)</b>			
...	E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium (gomme de cellulose)	BPF		
...					
<b>01.6.2.</b>		<b>Produits à base de crème fermentée au moyen de ferments vivants non aromatisés et produits de substitution ayant une teneur en matières grasses inférieure à 20%</b>			
...	E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium (gomme de cellulose)	BPF		

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
	...				
<b>03.</b>		<b>Glace comestible</b>			
	...				
	E 969	Advantam	10		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqué sans sucres ajoutés
<b>04.2.2.</b>		<b>Fruits et légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure</b>			
	...				
	E 969	Advantam	3		Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
<b>04.2.3.</b>		<b>Conserves de fruits ou de légumes</b>			
	...				
	E 969	Advantam	10		Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
<b>04.2.4.1.</b>		<b>Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des compotes</b>			
	...				
	E 969	Advantam	10		Uniquement produits à valeur énergétique réduite
<b>04.2.5.1</b>		<b>Confitures extra et gelées extra</b>			
	...				
	E 969	Advantam	10		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
<b>04.2.5.2.</b>		<b>Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons</b>			
	...				
	E 524	Hydroxyde de sodium	BPF		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 950	Acésulfame-K			
	...				
	E 969	Advantam	10		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
<b>04.2.5.3.</b>		<b>Autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits ou de légumes</b>			
	...				
	E 524	Hydroxyde de sodium	BPF		Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits et de légumes
	E 950	Acésulfame-K	1000		

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
					à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	... E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	500	(51)	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 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	200	(52)	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 955	Sucralose	400		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 959	Néohespéridine DC	50		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 960	Glycosides de stéviol	200	(60)	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 969	Advantam	10		Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
<b>05.1.</b>		<b>Produits de cacao et de chocolat</b>			
	... E 969	Advantam	20		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
<b>05.2.</b>		<b>Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine</b>			
	... E 104	Jaune de quinoléine	30	(61) (72)	A l'exception des fruits et des légumes confits; confiseries traditionnelles à base de noix ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage.
	E 104	Jaune de quinoléine	300	(61) (72)	Uniquement confiseries traditionnelles à base de noix ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage.
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	35	(61) (72)	A l'exception des fruits et des légumes confits; confiseries

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
					traditionnelles à base de noix ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage.
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	10	(61) (72)	Uniquement fruits et légumes confits
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	50	(61) (72)	Uniquement confiseries traditionnelles à base de noix ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage.
	E 124	Rouge cochenille A (Ponceau 4R)	20	(61) (72)	À l'exception des fruits et des légumes confits; confiseries traditionnelles à base de noix ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage.
	E 124	Rouge cochenille A (Ponceau 4R)	50	(61) (72)	Uniquement les confiseries traditionnelles à base de noix ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage.
	...				
	E 969	Advantam	20		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés,
	E 969	Advantam	10		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	Advantam	20		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 969	Advantam	10		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 969	Advantam	60		Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine fabriquées sans sucres ajoutés
	E 969	Advantam	20		Uniquement pastilles fortement aromatisées pour rafraîchir l'haleine fabriquées sans sucres ajoutés
	...				
<b>05.3.</b>	<b>Chewing-gum</b>				
	...				
	E 969	Advantam	200		Uniquement comme exhausteur de goût avec sucres ou polyols ajoutés
	E 969	Advantam	400		Uniquement sans sucres ajoutés
	...				
<b>05.4.</b>	<b>Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4</b>				
	...				
	E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide	10000		Uniquement glaçages

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
		octénylsuccinique			
	...				
	E 969	Advantam	20		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 969	Advantam	10		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 969	Advantam	20		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
	E 969	Advantam	4		Uniquement sauces
<b>06.3.</b>		<b>Céréales pour petit-déjeuner</b>			
	...				
	E 969	Advantam	10		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 fabriquées sans sucres ajoutés
<b>07.2.</b>		<b>Produits de boulangerie fine</b>			
	...				
	E 969	Advantam	10		Uniquement feuilles azymes, papiers hosties
	E 969	Advantam	17		Uniquement produits de boulangerie fine à des fins alimentaires spécifiques
<b>08.</b>		<b>Viande</b>			
<b>08.1.</b>		<b>Viandes fraîches, à l'exception des préparations de viande</b>			
	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
<b>08.2.</b>		<b>Préparations de viande</b>			
	E 100	Curcumine	20		Uniquement produits <i>merguez</i> , <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> et <i>chorizo fresco</i>
	E 120	Cochénille	100		Uniquement <i>breakfast sausages</i> avec une part de céréales d'au moins 6 % et <i>burger meat</i> avec une part de légumes et/ou de céréales d'au moins 4 % (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 caractéris-

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
E 129		Rouge allura AC	25		Uniquement produits <i>merguez</i> , <i>salsicha fresca</i> , <i>mici butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , <i>cevapcici</i> et <i>plijeskavice</i> Uniquement <i>breakfast sausages</i> avec une part de céréales d'au moins 6 % et <i>burger meat</i> avec une part de légumes et/ou de céréales d'au moins 4 %. 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 à d		Caramels	BPF		Uniquement <i>breakfast sausages</i> avec une part de céréales d'au moins 6 % et <i>burger meat</i> avec une part de légumes et/ou de céréales d'au moins 4 %. (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 <i>merguez</i> , <i>salsicha fresca</i> , <i>mici butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> et <i>chorizo fresco</i>
E 160c		Extrait de paprika	10		Uniquement produits <i>merguez</i> , <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutoukaki</i> et <i>kebab</i>
E 162		Rouge de betterave	BPF		Uniquement produits <i>merguez</i> , <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> et <i>chorizo fresco</i>
E 220 – E 228		Anhydride sulfureux - sulfites	450	(1) (3)	Uniquement <i>breakfast sausages</i> et <i>burger meat</i> contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande
E 220 – E 228		Anhydride sulfureux - sulfites	450	(1) (3)	Uniquement <i>salsicha fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>butifarra fresca</i>
E 249 – E 250		Nitrites	150		Uniquement <i>lomo de cerdo adobado</i> , <i>pincho moruno</i> , <i>careta de cerdo adobada</i> , <i>costilla de cerdo adobada</i> , <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šašlōkk</i> , <i>ahjupraad</i> , <i>kielbasa surowa biala</i> , <i>kielbasa surowa metkaund tatar wolowy</i> ( <i>danie</i>

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
					<i>tatarskie)</i>
	E 260	Acide acétique	BPF		Uniquement les préparations de viande hachée fraîche emballées 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 emballées 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 emballées 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 emballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 270	Acide lactique	BPF		Uniquement les préparations de viande hachée fraîche emballées 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 emballées 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 emballées 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 emballées 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 emballées 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 emballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E327	Lactate de calcium	BPF		Uniquement les préparations de viande hachée fraîche emballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
	E 330	Acide citrique	BPF		Uniquement les préparations de viande hachée fraîche emballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel. Uniquement les préparations de viande hachée fraîche emballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel. Uniquement les préparations de viande hachée fraîche emballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel. Uniquement les préparations de viande hachée fraîche emballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel. Uniquement <i>breakfast sausages</i> ; 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, <i>burger meat</i> avec une part de légumes et/ou de céréales d'au moins 4 %, <i>Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlökk et ahjupraad</i>
	E 331	Citrates de sodium	BPF		
	E 332	Citrates de potassium	BPF		
	E 333	Citrates de calcium	BPF		
	E 338 – E 341, E 343 et E 450 – E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et poly- phosphates	5000	(1) (4)	
	E 401	Alginate de sodium	BPF		
	E 402	Alginate de potassium	BPF		
	E 403	Alginate d'ammonium	BPF		

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
	E 404	Alginate de calcium	BPF		Uniquement préparations auxquels des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi un traitement différent (fragmentées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> et du <i>souvlaki</i> Uniquement préparations auxquels des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi un traitement différent (fragmentées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> et du <i>souvlaki</i> Uniquement préparations auxquels des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi un traitement différent (fragmentées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> et du <i>souvlaki</i> Uniquement préparations auxquels des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi un traitement différent (fragmentées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> et du <i>souvlaki</i> Uniquement préparations auxquels des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi un traitement différent (fragmentées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> et du <i>souvlaki</i> Uniquement préparations auxquels des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi un traitement différent (fragmentées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> et du <i>souvlaki</i> Uniquement préparations auxquels des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi un traitement différent (fragmentées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> et du <i>souvlaki</i> Uniquement préparations auxquels des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi un traitement différent (fragmentées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> et du <i>souvlaki</i>
	E 407	Carraghénanes	BPF		
	E 407a	Algues Euchema transformées	BPF		
	E 410	Farine de graines de caroube	BPF		
	E 412	Gomme guar	BPF		
	E 413	Gomme adragante	BPF		
	E415	Gomme xanthane	BPF		

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
	E 500	Carbonates de sodium	BPF		tion du <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> et du <i>souvlaki</i> Uniquement les préparations à base de volaille, <i>mici</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>seftalia</i> , <i>čevapčići</i> und <i>pljeskavice</i> Uniquement traitement en surface des saucisses Uniquement préparations auxquels des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi un traitement différent (fragmentées, coupées en tranches ou transformées) et combinées; <i>gyros</i> , <i>souvlaki</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> et <i>seftalia</i> Uniquement préparations auxquels des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi un traitement différent (fragmentées, coupées en tranches ou transformées) et combinées; <i>gyros</i> , <i>souvlaki</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> et <i>seftalia</i>
	E 553b	Talc	BPF		
	E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF		
	E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF		
<b>08.3.</b>	<b>Produits à base de viande</b>				
<b>08.3.1.</b>	<b>Produits à base de viande qui n'ont pas subi de traitement thermique</b>				
	Groupe I	Additifs			
	E 100	Curcumine	BPF		Uniquement <i>pasturmas</i>
	E 100	Curcumine	20		Uniquement saucisses
	E 101	Riboflavines	BPF		Uniquement <i>pasturmas</i>
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	15		Uniquement <i>sobrasada</i>
	E 120	Cochénille	100	(66)	Uniquement saucisses
	E 120	Cochénille	BPF	(66)	Uniquement <i>pasturmas</i>
	E 120	Cochénille	200		Uniquement saucisse de <i>chorizo/salchichon</i>
	E 124	Rouge de cochenille A (Ponceau 4R)	50		Uniquement saucisse de <i>chorizo/salchichon</i>
	E 124	Rouge de cochenille A (Ponceau 4R)	50		Uniquement <i>sobrasada</i>
	E 150a à d	Caramels	BPF		Uniquement saucisses
	E 160a	Caroténoïdes	20		Uniquement saucisses
	E 160c	Extrait de paprika (capsanthine, capso- rubine)	10		Uniquement saucisses
	E 162	Bétanine (rouge de betterave)	BPF		Uniquement saucisses
	E 200 – E 219	Acide sorbique - sorbates; acide benzoïque - benzoates; p-	BPF	(1) (2)	Uniquement traitement en surface des produits de viande séchée

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
	E 235	hydroxybenzoates Natamycine	1	(8)	Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons secs
	E 249 – E 250	Nitrites	150	(7)	
	E 251 – E 252	Nitrates	150	(7)	
	E 310 – E 320	Gallates, BHQT et BHA	200	(1) (13)	Uniquement viande déshydratée
	E 315	Acide érythorbique	500		Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve
	E 315	Acide érythorbique	500	(9)	Uniquement produits de salaison et produits en conserve
	E 316	Erythorbate de sodium	500		Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve
	E 316	Erythorbate de sodium	500	(9)	Uniquement produits de salaison et produits en conserve
	E 338 – E 341, E 343 et E 450	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et poly- phosphates	5000	(1) (4)	
	E 452	Extraits de romarin	15	(46)	Uniquement viandes avec une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 10 %, à l'exception des saucissons secs
	E 392	Extraits de romarin	150	(41) (46)	Uniquement viandes avec une teneur en matières grasses supérieure à 10 %, à l'exception des saucissons secs
	E 392	Extraits de romarin	150	(46)	Uniquement viande déshydratée
	E 392	Extraits de romarin	100	(46)	Uniquement saucissons secs
	E 553b	Talc	BPF		Uniquement traitement en surface des saucisses
	E 959	Néohespéridine DC	5		Uniquement comme exhausteur de goût
<b>08.3.2.</b>	<b>Produits à base de viande qui ont subi un traitement thermique</b>				
	Groupe I	Additifs			Sauf foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben
	E 100	Curcumine	20		Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
	E 120	Cochenille	100	(66)	Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
	E 129	Rouge allura AC	25		Uniquement luncheon meat
	E 150a-d	Caramels	BPF		Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
	E 160a	Caroténoïdes	20		Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
	E 160c	Extrait de paprika (capsanthine, capso-	10		Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
		rubine)			
	E 162	Bétanine (rouge de betterave)	BPF		Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
	E 200 – E 203	Acide sorbique - sorbates	1000	(1) (2)	Uniquement aspic
	E 200 – E 219	Acide sorbique - sorbates acide benzoïque - benzoates p-hydroxybenzoates	BPF	(1)(2)	Uniquement traitement en surface des produits de viande séchée
	E 200 – E 203, E 214 – E 219	Acide sorbique - sorbates p-hydroxybenzoates	1000	(1) (2)	Uniquement pâté
	E 210 – E 213	Acide benzoïque - benzoates	500	(1) (2)	Uniquement aspic
	E 235	Natamycine	1	(8)	Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons secs
	E 243	Arginate d'éthyle laurique	160		Excepté les saucisses et saucissons émulsionnés, fumés et les pâtés de foie fumés.
	E 249 – E 250	Nitrites	150	(7) (59)	A l'exception des produits à base de viande stérilisés (Fo > 3.00)
	E 249 – E 250	Nitrites	100	(7) (58) (59)	Uniquement les produits à base de viande stérilisés (Fo > 3.00)
	E 300	Acide L-ascorbique	BPF		Uniquement <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 301	L-ascorbate de sodium	BPF		Uniquement <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 315	Acide érythorbique	500	(9)	Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve
	E 316	Erythorbate de sodium	500	(9)	Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve
	E 338 – E 341, E 343 et E 450 – E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et poly- phosphates	5000	(1) (4)	Sauf <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 385	Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA)	250		Uniquement <i>libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 392	Extraits de romarin	15	(46)	Uniquement viandes d'une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 10 %, à l'exception des saucissons secs

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
	E 392	Extraits de romarin	150	(41) (46)	Uniquement viandes d'une teneur en matières grasses supérieure à 10 %, à l'exception des saucissons secs
	E 392	Extraits de romarin	150	(46)	Uniquement viande déshydratée
	E 392	Extraits de romarin	100	(46)	Uniquement saucissons secs
	E 427	Gomme cassia	1500		
	E 473 – E 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5000	(1) (41)	Sauf <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 481 – E 482	Stéaroyl-2-lactylate de sodium et stéaroyl-2-lactylate de calcium	4000	(1)	Uniquement produits de viande hachée et en cubes en conserve
	E 553b	Talc	BPF		Uniquement traitement en surface des saucisses
	E 959	Néohespéridine DC	5		Uniquement comme exhausteur de goût, sauf <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
<b>08.3.3.</b>	<b>Boyaux et autres produits d'enrobage de la viande</b>				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants BPF	BPF		À l'exception de la partie externe comestible des <i>pasturmas</i>
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	BPF	(78)	Uniquement boyaux comestibles
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	(78)	Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des <i>pasturmas</i>
	E 100	Curcumine	BPF		Uniquement partie externe comestible des <i>pasturmas</i>
	E 101	Riboflavines	BPF		Uniquement partie externe comestible des <i>pasturmas</i>
	E 104	Jaune de quinoléine	10	(62) (78)	Uniquement boyaux comestibles
	E 104	Jaune de quinoléine	50	(61) (78)	Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des <i>pasturmas</i>
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	35	(61) (78)	Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des <i>pasturmas</i>
	E 120	Cochénille	BPF	(78)	Uniquement partie externe comestible des <i>pasturmas</i>
	E 124	Rouge de cochenille A (Ponceau 4R)	55	(61) (78)	Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des <i>pasturmas</i>
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	20		
	E 160d	Lycopène	500		Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des <i>pasturmas</i>

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
	E 160d	Lycopène	30		Uniquement boyaux comestibles
	E 200 – E 203	Acide sorbique - sorbates	BPF		Uniquement boyaux à base de collagène dont l'activité de l'eau est supérieure à 0.6
	E 200 – E 203, E 214 – E 219	Acide sorbique - sorbates; p- hydroxybenzoates	1000	(1) (2)	Uniquement enrobages de gelée pour produits à base de viande (cuite, saumurée ou séchée)
	E 338 – E 341, E 343 et E 450 – E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et poly- phosphates	4000	(1) (4)	Uniquement enrobages pour viandes
	E 339	Phosphates de sodium	12600	(4) (82)	Uniquement dans les enveloppes à saucisse obtenues à partir de boyaux naturels
<b>08.3.4. Produits à base de viande saumurés de manière traditionnelle, faisant l'objet de dispositions spécifiques concernant les nitrites et les nitrates</b>					
<b>08.3.4.1. Produits traditionnels saumurés par immersion (produits à base de viande qui ont été immergés dans une saumure contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants)</b>					
	E 249 – E 250	Nitrites	50	(39)	Uniquement <i>cured tongue</i> : immersion dans la saumure durant au moins 4 jours et précuisson
	E 249 – E 250	Nitrites	50	(39)	Uniquement jambon cru saumuré par immersion et produits similaires; la durée de saumurage dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et s'élève approximativement à 2 jours/kg; vient ensuite la stabilisation/maturation.
	E 249 – E 250	Nitrites	175	(39)	Uniquement <i>Wiltshire bacon</i> 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	(39)	Uniquement <i>entremeada</i> , <i>entrecosto</i> , <i>chispe</i> , <i>orelheira e cabeça (salgados)</i> , <i>toucinho fumado</i> 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	(7)	Uniquement <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i> : une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure. Le saumurage dure 14 à 21 jours et est suivi d'une maturation avec fumage à froid pendant 4 à 5 semaines

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
	E 249 – E 250	Nitrites	150	(7)	Uniquement <i>bacon, filet de bacon</i> et produits similaires: le produit est immergé dans la saumure pendant 4 à 5 jours à une température de 5 à 7 °C, soumis à une maturation habituellement pendant 24 à 40 heures à une température de 22 °C, éventuellement fumé pendant 24 heures à une température de 20 à 25 °C et entreposé pendant 3 à 6 semaines à une température de 12 à 14 °C.
	E 249 – E 250	Nitrites	100	(39)	Uniquement <i>Wiltshire ham</i> 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	(7)	Uniquement <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrokt renkött</i> : injection de saumure dans la viande suivi d'une immersion dans de la saumure. Le saumurage dure 14 à 21 jours, il est suivi d'une maturation par fumage à froid de 4 à 5 semaines.
	E 251 – E 252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement <i>Wiltshire bacon</i> 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	(39) (59)	Uniquement <i>Wiltshire ham</i> 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	(39) (59)	Uniquement <i>entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> 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	(7) (40) (49)	Uniquement <i>bacon, filet de bacon</i> et produits similaires: le produit est immergé dans la saumure pendant 4 à 5 jours à une température de 5 à 7 °C, soumis à une maturation habituellement pendant 24 à 40 heures à une température de 22 °C, éventuellement fumé pendant 24 heures à une tempéra-

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
	E 251 – E 252	Nitrates	250	(39)	ture de 20 à 25 °C et entreposé pendant 3 à 6 semaines à une température de 12 à 14 °C. Uniquement jambon cru saumuré par immersion et produits similaires; la durée de saumurage dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et s'élève approximativement à 2 jours/kg; vient ensuite la stabilisation/maturation.
	E 251 – E 252	Nitrates	10	(39) (59)	Uniquement <i>cured tongue</i> : immersion dans la saumure durant au moins 4 jours et pré cuisson
<b>08.3.4.2. Produits traditionnels traités en salaison sèche.(Le processus de salaison à sec consiste en l'application à sec d'un mélange de substances salantes 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.)</b>					
	E 249 – E 250	Nitrites	50	(39)	Uniquement jambon cru salé 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	(39)	Uniquement <i>dry cured bacon</i> et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours.
	E 249 – E 250	Nitrites	100	(39)	Uniquement <i>dry cured ham</i> et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours.
	E 249 – E 250	Nitrites	100	(39)	Uniquement <i>presunto, presunto da pá et paio do lombo</i> 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	(39) (59)	Uniquement <i>dry cured bacon</i> et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours.
	E 251 – E 252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement <i>dry cured ham</i> et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours.
	E 251 – E 252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement <i>jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> 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	(39) (59)	Uniquement <i>presunto, presunto da pá et paio do lombo</i> et

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
	E 251 – E 252	Nitrates	250	(39) (40) (59)	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. Uniquement <i>jambon sec, jambon sel sec</i> et autres pièces mûrées séchées similaires: 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	(39) (59)	Uniquement jambon cru salé 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.
<b>08.3.4.3.</b>	<b>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.)</b>				
	E 249 – E 250	Nitrites	50	(39)	Uniquement <i>jambon cru, soumis à un processus de salaison à sec ou par immersion</i> , 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 et est approximativement de 14 à 35 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation.
	E 249 – E 250	Nitrites	50	(39)	Uniquement <i>jellied veal</i> et <i>brisket</i> : une saumure est injectée dans la viande qui, après une période minimale de 2 jours est cuite dans de l'eau bouillante pendant 3 heures au maximum.
	E 249 – E 250	Nitrites	180	(7)	Uniquement <i>vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikás</i> et produits similaires : cuisson du produit sec à 70 °C, suivie d'un processus de séchage et de fumage de 8 à 12 jours. Les produits fermentés sont soumis à un processus de fermentation en trois étapes de 14 à 30 jours suivie du fumage.
	E 251 – E 252	Nitrates	300	(7) (40)	Uniquement <i>Saucissons crus (Salami et Kantwurst)</i> : Le produit a une période minimale de maturation de 4 semaines et un rapport eau/protéines inférieur à 1.7.
	E 251 – E 252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement <i>jambon cru, soumis à un processus de salaison</i>

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
					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 et elle est approximativement de 14 à 35 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation
	E 251 – E 252	Nitrates	250	(7) (40) (59)	Uniquement <i>salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i> et produits similaires: période de maturation d'au moins 30 jours.
	E 251 – E 252	Nitrates	250	(7) (40) (59)	Uniquement <i>saucissons secs</i> et produits similaires: saucissons sans ajout de nitrites, crus, fermentés et séchés. Le produit fermente à une température comprise entre 18 et 22 °C ou inférieure (10 à 12 °C) et est soumis à un processus de maturation/d'affinage d'au moins 3 semaines
	E 251 – E 252	Nitrates	10	(39) (59)	Uniquement <i>jellied veal</i> et <i>brisket</i> : une saumure est injectée dans la viande qui, après une période minimale de 2 jours est cuite dans de l'eau bouillante pendant 3 heures au maximum.
<b>09.2.</b>	<b>Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés</b>				
...					
E 151		Noir brillant PN	250	(36)	Uniquement crustacés précuits
E 151		Noir brillant PN	100	(35)	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 151		Noir brillant PN	100	(37)	Uniquement poisson fumé
...					
E 450		Diphosphates	5000	(4) (81)	Uniquement poissons salés de la famille des <i>Gadidae</i> 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	5000	(4) (81)	Uniquement poissons salés de la famille des <i>Gadidae</i> 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	5000	(4) (81)	Uniquement poissons salés de la famille des <i>Gadidae</i> qui ont subi une salaison préalable par injection d'une solution saline ou par immersion dans de la saumure à une concentration

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
	...				d'au moins 18%, suivie de fréquents salages à sec
	E 969	Advantam	3		Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
<b>11.4.1.</b>		<b>Edulcorants de table sous forme liquide</b>			
	...				
	E 460(i)	Cellulose microcristalline (gel de cellulose)	BPF		
	...				
	E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium (gomme de cellulose)	BPF		
	...				
	E 969	Advantam	BPF		
<b>11.4.2.</b>		<b>Edulcorants de table sous forme de poudre</b>			
	...				
	E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium (gomme de cellulose)	BPF		
	...				
	E 969	Advantam	BPF		
	...				
<b>11.4.3.</b>		<b>Edulcorants de table sous forme de comprimés</b>			
	...				
	E 460(i)	Cellulose microcristalline (gel de cellulose)	BPF		
	...				
	E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium, gomme de cellulose	BPF		
	...				
	E 969	Advantam	BPF		
	...				
<b>12.4.</b>		<b>Moutarde</b>			
	...				

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
	E 969	Advantam	4		
<b>12.5.</b>		<b>Soupes, potages et bouillons</b>			
	E 969	Advantam	2		Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
<b>12.6.</b>		<b>Sauces</b>			
	E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylesuccinique	10000		
	E 969	Advantam	4		
<b>12.7.</b>		<b>Salades et pâtes à tartiner épicées</b>			
	E 969	Advantam	4		Uniquement salades d'épicerie fines
<b>13.1.5.1.</b>		<b>Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et préparations spéciales pour nourrissons</b>			
	E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium, gomme de cellulose	10000		À partir de la naissance, dans des produits destinés au traitement diététique des troubles congénitaux du métabolisme
<b>13.1.5.2.</b>		<b>Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour bébés et enfants en bas âge</b>			
	E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium, gomme de cellulose	10000		À partir de la naissance, dans des produits destinés au traitement diététique des troubles congénitaux du métabolisme
<b>13.2.</b>		<b>Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 13.1.5)</b>			
	E 969	Advantam	10		
<b>13.3.</b>		<b>Aliments diététiques de régime pour contrôle du poids destinés à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée (en tout ou en partie)</b>			
	E 969	Advantam	8		
<b>14.1.3.</b>		<b>Nectars de fruits, nectars de légumes et produits similaires</b>			

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
	E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium, gomme de cellulose	BPF		Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise ou finlandaise à base d'agrumes
	... E 969	Advantam	6		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
	<b>14.1.4.</b>	<b>Boissons aromatisées</b>			
	... E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	1000		Uniquement dans les boissons énergisantes et dans les boissons contenant du jus de fruits
	... E 969	Advantam	6		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
	...				
	<b>14.2.1.</b>	<b>Bière et boissons maltées</b>			
	E 150a, b, d	Colorant caramel ordinaire, caramel de sulfite caustique et caramel au sulfite d'ammonium	BPF		
	E 150 c	Caramel ammoniacal	6000		
	E 150 c	Caramel ammoniacal	9500		uniquement "Bière de table /Tafelbier/Table beer" (contenant moins de 6% de moût primitif); Brown Ale, Porter, Stout et Old Ale
	E 200 – E 203	Acide sorbique - sorbates	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
	... E 969	Advantam	6		Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; <i>Bière de table/Tafelbier/Table Beer</i> (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 <i>oud bruin</i>
	E 969	Advantam	0.5		Uniquement bière à valeur énergétique réduite
	...				

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
<b>14.2.3.</b>		<b>Cidre et poiré</b>			
...					
	E 969	Advantam	6		
<b>14.2.7.1.</b>		<b>Vins aromatisés</b>			
...					
	E 200 – E 203	Acide sorbique - sorbates	200	(1) (2)	
	E 220 – E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	(3)	
...					
	E 338 – E 341, E 343 et E 450 – E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et poly- phosphates	1000	(1) (4)	
	E 473 – E 474	sucroesters d'acides gras, sucroglycéri- des	5000	(1)	
<b>14.2.7.2.</b>		<b>Boissons aromatisées à base de vin</b>			
...					
	E 220 – E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	(3)	
...					
<b>14.2.7.3.</b>		<b>Cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles</b>			
...					
	E 220 – E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	(3)	E
...					
<b>14.2.8.</b>		<b>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</b>			
...					
	E 969	Advantam	6		
<b>15.1.</b>		<b>Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine, d'amidon ou de féculé</b>			
...					
	E 969	Advantam	5		
<b>15.2.</b>		<b>Fruits à coque transformés</b>			
...					
	E 969	Advantam	5		

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Note en bas de page	Restrictions / exceptions
<b>16.</b>		<b>Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4</b>			
...	E 969	Advantam	10		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqué sans sucres ajoutés
<b>17.1.</b>		<b>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</b>			
...	E 969	Advantam	20		
...	E 1206	Copolymère de méthacrylate neutre	200000		
...	E 1207	Copolymère de méthacrylate anionique	100000		
...	E 1208	Copolymère d'acétate de vinyle et de polyvinylpyrrolidone	100000		
<b>17.2.</b>		<b>Compléments alimentaires sous la forme liquide</b>			
...	E 969	Advantam	6		
<b>17.3.</b>		<b>Compléments alimentaires sous forme de sirop ou sous une forme à mâcher</b>			
...	E 969	Advantam	55		

*Notes*

- (81) La teneur maximale s'applique à la somme des additifs E 450, E 451 et E 452 individuellement ou en combinaison.  
 (82) Le transfer au produit final ne doit pas dépasser 250 mg/kg.



*Annexe 4*  
(art. 3)

### **Critères de pureté spécifiques pour les additifs**

Les additifs doivent satisfaire aux critères de pureté spécifiques fixés dans le règlement (UE) n° 231/2012<sup>9</sup>.

PROJET

<sup>9</sup> Règlement (UE) n° 231/2012 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) n° 506/2014, JO L 145 du 16.5.2014, p. 35.

Renvoi à la disposition mentionné en tête de l'annexe

(Art. 2, al. 1, 4, al. 5, 5 et 8)

Titre

**Listes des additifs, y compris les supports, autorisés dans les additifs, les enzymes, les arômes, les vitamines, les sels minéraux et certaines autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique**

Ch. 1

**1. Supports dans les additifs**

No E du support	Dénomination du support	Quantité maximale	Additifs alimentaires auxquels le support peut être ajouté
...			
466	Carboxyméthylcellulose de sodium, gomme de cellulose	BPF	Tous les additifs alimentaires
...			

Ch. 3

**3. Additifs, y compris les supports, dans les enzymes\***

N° E de l'additif utilisé	Dénomination de l'additif utilisé	Quantité maximale dans la préparation de l'enzyme	Quantité maximale dans le produit fini à l'exception des boissons	Quantité maximale autorisée dans les boissons	Peut-il être utilisé comme support ?
...					
E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium Gomme de cellulose	BPF	BPF	BPF	Oui
...					

## Ch. 4

**4. Additifs, y compris les supports, dans les arômes \***

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Catégories d'arômes auxquelles l'additif peut être ajouté	Quantité maximale
423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans les catégories 03: Glace comestible; 07.2: Produits de boulangerie fine; 08.2: Viande transformée, uniquement viande de volailles transformée; 09.2: Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés, et dans la catégorie 16: Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4	500 mg/kg dans l'émulsion d'arômes
423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans la catégorie 14.1.4: Boissons aromatisées, uniquement celles qui ne contiennent pas de jus de fruits, et dans les boissons aromatisées gazeuses qui contiennent du jus de fruits et dans la catégorie 14.2: Boissons alcoolisées, y compris les équivalents sans alcool ou à faible teneur en alcool	220 mg/kg dans l'émulsion d'arômes
423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans les catégories 05.1: Produits de cacao et de chocolat; 05.2: Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine; 05.4: Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4 et dans la catégorie 06.3: Céréales pour petit-déjeuner	300 mg/kg dans l'émulsion d'arômes
423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans la catégorie 01.7.5: Fromage fondu	120 mg/kg dans l'émulsion d'arômes
423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans la catégorie 05.3: Chewing-gum	60 mg/kg dans l'émulsion d'arômes
423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans les catégories 01.8: Succédanés de produits laitiers, y compris blanchisseurs de boissons 04.2.5: Confitures, gelées, marmelades et produits similaires; 04.2.5.4: Beurres de fruits à coque et pâtes à tarti-	240 mg/kg dans l'émulsion d'arômes

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Catégories d'arômes auxquelles l'additif peut être ajouté	Quantité maximale
423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	ner à base de fruits à coque; 08.2: Viande transformée; 12.5 soupes, potages et bouillons, 14.1.5.2: Autres, uniquement thé et café instantanés ainsi que plats cuisinés à base de céréales	140 mg/kg dans l'émulsion d'arômes
423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans les catégories 10.2: Oeufs transformés et ovoproduits	400 mg/kg dans l'émulsion d'arômes
423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans les catégories 14.1.4: Boissons aromatisées, uniquement boissons non gazeuses qui contiennent du jus de fruits; 14.1.2: Jus de fruits et jus de légumes, uniquement jus de légumes, et dans la catégorie 12.6: sauces, uniquement sauces à rôtir et sauces douces.	440 mg/kg dans l'émulsion d'arômes
...			
473	Sucroesters d'acides gras	Arômes pour boissons clairement aromatisées à base d'eau appartenant à la catégorie 14.1.4	15000 mg/kg dans les arômes, 30 mg/l dans le produit fini
...			

*Ch. 5, titre***5. Additifs dans les vitamines, les sels minéraux et certaines autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique***Ch. 5, partie A, titre*

**Partie A: Additifs dans les vitamines, les sels minéraux et certaines autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique, sauf les substances dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge listés au ch. 13.1 de l'annexe 3**

Ordonnance sur les additifs

N° de l'additif	Nom de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif	Nutriment auquel l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut-il être utilisé comme support?	
...	466	Carboxyméthylcellulose de sodium Gomme de cellulose	BPF	Tous les nutriments	Oui
...					

*Ch. 5, partie B, titre*

**Partie B: Vitamines, sels minéraux et certaines autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge listés au ch. 13.1 de l'annexe 3**

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Quantité maximale	Nutriment auquel l'additif alimentaire peut être ajouté	Catégorie de denrées alimentaires	
...	E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium, gomme de cellulose	Pour une utilisation dans les préparations nutritionnelles, dans la mesure où la quantité maximale dans les aliments cités à l'annexe 3, ch. 13.1 n'est pas dépassée	Tous les nutriments	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour bébés et enfants en bas âge
...					

## Listes des denrées alimentaires dans lesquelles le transfert d'un additif n'est pas admis

### 1. Denrées alimentaires dans lesquelles la présence d'additifs transférés n'est pas admise

- Aliments non transformés, sauf préparations de viande visées à l'art. 4, al. 4 de l'ordonnance du DFI du ...<sup>10</sup> sur les denrées alimentaires d'origine animale
  - Miel
  - Huiles et graisses d'origine animale ou végétale non émulsionnées
  - Beurre
  - Lait pasteurisé ou stérilisé (également par chauffage à très haute température) non aromatisé et crème entière pasteurisée non aromatisée (sauf crème à teneur réduite en matière grasse)
  - Produits laitiers fermentés non aromatisés qui n'ont pas subi de traitement thermique après la fermentation
  - Baveurre non aromatisé (sauf le baveurre stérilisé)
  - Eau minérale naturelle et eau de source ainsi que toute eau mise en bouteille ou emballée d'une autre façon
  - Café (sauf café instantané aromatisé) et extraits de café
  - Thé en feuille non aromatisé
  - Sucres
  - Pâtes sèches (sauf pâtes sans gluten et/ou pâtes destinées à une alimentation pauvre en protéines)
- Les additifs pouvant être utilisés dans le sel peuvent être transférés dans les pâtes sèches.

### 2. Denrées alimentaires dans lesquelles tout transfert de colorants est interdit

- Denrées alimentaires non transformées
- Toutes les eaux en bouteille ou conditionnées
- Lait entier, demi-écrémé ou écrémé, pasteurisé ou stérilisé (y compris stérilisé par procédé UHT) (non aromatisé)
- Lait chocolaté
- Lait fermentés (non aromatisés)
- Lait de conserve (non aromatisés)
- Baveurre (non aromatisé)
- Crème et crème en poudre (non aromatisées)
- Huiles et matières grasses d'origine animale ou végétale
- Fromages affinés et non affinés (non aromatisés)
- Beurre à base de lait de brebis et de chèvre
- Œufs et ovoproduits
- Farines et autres produits de la minoterie; amidons et féculs
- Pain et produits apparentés
- Pâtes alimentaires et gnocchi
- Sucres, y compris tous les mono- et les disaccharides
- Purée et conserves de tomate
- Sauces à base de tomates

<sup>10</sup> RS...

- Jus et nectars de fruits ainsi que jus et nectars de légumes
- Fruits, légumes (y compris pommes de terre) et champignons, en conserve ou deshydratés; fruits, légumes (y compris pommes de terre) et champignons, transformés
- Confitures extra, gelées extra et crème de marrons, crème de pruneaux
- Poisson, mollusques et crustacés, viande, volaille et gibier ainsi que leurs préparations, mais à l'exclusion des plats préparés contenant ces ingrédients
- Produits de cacao et et parties en chocolat des produits de chocolat
- Café torréfié, 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
- Sel, produits de substitution du sel, épices et mélanges d'épices
- Vins et boissons à base de vin
- Rhum, *whisky* ou *whiskey*, boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, *brandy* ou *Weinbrand*, 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, *Topinambur* ou eau de vie de topinambour, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation et *London gin*, *Sambuca*, *maraschino*, *marrasquino* ou *maraskino* et *mistrà*
- *Sangria*, *Clarea* et *Zurra*
- Vinaigre de vin
- Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, y compris les aliments destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge
- Miel
- Malt et produits à base de malt

### **Catégories fonctionnelles des additifs**

1. Les édulcorants sont des substances qui servent à donner une saveur sucrée aux denrées alimentaires ou qui sont utilisées dans des édulcorants de table.
2. Les colorants sont des substances qui ajoutent ou redonnent de la couleur à des denrées alimentaires; il peut s'agir de constituants naturels de denrées alimentaires ou d'autres substances naturelles qui ne sont pas normalement consommés comme aliments en soi et qui ne sont pas habituellement utilisés comme ingrédients caractéristiques dans l'alimentation.  

Sont des colorants au sens de la présente ordonnance les préparations obtenues à partir de denrées alimentaires et d'autres matières de base naturelles alimentaires par extraction physique et/ou chimique conduisant à une extraction sélective des pigments par rapport aux constituants nutritifs ou aromatiques.
3. Les conservateurs sont des substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes ou qui les protègent contre la croissance de micro-organismes pathogènes.
4. Les antioxydants sont des substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur.
5. Les supports sont des substances utilisées pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre manière un additif, un arôme, une enzyme alimentaire, un nutriment et/ou d'autres substances ajoutées à un aliment à des fins alimentaires ou physiologiques sans modifier sa fonction (et sans avoir elles-mêmes de rôle technologique) afin de faciliter son maniement, son application ou son utilisation.
6. Les acidifiants sont des substances qui augmentent l'acidité d'une denrée alimentaire et/ou lui donnent une saveur acidulée.
7. Les correcteurs d'acidité sont des substances qui modifient ou limitent l'acidité ou l'alcalinité d'une denrée alimentaire.
8. Les anti-agglomérants sont des substances qui, dans une denrée alimentaire, limitent l'agglutination des particules.
9. Les antimoussants sont des substances qui empêchent ou limitent la formation de mousse.
10. Les agents de charge sont des substances qui accroissent le volume d'une denrée alimentaire, sans pour autant augmenter de manière significative sa valeur énergétique.
11. Les émulsifiants sont des substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de réaliser ou de maintenir le mélange homogène de deux ou plusieurs phases non miscibles, telles que l'huile et l'eau.

12. Les sels de fonte sont des substances qui dispersent les protéines contenues dans le fromage, entraînant ainsi une répartition homogène des matières grasses et des autres composants.
13. Les affermissants sont des substances qui permettent de rendre ou de garder les tissus des fruits et des légumes fermes ou croquants, ou qui, en interaction avec des gélifiants, forment ou raffermissent un gel.
14. Les exhausteurs de goût sont des substances qui renforcent le goût ou l'odeur d'une denrée alimentaire.
15. Les agents moussants sont des substances qui permettent de réaliser la dispersion homogène d'une phase gazeuse dans une denrée alimentaire liquide ou solide.
16. Les gélifiants sont des substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, lui confèrent de la consistance par la formation d'un gel.
17. Les agents d'enrobage (y compris les agents de glisse) sont des substances qui, appliquées à la surface d'une denrée alimentaire, lui confèrent un aspect brillant ou constituent une couche protectrice.
18. Les humectants sont des substances qui empêchent le dessèchement des denrées alimentaires en compensant les effets d'une faible humidité atmosphérique ou qui favorisent la dissolution d'une poudre en milieu aqueux.
19. Les amidons modifiés sont des substances obtenues au moyen d'un ou de plusieurs traitements chimiques d'amidons alimentaires pouvant avoir été soumis à un traitement physique ou enzymatique, et pouvant être fluidifiés par traitement acide ou alcalin ou blanchis.
20. Les gaz d'emballage sont des gaz autres que l'air, placés dans un contenant avant, pendant ou après l'introduction d'une denrée alimentaire dans ce contenant.
21. Les propulseurs sont des gaz autres que l'air qui ont pour effet d'expulser une denrée alimentaire d'un contenant.
22. Les poudres à lever sont des substances ou combinaisons de substances qui, par libération de gaz, accroissent le volume d'une pâte.
23. Les séquestrants sont des substances qui forment des complexes chimiques avec les ions métalliques.
24. Les stabilisants sont des substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de maintenir son état physicochimique. Les stabilisants comprennent les substances:
  - a. qui permettent de maintenir la dispersion homogène de deux ou plusieurs substances non miscibles dans une denrée alimentaire,
  - b. qui stabilisent, conservent ou intensifient la couleur d'une denrée alimentaire et

- c. qui augmentent la capacité de liaison des denrées alimentaires, y compris la réticulation entre protéines permettant la liaison de morceaux d'aliments dans les aliments reconstitués.
25. Les épaississants sont des substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, en augmentent la viscosité.
  26. Les agents de traitement de la farine sont des substances autres que les émulsifiants qui, ajoutées à la farine ou à la pâte, améliorent sa qualité boulangère.

PROJET

---

# Ordonnance du DFI sur les arômes et les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes dans et sur les denrées alimen- taires

## (Ordonnance sur les arômes)

du ...

---

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),*

vu l'art. 23 et l'art. 35, al. 4 et 5 de l'ordonnance du ... sur les denrées alimentaires et les objets usuels<sup>1</sup> (ODAIIOUs),

*arrête :*

### Section 1 Dispositions générales

#### Art. 1 Champ d'application

<sup>1</sup> La présente ordonnance est applicable :

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

<sup>2</sup> Elle n'est pas applicable :

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

#### Art. 2 Définitions

<sup>1</sup> En complément des définitions de l'art. 2 ODAIOUs, on entend dans la présente ordonnance par :

- a. *arôme* : un produit :

<sup>1</sup> RS ...

1. non destiné à être consommé en l'état, qui est ajouté aux denrées alimentaires pour leur conférer une odeur ou un goût ou modifier ceux-ci ; et
  2. issu ou constitué d'une des catégories selon les let. b et d à h ou de leurs mélanges ;
- b. *substance aromatisante* : une substance chimique définie possédant des propriétés aromatisantes ;
- c. *substance aromatisante naturelle* : une substance aromatisante naturellement présente et identifiée dans la nature, obtenue par des procédés physiques, enzymatiques ou microbiologiques appropriés, à partir de matières d'origine végétale, animale ou microbiologique ; les matériaux de base doivent être prisés en l'état ou après leur transformation pour la consommation humaine par un ou plusieurs des procédés traditionnels de préparation des denrées alimentaires dont la liste figure à l'annexe 1 ;
- d. *préparation aromatisante* : un produit autre qu'une substance aromatisante et obtenu par un procédé physique, enzymatique ou microbiologique approprié, à partir :
1. de denrées alimentaires prises en l'état ou après leur transformation pour la consommation humaine par un ou plusieurs des procédés traditionnels de préparation des denrées alimentaires dont la liste figure à l'annexe 1, ou
  2. de substances d'origine végétale, animale ou microbiologique, autres que des denrées alimentaires, prises en l'état ou après leur transformation par un ou plusieurs des procédés traditionnels de préparation des denrées alimentaires dont la liste figure à l'annexe 1 ;
- e. *arôme obtenu par traitement thermique* : un produit obtenu par traitement thermique à partir d'un mélange d'ingrédients ne possédant pas nécessairement eux-mêmes des propriétés aromatisantes, dont au moins un ingrédient contient de l'azote (amino) et un autre sert de sucre réducteur ; les ingrédients utilisés pour la production d'arômes obtenus par traitement thermique peuvent être :
1. des denrées alimentaires, ou
  2. d'autres matériaux de base que des denrées alimentaires ;
- f. *arôme de fumée* : un produit obtenu par fractionnement et purification d'une fumée condensée conduisant à des condensats de fumée primaires, des fractions de goudron primaires ou des arômes de fumée dérivés, tels que définis à l'art. 3, al. 1, 2 et 4 du règlement (CE) n° 2065/2003<sup>2</sup> ;
- g. *précurseur d'arôme* : un produit ne possédant pas nécessairement lui-même des propriétés aromatisantes, ajouté intentionnellement à une denrée alimentaire dans le seul but de produire un arôme par décomposition ou par réac-
- <sup>2</sup> Règlement (CE) n 2065/2003 du Parlement européen et du Conseil du 10 novembre 2003 relatif aux arômes de fumée utilisés ou destinés à être utilisés dans ou sur les denrées alimentaires, JO L 309 du 26 novembre 2003, p. 1.

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

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

## **Section 2 Utilisation et exigences applicables aux arômes, aux ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes et aux matériaux de base**

### **Art. 3**           Principes d'utilisation

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

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

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

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

- a. les préparations aromatisantes ;
- b. les arômes obtenus par traitement thermique :
  1. qui satisfont aux conditions de production des arômes obtenus par traitement thermique définies à l'annexe 5 et
  2. qui ne dépassent pas les quantités maximales en certaines substances dans les arômes obtenus par traitement thermique fixées à l'annexe 5 ;
- c. les précurseurs d'arôme ;
- d. les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes.

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

- a. les substances aromatisantes ;
- b. les préparations aromatisantes ;
- c. les arômes obtenus par traitement thermique :
  1. qui relèvent partiellement ou entièrement de l'art. 2, al. 1, let. e, ch. 2, ou
  2. qui ne satisfont pas aux conditions de production fixées à l'annexe 5 des arômes obtenus par traitement thermique ou aux quantités maximales de certaines substances indésirables ;
- d. les arômes de fumée ;
- e. les précurseurs d'arôme ;
- f. les autres arômes ;
- g. les matériaux de base.

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

- a. dans les denrées alimentaires composées, lorsque l'utilisation de la substance aromatisante est autorisée dans ou sur l'un des ingrédients qui constituent cette denrée alimentaire composée ;
- b. dans les denrées alimentaires exclusivement destinées à la préparation d'une denrée alimentaire composée, pour autant que cette dernière satisfasse aux conditions énoncées à l'annexe 2.

<sup>4</sup> Les substances figurant à l'annexe 3, ch. 1 ne peuvent pas être ajoutées en l'état aux denrées alimentaires.

<sup>5</sup> Pour la production d'arômes et d'ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes, aucun matériau de base au sens de l'annexe 4, ch. 1 ne peut être utilisé.

<sup>6</sup> Les arômes et les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes produits à partir des matériaux de bases au sens de l'annexe 4, ch. 2 peuvent uniquement être utilisés dans les conditions énoncées dans ladite annexe.

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

<sup>8</sup> Les arômes peuvent contenir des substances figurant dans l'ordonnance du DFI du 25 novembre 2013<sup>3</sup> sur les additifs admis dans les denrées alimentaires (OAdd) ou d'autres ingrédients alimentaires ajoutés à des fins technologiques.

#### **Art. 5** Quantités maximales admises

<sup>1</sup> Sous réserve de l'annexe 9, ch. 2.6 de l'ordonnance du DFI du ...<sup>4</sup> sur les contaminants, les quantités maximales de certaines substances naturellement présentes dans les arômes ou dans les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes ne doivent pas être dépassées dans les denrées alimentaires composées prêtes à consommer figurant à l'annexe 3, ch. 2.

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

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

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

### **Section 3 Nouveaux arômes et matériaux de base admis**

#### **Art. 6**

<sup>1</sup> L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) peut, sur demande motivée, ajouter d'autres arômes ou matériaux de base à l'annexe 2.

<sup>2</sup> La demande doit démontrer que les conditions suivantes sont remplies :

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

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

<sup>3</sup> RS 817.022.31

<sup>4</sup> RS ...

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

## Section 4 Étiquetage

### Art. 7 Dénomination spécifique

La dénomination spécifique selon l'art. 3, al. 1, let. a de l'ordonnance du DFI du ...<sup>5</sup> concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) est « arôme » pour les arômes. Elle peut contenir en plus des informations plus détaillées ou une description de l'arôme utilisé. Si le terme « naturel » est utilisé, l'art. 10 s'applique.

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

Pour les arômes remis aux consommateurs en l'état, l'emballage ou l'étiquette doit porter, en plus des informations stipulées à l'art. 3 OIDAI<sup>6</sup>, la mention « pour denrées alimentaires », la mention « pour denrées alimentaires, utilisation limitée » ou une indication plus précise de l'usage alimentaire auquel l'arôme est destiné.

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

<sup>1</sup> Pour les arômes non destinés à la remise aux consommateurs en l'état et délivrés seuls ou mélangés avec d'autres arômes ou avec des ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes ou auxquels sont ajoutés des substances selon l'art. 4, al. 8, l'emballage ou le récipient doit porter, en plus des informations stipulées à l'art. 3, al. 1, let. a, c, e à g et m OIDAI<sup>7</sup>, les informations suivantes :

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

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

<sup>5</sup> RS ...

<sup>6</sup> RS ...

<sup>7</sup> RS ...

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

<sup>3</sup> Pour la fourniture d'arômes en conteneurs, il suffit de faire figurer les informations selon l'al. 1 sur les documents commerciaux relatifs au lot, à fournir lors de la livraison.

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

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

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

## Section 5 Adaptation des annexes

**Art. 11**

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

## Section 6 Dispositions finales

**Art. 12** Dispositions transitoires

Les dispositions transitoires sont régies par l'art. 90, al. 1 ODAIOU.

**Art. 13**      Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le ....

...

Département fédéral de l'intérieur :

Alain Berset

PROJET

*Annexe I*  
(art. 2, al. 1, let. c, d et k, ch. 1)

### Liste des procédés traditionnels de préparation de denrées alimentaires

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

<sup>8</sup> RS ...

**Liste des substances aromatisantes admises****Partie A : remarques**

1. Le tableau contient les informations suivantes :
  - 1.1 Colonne 1 (n° FL) : numéro d'identification unique de la substance
  - 1.2 Colonne 2 (dénomination chimique) : dénomination de la substance
  - 1.3 Colonne 3 (n° CAS) : numéro d'enregistrement du CAS (Chemical Abstracts Service)
  - 1.4 Colonne 4 (n° JECFA) : numéro du Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA)
  - 1.5 Colonne 5 (n° CoE) : numéro utilisé par le Conseil de l'Europe
  - 1.6 Colonne 6 (pureté de la substance dénommée [au moins 95 %], sauf indication contraire) : la pureté de la substance aromatisante dénommée doit être d'au moins 95 %. Si elle est inférieure, la composition de la substance aromatisante est précisée dans cette colonne.
  - 1.7 Colonne 7 (restrictions d'utilisation) : l'utilisation de substances aromatisantes est autorisée conformément aux bonnes pratiques de fabrication sous réserve de restrictions particulières figurant dans cette colonne. Les substances aromatisantes auxquelles s'appliquent des restrictions d'utilisation peuvent être ajoutées uniquement aux denrées alimentaires des catégories énumérées et dans le respect des conditions d'utilisation spécifiques. Aux fins des restrictions, il est fait référence aux catégories de denrées alimentaires suivantes établies selon l'annexe 3, chapitre A OAdd<sup>9</sup> :

Numéro de catégorie	Catégorie de denrées alimentaires
1	Produits laitiers et succédanés
2	Matières grasses et huiles, et émulsions de matières grasses et huileuses
3	Glace comestible
4.2	Fruits et légumes transformés
5	Confiseries
5.3	Gomme à mâcher
6	Céréales et produits céréaliers
7	Produits de boulangerie
8	Viande
9	Poisson et produits de la pêche

<sup>9</sup> RS 817.022.31

Numéro de catégorie	Catégorie de denrées alimentaires
10	Œufs et ovoproduits
11	Sucres, sirops, miel et édulcorants de table
12	Sels, épices, soupes, potages, sauces, salades et produits protéiques
13	Denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière
14.1	Boissons non alcoolisées
14.2	Boissons alcoolisées, y compris les équivalents sans alcool et à faible teneur en alcool
15	Amuse-gueules sucrés ou salés prêts à consommer
16	Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4
17	Compléments alimentaires, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
18	Denrées alimentaires transformées ne relevant pas des catégories 1 à 17, à l'exclusion des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
1.8	Colonne 8 : l'évaluation des substances aromatisantes marquées d'une * n'est pas encore terminée. Ces substances aromatisantes peuvent être utilisées à titre provisoire.
1.9	Colonne 9 (évalué par) : renvoi à l'organe scientifique ayant procédé à l'évaluation.

#### Notes

*Note 1* : les sels d'ammonium, de sodium, de potassium et de calcium, de même que leurs chlorures, les carbonates et les sulfates sont couverts par la substance « générique » correspondante, sous réserve qu'ils aient des propriétés aromatisantes.

*Note 2* : si la substance aromatisante autorisée est un racémique (mélange équimoléculaire d'isomères optiques), l'autorisation est valable pour les formes R comme les formes S. Si seule la forme R a été autorisée, la forme S ne l'est pas, et inversement.

**Partie B : tableau**

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
01.001	Limonène	138-86-3		491				EFSA
01.002	1-isopropyl-4-méthylbenzène	99-87-6	1325	620				EFSA
01.003	pin-2(10)-ène	127-91-3	1330	2114			*	EFSA
01.004	pin-2(3)-ène	80-56-8	1329	2113			*	EFSA
01.005	terpinolène	586-62-9	1331	2115				EFSA
01.006	alpha-phellandrène	99-83-2	1328	2117	Au moins 85 % ; composants secondaires: 10-12 % de cymène et autres hydrocarbures terpéniques			EFSA
01.007	bêta-caryophyllène	87-44-5	1324	2118	80-92 % de bêta-caryophyllène et 15-19 % d'hydrocarbures terpéniques de f. C <sub>15</sub> H <sub>24</sub> (par ex. valencène)		*	EFSA
01.008	myrcène	123-35-3	1327	2197	Au moins 90 % ; composants secondaires : hydrocarbures terpéniques de f. C <sub>15</sub> H <sub>24</sub> (par ex. valencène) ; la valeur de dosage minimale peut comprendre des traces de limonène, d'alpha-pinène et de bêta-pinène ainsi que d'autres terpènes communs de f. C <sub>10</sub> H <sub>16</sub>		*	EFSA
01.009	camphène	79-92-5	1323	2227	Au moins 80 % ; composants secondaires: 15-19 % d'hydrocarbures terpéniques de f. C <sub>15</sub> H <sub>24</sub> (par ex. valencène)		*	EFSA
01.010	1-isopropényl-4-méthylbenzène	1195-32-0	1333	2260				EFSA
01.014	1-méthylnaphtalène	90-12-0	1335	11009			*	JECFA/EFSA
01.016	1,4(8),12-bisabolatriène	495-62-5	1336	10979				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
01.017	valencène	4630-07-3	1337	11030	Au moins 94 % ; composants secondaires : 1-4 % d'autres sesquiterpènes (C <sub>15</sub> H <sub>24</sub> )		*	EFSA
01.018	bêta-ocimène	13877-91-3	1338	11015	Au moins 80 % ; composant secondaire : 15-17 % de <i>cis</i> -bêta-ocimène		*	EFSA
01.019	alpha-terpinène	99-86-5	1339	11023	Au moins 89 % ; composants secondaires : 6-7 % de 1,4-cinéole et de 1,8-cinéole			EFSA
01.020	gamma-terpinène	99-85-4	1340	11025				EFSA
01.024	bêta-bourbonène	5208-59-3	1345	11931			*	EFSA
01.026	1(5),7(11)-gaïadiène	88-84-6	1347				*	EFSA
01.027	bisabola-1,8,12-triène	17627-44-0						EFSA
01.028	bêta-bisabolène	495-61-4						EFSA
01.029	delta-3-carène	13466-78-9	1342	10983	Au moins 92 % ; composants secondaires : 2-3 % de bêta-pinène ; 1-2 % de limonène ; 1-2 % de myrcène ; 0-1 % de p-cymène		*	EFSA
01.033	2,2-diméthylhexane	590-73-8						EFSA
01.034	2,4-diméthylhexane	589-43-5						EFSA
01.035	2,6-diméthylhepta-2,4,6-triène	673-84-7					*	EFSA
01.038	dodécane	112-40-3						EFSA
01.039	delta-élémyène	20307-84-0		10996				EFSA
01.040	alpha-farnésène	502-61-4	1343	10998	Au moins 38 % d'alpha-farnésène et 29 % de bêta-farnésène (somme des isomères <i>cis</i> et <i>trans</i> ) ; composants secondaires : 20 % de bisabolène et jusqu'à 10 % d'autres isomères (valencène, bourbonène, cadinène, gaïène)		*	EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
01.045	<i>d</i> -limonène	5989-27-5	1326	491				EFSA
01.046	<i>l</i> -limonène	5989-54-8		491				EFSA
01.054	pentadécane	629-62-9						EFSA
01.057	tétradécane	629-59-4						EFSA
01.059	4(10)-thuyène	3387-41-5		11018			*	EFSA
01.061	undéca-1,3,5-triène	16356-11-9	1341		Au moins 94 % (somme des isomères <i>cis</i> et <i>trans</i> ) ; composant secondaire : (Z,Z,E)-2,4,6-undécatriène		*	EFSA
01.064	<i>cis</i> -3,7-diméthyl-1,3,6-octatriène	3338-55-4					*	EFSA
01.070	1-octène	111-66-0					*	EFSA
01.077	1-méthyl-1,3-cyclohexadiène	1489-56-1	1344					EFSA
02.001	2-méthylpropan-1-ol	78-83-1	251	49				JECFA
02.002	propan-1-ol	71-23-8	82	50				JECFA
02.003	isopentanol	123-51-3	52	51				JECFA
02.004	butan-1-ol	71-36-3	85	52				JECFA
02.005	hexan-1-ol	111-27-3	91	53				JECFA
02.006	octan-1-ol	111-87-5	97	54				JECFA
02.007	nonan-1-ol	143-08-8	100	55				JECFA
02.008	dodécan-1-ol	112-53-8	109	56				JECFA
02.009	hexadécan-1-ol	36653-82-4	114	57				JECFA
02.010	alcool benzylique	100-51-6	25	58				EFSA
02.011	citronellol	106-22-9	1219	59	Au moins 90 % ; composants secondaires :			EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
					5-8 % d'alcools de f. C <sub>10</sub> di-insaturés et saturés, 1 % d'acétate de citronellyle, 1 % de citronellal			
02.012	géraniol	106-24-1	1223	60				EFSA
02.013	linalol	78-70-6	356	61				JECFA
02.014	alpha-terpinéol	98-55-5	366	62				JECFA
02.015	menthol	89-78-1	427	63				JECFA
02.016	DL-bornéol	507-70-0	1385	64				EFSA
02.017	alcool cinnamylique	104-54-1	647	65				EFSA
02.018	nérolidol	7212-44-4	1646	67				EFSA
02.019	2-phényléthan-1-ol	60-12-8	987	68				EFSA
02.020	hex-2-én-1-ol	2305-21-7	1354				*	EFSA
02.021	heptan-1-ol	111-70-6	94	70				JECFA
02.022	octan-2-ol	123-96-6	289	71				JECFA
02.023	oct-1-én-3-ol	3391-86-4	1152				*	EFSA
02.024	décan-1-ol	112-30-1	103	73				JECFA
02.026	3,7-diméthyl-octan-1-ol	106-21-8	272	75	Au moins 90 % ; composants secondaires : 5-7 % de géraniol et de citronellol			JECFA
02.027	(-)-rhodinol	6812-78-8	1222	76				EFSA
02.028	3,7-diméthyl-octan-3-ol	78-69-3	357	77				JECFA
02.029	3,7,11-triméthyl-dodéca-2,6,10-trién-1-ol	4602-84-0	1230	78				EFSA
02.030	alcool alpha-pentylcinnamylique	101-85-9	674	79				EFSA
02.031	3-phénylpropan-1-ol	122-97-4	636	80				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
02.033	1-phénylpropan-1-ol	93-54-9	822	82				EFSA
02.034	1-phénylpentan-2-ol	705-73-7	825	83				EFSA
02.035	2-méthyl-1-phénylpropan-2-ol	100-86-7	1653	84				EFSA
02.036	4-phénylbutan-2-ol	2344-70-9	815	85				EFSA
02.037	3-méthyl-1-phénylpentan-3-ol	10415-87-9	1649	86				EFSA
02.038	alcool fenchylique	1632-73-1	1397	87				EFSA
02.039	alcool 4-isopropylbenzylique	536-60-7	864	88				EFSA
02.040	pentan-1-ol	71-41-0	88	514				JECFA
02.041	2-méthylbutan-2-ol	75-85-4		515				EFSA
02.042	2-(4-méthylphényl)propan-2-ol	09.01.1197	1650	530	Au moins 90 % ; composant secondaire : 9-11 % de <i>p</i> -isopropényltoluène			EFSA
02.043	2-éthylbutan-1-ol	97-95-0		543				SCF/CoE
02.044	heptan-3-ol	589-82-2	286	544				JECFA
02.045	heptan-2-ol	543-49-7	284	554				JECFA
02.047	3,7-diméthyl-octane-1,7-diol	107-74-4	610	559				JECFA
02.049	nona-2,6-diène-1-ol	7786-44-9	1184	589			*	EFSA
02.050	pent-2-ène-1-ol	20273-24-9	1793	665			*	EFSA
02.051	5-phénylpentan-1-ol	10521-91-2	675	674				EFSA
02.052	2-méthylpropan-2-ol	75-65-0		698				EFSA
02.054	<i>p</i> -menthane-1,8-diol	80-53-5		701				EFSA
02.055	3,5,5-triméthylhexan-1-ol	3452-97-9	268	702				JECFA
02.056	hex-3( <i>cis</i> )-ène-1-ol	928-96-1	315	750c				JECFA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
02.057	undécane-1-ol	112-42-5	106	751				JECFA
02.058	(Z)-nérol	106-25-2	1224	2018				EFSA
02.059	DL-isobornéol	124-76-5	1386	2020	Au moins 92 % ; composant secondaire : 3-5 % de bornéol			EFSA
02.060	<i>p</i> -mentha-1,8-diène-7-ol	536-59-4	974				*	EFSA
02.061	dihydrocarvéol	619-01-2	378	2025				JECFA
02.062	carvéol	99-48-9	381	2027				JECFA
02.063	<i>d</i> -néomenthol	2216-52-6	428	2028				JECFA
02.064	1-phényléthan-1-ol	98-85-1	799	2030				EFSA
02.065	4-méthyl-1-phénylpentan-2-ol	7779-78-4	827	2031				EFSA
02.066	4-phénylbut-3-én-2-ol	17488-65-2	819				*	EFSA
02.067	1 <i>R</i> ,2 <i>S</i> ,5 <i>R</i> -isopulégol	89-79-2	755	2033			*	EFSA
02.070	cyclohexanol	108-93-0		2138				EFSA
02.071	<i>p</i> -menthan-2-ol	499-69-4	376	2228				JECFA
02.072	4-terpinéol	562-74-3	439	2229				JECFA
02.073	2-phénylpropan-1-ol	1123-85-9	1459	2257				EFSA
02.074	hex-4-én-1-ol	6126-50-7	318	2295				JECFA
02.075	(1 <i>R</i> ,2 <i>S</i> ,5 <i>S</i> )-néodihydrocarvéol	18675-33-7		2296				EFSA
02.076	2-méthylbutan-1-ol	137-32-6	1199	2346				EFSA
02.077	pentan-3-ol	584-02-1		2349				EFSA
02.078	éthanol	64-17-5	41	11891				JECFA
02.079	alcool isopropylique	67-63-0	277					JECFA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
02.080	1-( <i>p</i> -tolyl)éthan-1-ol	536-50-5	805	10197				EFSA
02.081	2,6-diméthylheptan-4-ol	108-82-7	303	11719	Au moins 90 % ; composant secondaire : 8-9 % de 2-heptanol			JECFA
02.082	2-éthylhexan-1-ol	104-76-7	267	11763				JECFA
02.083	<i>p</i> -menth-1-én-3-ol	491-04-3	434	10248				JECFA
02.085	hydrate de sabinène	546-79-2	441	10309				JECFA
02.086	undécane-2-ol	1653-30-1	297	11826				JECFA
02.087	nonan-2-ol	628-99-9	293	11803				JECFA
02.088	pentan-2-ol	6032-29-7	280	11696				JECFA
02.089	hexan-3-ol	623-37-0	282	11775				JECFA
02.090	non-2( <i>trans</i> )-én-1-ol	31502-14-4	1365	10292			*	EFSA
02.091	myrténol	515-00-4	981	10285			*	EFSA
02.092	déhydrodihydroionol	57069-86-0	397	10195	Au moins 70 % ; composant secondaire : 25-27 % de tétrahydroionone			JECFA
02.093	non-6-én-1-ol	35854-86-5	324	10294				JECFA
02.094	oct-3-én-1-ol	20125-84-2	321	10296				JECFA
02.095	2-éthylfenchol	18368-91-7	440	10208				JECFA
02.096	1-terpinéol	586-82-3	373	10252				JECFA
02.097	bêta-terpinéol	138-87-4	374	10254				JECFA
02.098	octan-3-ol	589-98-0	291	11715				JECFA
02.099	pent-1-én-3-ol	616-25-1	1150	11717			*	EFSA
02.100	pinocarvéol	5947-36-4	1403	10303				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
02.101	pin-2-én-4-ol	473-67-6	1404	10304				EFSA
02.102	oct-3-én-2-ol	76649-14-4	1140				*	EFSA
02.103	décan-3-ol	1565-81-7	295	10194				JECFA
02.104	hex-1-én-3-ol	4798-44-1	1151	10220			*	EFSA
02.105	4-(2,6,6-triméthyl-2-cyclohexényl)but-3-én-2-ol	25312-34-9	391				*	JECFA
02.106	4-(2,2,6-triméthyl-1-cyclohexényl)but-3-én-2-ol	22029-76-1	392		Au moins 92 % ; composants secondaires : 3-8 % d'ionols et d'ionones		*	JECFA
02.107	dihydro-bêta-ionol	3293-47-8	395					JECFA
02.108	2-méthyl-4-phénylbutan-2-ol	103-05-9	1477	10281				EFSA
02.109	3-méthylbut-2-én-1-ol	556-82-1	1200	11795				EFSA
02.110	2,6-diméthylhept-6-én-1-ol	36806-46-9	348		Au moins 90 % ; composant secondaire : 5-10 % de 6-méthyl-5-heptén-2-one			JECFA
02.111	3-méthylbutan-2-ol	598-75-4	300					JECFA
02.112	non-2( <i>cis</i> )-én-1-ol	41453-56-9	1369	10292			*	EFSA
02.113	oct-5( <i>cis</i> )-én-1-ol	64275-73-6	322		Au moins 90 % ; composant secondaire : 7-9 % de <i>trans</i> -5-octén-1-ol			JECFA
02.114	2-(2,2,3-triméthylcyclopent-3-ényl)éthan-1-ol	1901-38-8	970					EFSA
02.115	3-méthylpentan-1-ol	589-35-5	263	10275				JECFA
02.119	cédrénol	28231-03-0		10189				EFSA
02.120	(+)-cédrol	77-53-2		10190				EFSA
02.121	butan-2-ol	78-92-2		11735				SCF/CoE

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
02.123	2-méthylbut-3-én-2-ol	115-18-4		11794				EFSA
02.124	6-méthylhept-5-én-2-ol	1569-60-4		10264				EFSA
02.125	undéc-10-én-1-ol	112-43-6		10319				EFSA
02.126	tétradécane-1-ol	112-72-1		10314				EFSA
02.128	alcool <i>p</i> -anisylque	105-13-5	871	66				EFSA
02.129	(1)-alpha-bisabolol	23089-26-1		10178	Somme des isomères au moins 95 %			EFSA
02.131	but-3-én-2-ol	598-32-3					*	EFSA
02.132	butane-1,3-diol	107-88-0						EFSA
02.133	butane-2,3-diol	513-85-9		10181				EFSA
02.134	2-cyclohexyléthane-1-ol	4442-79-9						EFSA
02.135	cyclopentanol	96-41-3		10193				EFSA
02.136	déc-1-én-3-ol	51100-54-0	1153				*	EFSA
02.137	déc-2-én-1-ol	22104-80-9	1794	11750			*	EFSA
02.138	déc-9-én-1-ol	13019-22-2						EFSA
02.139	déca-2,4-diène-1-ol	18409-21-7	1189				*	EFSA
02.140	1,2-dihydrolinalol	2270-57-7						EFSA
02.141	2-(6,6-diméthylbicyclo[3.1.1]hept-2-én-2-yl)éthane-1-ol	128-50-7	986					EFSA
02.142	3,3-diméthylbutane-2-ol	464-07-3						EFSA
02.144	2,6-diméthylhept-7-én-2-ol	18479-58-8						EFSA
02.145	2,6-diméthylhepta-1,5,7-triène-3-ol	29414-56-0					*	EFSA
02.146	( <i>E</i> )-3,7-diméthylhepta-1,5,7-triène-3-ol	53834-70-1		10202	Au moins 93 % ; composants secondaires :		*	EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
					2-3 % de linalol, 1-2 % d'oxyde de linalol et jusqu'à 1 % d'oxyde de nérol			
02.147	3,6-diméthyl-octan-3-ol	151-19-9						EFSA
02.148	dodécane-2-ol	10203-28-8		11760				EFSA
02.149	(-)-alpha-élémol	639-99-6		10205				EFSA
02.150	linalol de ( <i>E,E</i> )-géranyle	1113-21-9						EFSA
02.152	hept-3-én-1-ol	10606-47-0		10219				EFSA
02.153	hepta-2,4-diène-1-ol	33467-79-7	1784				*	EFSA
02.154	heptadécane-1-ol	1454-85-9						EFSA
02.155	1-heptène-3-ol	4938-52-7	1842	10218			*	EFSA
02.156	hex-2( <i>cis</i> )-én-1-ol	928-94-9	1374	69	Au moins 92 % ; composant secondaire : 3-4 % de hex-2( <i>trans</i> )-én-1-ol		*	EFSA
02.159	hex-3-én-1-ol	544-12-7	315	750				SCF/CoE
02.162	hexa-2,4-diène-1-ol	111-28-4	1174				*	EFSA
02.164	alcool 4-hydroxy-3,5-diméthoxybenzylique	530-56-3						EFSA
02.165	alcool 4-hydroxybenzylique	623-05-2	955					EFSA
02.166	2-(4-hydroxyphényl)éthan-1-ol	501-94-0		10226				EFSA
02.167	(1 <i>R</i> ,2 <i>R</i> ,5 <i>S</i> )-isodihydrocarvéol	18675-35-9						EFSA
02.168	isophytol	505-32-8		10233				EFSA
02.170	( <i>R</i> )-(-)-lavandulol	498-16-8						EFSA
02.171	<i>p</i> -menthan-8-ol	498-81-7						EFSA
02.173	3-(4-méthoxyphényl)propan-1-ol	5406-18-8						EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
02.174	2-méthylbut-2-én-1-ol	4675-87-0		10258			*	EFSA
02.175	2-méthylbut-3-én-1-ol	4516-90-9		10259				EFSA
02.176	3-méthylbut-3-én-1-ol	763-32-6		10260				EFSA
02.177	2-méthylhexan-3-ol	617-29-8		10266				EFSA
02.178	2-méthylheptan-1-ol	818-81-5						EFSA
02.180	4-méthylpentan-1-ol	626-89-1		10278				EFSA
02.181	2-méthylpentan-2-ol	590-36-3		10274				EFSA
02.182	3-méthylpentan-2-ol	565-60-6		10276				EFSA
02.183	4-méthylpentan-2-ol	108-11-2		10279				EFSA
02.184	3-méthylpentan-3-ol	77-74-7		10277				EFSA
02.186	myrtanol	514-99-8						EFSA
02.187	non-1-én-3-ol	21964-44-3		10291			*	EFSA
02.188	nona-2,4-dién-1-ol	62488-56-6	1183	11802	Au moins 92 % ; composant secondaire : 3-4 % de 2-nonén-1-ol		*	EFSA
02.189	(Z,Z)-nona-3,6-dién-1-ol	76649-25-7	1283	10289				EFSA
02.190	nonan-3-ol	624-51-1		10290				EFSA
02.192	oct-2-én-1-ol	22104-78-5					*	EFSA
02.193	oct-2-én-4-ol	4798-61-2	1141				*	EFSA
02.194	octa-1,5-dién-3-ol	83861-74-9					*	EFSA
02.195	octa-(3Z,5E)-dién-1-ol	70664-96-9						EFSA
02.196	octadécane-1-ol	112-92-5						EFSA
02.197	1,2,3,4,4a,5,6,7-octahydro-2,5,5-	41199-19-3		10173				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
	triméthylnaphtalén-2-ol							
02.198	octane-1,3-diol	23433-05-8						EFSA
02.201	pent-4-én-1-ol	821-09-0						EFSA
02.202	pentadécane-1-ol	629-76-5						EFSA
02.203	2-phénylpropan-2-ol	617-94-7		11704				EFSA
02.204	phytol	150-86-7	1832	10302				EFSA
02.205	alcool pipéronylique	495-76-1		10306				EFSA
02.206	(-)-sclaréol	515-03-7		10311				EFSA
02.207	alcool thuylique	21653-20-3	1865					EFSA
02.209	3,3,5-triméthylcyclohexan-1-ol	116-02-9	1099					EFSA
02.210	undéc-2-én-1-ol	37617-03-1	1384				*	EFSA
02.211	undéca-1,5-diène-3-ol	56722-23-7					*	EFSA
02.213	alcool vanillylique	498-00-0	886	690				EFSA
02.214	vétivérol	89-88-3	1866	10321			*	EFSA
02.216	12-bêta-santalén-14-ol	77-42-9		74			*	EFSA
02.217	12-alpha-santalén-14-ol	115-71-9		74			*	EFSA
02.219	2,6-diméthyl-2-heptanol	13254-34-7						EFSA
02.222	3-pentén-1-ol	39161-19-8		10298				EFSA
02.224	3-(1-menthoxy)propane-1,2-diol	87061-04-9	1408					EFSA
02.226	[S-(cis)]-3,7,11-triméthyl-1,6,10-dodécatriène-3-ol	142-50-7		67				EFSA
02.229	(-)-3,7-diméthyl-6-octène-1-ol	7540-51-4			Au moins 90 % d'isomère <i>cis</i> ; composants		*	EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
					secondaires : 2-6 % d'alcools de f. C <sub>10</sub> di-insaturés et saturés, 2-4 % d'acétate de citronellyle et 2-3 % de citronellal.			
					Somme des isomères : 91-99 %. Contribution relative de chaque isomère : 55-75 % d'alpha-terpinéol, 16-23 % de gamma-terpinéol, 1-10 % de <i>cis</i> -bêta-terpinéol, 1-13 % de <i>trans</i> -bêta-terpinéol, 0-1 % de delta-terpinéol			EFSA
02.230	terpinéol	8000-41-7						EFSA
02.231	<i>trans</i> -2, <i>cis</i> -6-nonadién-1-ol	28069-72-9					*	EFSA
02.234	( <i>Z</i> )-non-3-én-1-ol	10340-23-5		10293				EFSA
02.242	2-butoxyéthan-1-ol	111-76-2		10182				EFSA
02.243	( <i>E,Z</i> )-3,6-nonadién-1-ol	56805-23-3	1284		Au moins 92 % ; composant secondaire : 6 % de ( <i>E,E</i> )-3,6-nonadién-1-ol			EFSA
02.245	2,3,4-triméthyl-3-pentanol	3054-92-0	1643					EFSA
02.246	<i>p</i> -menthane-3,8-diol	42822-86-6	1416					EFSA
02.247	1-menthoxyéthanol	38618-23-4	1853					EFSA
02.248	vanilline-3-(1-menthoxy)propane-1,2-diolacétal	180964-47-0	1879					EFSA
02.249	(4 <i>Z</i> )-heptén-1-ol	6191-71-5	1280					EFSA
02.250	2,4,8-triméthyl-7-nonén-2-ol	437770-28-0	1644					EFSA
02.251	2,4,8-triméthyl-3,7-nonadién-2-ol	479547-57-4	1645					EFSA
02.252	4,8-diméthyl-3,7-nonadién-2-ol	67845-50-5	1841				*	EFSA
02.253	2,4-diméthyl-4-nonanol	74356-31-3	1850					EFSA
02.254	(1 <i>R</i> ,2 <i>S</i> ,5 <i>S</i> )-3-menthoxy-2-	195863-84-4	1411					EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
	méthylpropane-1,2-diol							
02.255	(Z)-4-heptén-2-ol	66642-85-1			Au moins 91 % ; composants secondaires : (E)-4-heptén-2-ol (4-5 %), 2-heptanol (jusqu'à 1 %), trans-3-heptén-2-ol (jusqu'à 1 %), cis-3-heptén-2-ol (jusqu'à 1 %).			EFSA
03.001	1,8-cinéole	470-82-6	1234	182				EFSA
03.003	oxyde de benzyle et d'éthyle	539-30-0	1252	521				EFSA
03.004	oxyde de dibenzyle	103-50-4	1256	11856				EFSA
03.005	oxyde de 2-butyle et d'éthyle	2679-87-0	1231	10911				EFSA
03.006	(2-méthoxyéthyl)benzène	3558-60-9	1254	11812				EFSA
03.007	1,4-cinéole	470-67-7	1233	11225	Au moins 75 % ; composant secondaire : 20-25 % de 1,8-cinéole			EFSA
03.008	2-acétoxy-1,8-cinéole	57709-95-2						EFSA
03.010	oxyde de benzyle et de butyle	588-67-0	1253	520	Au moins 93 % ; composant secondaire : 2-5 % d'alcool benzylique			EFSA
03.011	oxyde de benzyle et de méthyle	538-86-3		10910				EFSA
03.012	oxyde de benzyle et d'octyle	54852-64-1						EFSA
03.015	oxyde d'éthyle et de géranyle	40267-72-9						EFSA
03.016	oxyde d'hexyle et de méthyle	03.07.4747						EFSA
03.019	oxyde de prényle et d'éthyle	22094-00-4	1232					EFSA
03.020	oxyde d'alpha-terpinyle et de méthyle	14576-08-0						EFSA
03.022	1-méthoxy-1-décène	79930-37-3	1802					EFSA
03.023	acétate de 1-éthoxyéthyle	1608-72-6						EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
03.024	oxyde de digéranyle	31147-36-1						EFSA
04.002	6-éthoxyprop-3-énylphénol	94-86-0	1264	170				EFSA
04.003	eugénol	97-53-0	1529	171				EFSA
04.004	isoeugénol	97-54-1	1260	172				EFSA
04.005	2-méthoxyphénol	90-05-1	713	173				EFSA
04.006	thymol	89-83-8	709	174				EFSA
04.007	2-méthoxy-4-méthylphénol	93-51-6	715	175				EFSA
04.008	4-éthylgâïacol	2785-89-9	716	176				EFSA
04.009	2-méthoxy-4-vinylphénol	7786-61-0	725	177				EFSA
04.010	1-méthoxy-4-[prop-1( <i>trans</i> )-ényl]benzène	4180-23-8	217	183				JECFA
04.013	1,2-diméthoxy-4-(prop-1-ényl)benzène	93-16-3	1266	186				EFSA
04.014	1-méthoxy-2-méthylbenzène	578-58-5	1242	187				EFSA
04.015	1-méthoxy-4-méthylbenzène	104-93-8	1243	188				EFSA
04.016	1,3-diméthoxybenzène	151-10-0	1249	189				EFSA
04.017	1-éthoxy-2-méthoxy-4-(prop-1-ényl)benzène	7784-67-0	1267	190				EFSA
04.018	oxyde de benzyle et d'isoeugényle	120-11-6	1268	522				EFSA
04.019	2,5-diméthylphénol	95-87-4	706	537				EFSA
04.020	3,5-diméthylphénol	108-68-9		538				EFSA
04.021	3-éthylphénol	620-17-7		549				EFSA
04.022	4-éthylphénol	123-07-9	694	550				EFSA
04.026	3-méthylphénol	108-39-4	692	617				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
04.027	2-méthylphénol	95-48-7	691	618				EFSA
04.028	4-méthylphénol	106-44-5	693	619				EFSA
04.029	benzène-1,2-diol	120-80-9		680				SCF/CoE
04.031	carvacrol	499-75-2	710	2055				EFSA
04.032	anisole	100-66-3	1241	2056				EFSA
04.033	oxyde de bêta-naphtyle et d'éthyle	93-18-5	1258	2058				EFSA
04.034	1,4-diméthoxybenzène	150-78-7	1250	2059				EFSA
04.035	oxyde de diphenyle	101-84-8	1255	2201				EFSA
04.036	2,6-diméthoxyphénol	91-10-1	721	2233				EFSA
04.037	4-éthoxyphénol	622-62-8	720	2258				EFSA
04.038	oxyde de carvacryle et d'éthyle	4732-13-2	1247	11840				EFSA
04.039	1-méthoxy-4-propylbenzène	104-45-0	1244	11835				EFSA
04.040	1,2-diméthoxy-4-vinylbenzène	6380-23-0	1251	11228				EFSA
04.041	phénol	108-95-2	690	11811				EFSA
04.042	2,6-diméthylphénol	576-26-1	707	11261				EFSA
04.043	1-isopropyl-2-méthoxy-4-méthylbenzène	1076-56-8	1246	11245				EFSA
04.044	2-isopropylphénol	88-69-7	697	11234				EFSA
04.045	2-(éthoxyméthyl)phénol	20920-83-6	714	11905				EFSA
04.046	2-propylphénol	644-35-9	695	11908				EFSA
04.047	benzène-1,3-diol	108-46-3	712	11250				EFSA
04.048	3,4-diméthylphénol	95-65-8	708	11262				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
04.049	2-méthoxy-4-propylphénol	2785-87-7	717					EFSA
04.050	4-propylphénol	645-56-7	696					EFSA
04.051	4-allyl-2,6-diméthoxyphénol	6627-88-9	726	11214				EFSA
04.052	4-éthyl-2,6-diméthoxyphénol	14059-92-8	723	11231				EFSA
04.053	4-méthyl-2,6-diméthoxyphénol	07.05.6638	722					EFSA
04.054	oxyde d'isobutyle et de bêta-naphtyle	2173-57-1	1259	11886				EFSA
04.055	2,6-diméthoxy-4-prop-1-énylphénol	20675-95-0	1265					EFSA
04.056	2,6-diméthoxy-4-propylphénol	6766-82-1	724					EFSA
04.057	4-vinylphénol	2628-17-3	711	11257				EFSA
04.058	4-allylphénol	501-92-8	1527	11218				EFSA
04.059	oxyde de carvacryle et de méthyle	6379-73-3		11224				EFSA
04.061	2,6-diméthoxy-4-vinylphénol	28343-22-8		11229				EFSA
04.062	1,2-diméthoxybenzène	91-16-7	1248	10320				EFSA
04.063	1,3-diméthyl-4-méthoxybenzène	6738-23-4	1245					EFSA
04.064	4-(1,1-diméthyléthyl)phénol	98-54-4	733					EFSA
04.065	2,3-diméthylphénol	526-75-0		11258				EFSA
04.066	2,4-diméthylphénol	105-67-9		11259				EFSA
04.067	1-éthoxy-2-méthoxybenzène	17600-72-5						EFSA
04.068	1-éthoxy-4-méthoxybenzène	5076-72-2						EFSA
04.069	1-éthyl-4-méthoxybenzène	1515-95-3						EFSA
04.070	2-éthylphénol	90-00-6		11232				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
04.072	3-isopropylphénol	618-45-1						EFSA
04.073	4-isopropylphénol	99-89-8						EFSA
04.074	2-méthoxynaphtalène	93-04-9	1257					EFSA
04.075	1-méthoxynaphtalène	2216-69-5						EFSA
04.076	3-méthoxyphénol	150-19-6						EFSA
04.077	4-méthoxyphénol	150-76-5		11241				EFSA
04.078	5-méthyl-2-( <i>tert</i> -butyl)phénol	88-60-8						EFSA
04.079	oxyde de méthyle et de 4- méthoxybenzyle	1515-81-7						EFSA
04.084	1,2,3-triméthoxybenzène	634-36-6						EFSA
04.085	2,3,6-triméthylphénol	2416-94-6	737					EFSA
04.088	1-méthoxy-4-(1-propényl)benzène	104-46-1		183				CoE
04.091	oxyde d'éthyle et de 4-hydroxybenzyle	57726-26-8						EFSA
04.092	oxyde de 4-hydroxybenzyle et de méthyle	5355-17-9						EFSA
04.093	oxyde de butyle et de vanillyle	82654-98-6	888					EFSA
04.094	oxyde d'éthyle et de 4-hydroxy-3- méthoxybenzyle	13184-86-6	887					EFSA
04.095	2,4,6-triméthylphénol	527-60-6						EFSA
04.096	2-méthoxy-6-(2-propényl)phénol	579-60-2	1528					EFSA
04.097	4-prop-1-énylphénol	539-12-8						EFSA
05.001	acétaldéhyde	75-07-0	80	89				JECFA
05.002	propanal	123-38-6	83	90				JECFA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
05.003	butanal	123-72-8	86	91				JECFA
05.004	2-méthylpropanal	78-84-2	252	92				JECFA
05.005	pentanal	110-62-3	89	93				JECFA
05.006	3-méthylbutanal	590-86-3	258	94				JECFA
05.007	2-éthylbutanal	97-96-1	256	95				JECFA
05.008	hexanal	66-25-1	92	96				JECFA
05.009	octanal	124-13-0	98	97	Au moins 92 % ; composant secondaire : 4-7 % de 2-méthylheptanal			JECFA
05.010	décanal	112-31-2	104	98	Au moins 92 % ; composant secondaire : 4-7 % de 2-méthylnonanal			JECFA
05.011	dodécanal	112-54-9	110	99	Au moins 92 % ; composants secondaires : 3-6 % de tétradécanal, 2-5 % de décanal et 1-2 % d'hexadécanal			JECFA
05.012	3,7-diméthyl-7-hydroxyoctanal	107-75-5	611	100				JECFA
05.013	benzaldéhyde	100-52-7	22	101				EFSA
05.014	cinnamaldéhyde	104-55-2	656	102				EFSA
05.015	4-méthoxybenzaldéhyde	123-11-5	878	103				EFSA
05.016	pipéronal	120-57-0	896	104				EFSA
05.017	véralaldéhyde	120-14-9	877	106				EFSA
05.018	vanilline	121-33-5	889	107				EFSA
05.019	éthylvanilline	121-32-4	893	108				EFSA
05.020	citral	5392-40-5	1225	109				EFSA
05.021	citronellal	106-23-0	1220	110	Au moins 85 % ; composants secondaires :			EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
					12-14 % d'un mélange de matériaux terpénoïdes (principalement du 1,8-cinéole, du 2-isopropylidène-5-méthylcyclohexanol, du linalol, de l'acétate de citronellyle et d'autres terpènes d'origine naturelle)			
05.022	4-isopropylbenzaldéhyde	122-03-2	868	111				EFSA
05.023	2,6-diméthylactanal	09.07.7779	273	112				JECFA
05.024	2-méthylactanal	7786-29-0	270	113				JECFA
05.025	nonanal	124-19-6	101	114	Au moins 92 % ; composant secondaire : 4-8 % de 2-méthylactanal			JECFA
05.026	<i>o</i> -tolualdéhyde	529-20-4					*	EFSA
05.027	tolualdéhyde	1334-78-7	866	115	Au moins 95 % (somme des isomères <i>o</i> -, <i>m</i> - et <i>p</i> -)			EFSA
05.028	<i>m</i> -tolualdéhyde	620-23-5					*	EFSA
05.029	<i>p</i> -tolualdéhyde	104-87-0					*	EFSA
05.030	phénylacétaldéhyde	122-78-1	1002	116				EFSA
05.031	heptanal	111-71-7	95	117	Au moins 92 % ; composant secondaire : 4-7 % de 2-méthylhexanal			EFSA
05.032	tétradécanal	124-25-4	112	118	Au moins 85 % ; composants secondaires : 10-12 % de dodécanal, d'hexadécanal et d'octadécanal			JECFA
05.033	2-éthylhept-2-éanal	10031-88-6	1216	120			*	EFSA
05.034	undécanal	112-44-7	107	121	Au moins 92 % ; composant secondaire : 4-8 % de 2-méthylundécanal			JECFA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
05.035	undéc-10-éнал	112-45-8	330	122				JECFA
05.036	undéc-9-éнал	143-14-6	329	123				JECFA
05.037	2-dodécéнал	4826-62-4	1350	124	Au moins 93 % ; composant secondaire : 3-4 % d'acide 2-dodécénoïque		*	EFSA
05.038	2-phénylpropanal	93-53-8	1467	126				EFSA
05.039	alpha-butylcinnamaldéhyde	7492-44-6	684	127				EFSA
05.040	alpha-pentylcinnamaldéhyde	122-40-7	685	128				EFSA
05.041	alpha-hexylcinnamaldéhyde	101-86-0	686	129				EFSA
05.042	<i>p</i> -tolylacétaldéhyde	104-09-6	1023	130				EFSA
05.043	2-( <i>p</i> -tolyl)propionaldéhyde	99-72-9	1471	131				EFSA
05.044	<i>p</i> -isopropylphénylacétaldéhyde	4395-92-0	1024	132				EFSA
05.045	3-( <i>p</i> -cuményl)-2-méthylpropionaldéhyde	103-95-7	1465	133	Au moins 90 % ; composant secondaire : 5 % d'acide 3-( <i>p</i> -cuményl)-2- méthylpropionique			EFSA
05.046	2-méthyl-4-phénylbutyraldéhyde	40654-82-8	1462	134				EFSA
05.047	4-hydroxybenzaldéhyde	123-08-0	956	558				EFSA
05.048	2-méthoxycinnamaldéhyde	1504-74-1	688	571	Au moins 94 % ; composant secondaire : 3 % d'acide <i>o</i> -méthoxycinnamique			EFSA
05.049	2-méthylbutyraldéhyde	96-17-3	254	575				JECFA
05.050	alpha-méthylcinnamaldéhyde	101-39-3	683	578				EFSA
05.051	3-(4-méthoxyphényl)-2-méthylprop-2- éнал	65405-67-6	689	584				EFSA
05.052	2-méthyl-3-( <i>p</i> -tolyl)propionaldéhyde	41496-43-9	1466	587				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
05.053	2,4,6-triméthyl-1,3,5-trioxane	123-63-7		594				SCF/CoE
05.055	salicyaldéhyde	90-02-8	897	605				EFSA
05.056	4-éthoxybenzaldéhyde	10031-82-0	879	626				EFSA
05.057	hexa-2( <i>trans</i> ),4( <i>trans</i> )-diéнал	142-83-6	1175	640			*	EFSA
05.058	nona-2( <i>trans</i> ),6( <i>cis</i> )-diéнал	557-48-2	1186	659	Au moins 92 % ; composant secondaire : 4-7 % de ( <i>E,E</i> )-2,6-nonadiéнал		*	EFSA
05.059	non-6( <i>cis</i> )-éнал	2277-19-2	325	661	Au moins 90 % ; composant secondaire : 6-9 % de <i>trans</i> -6-nonéнал			JECFA
05.060	oct-2-éнал	2363-89-5	1363	663	Au moins 92 % ; composants secondaires : 3-4 % d'acide 2-octénoïque et d'octanoate d'éthyle		*	EFSA
05.061	oct-6-éнал	63826-25-5		664				EFSA
05.062	2-phénylcrotonaldéhyde	4411-89-6	1474	670			*	EFSA
05.064	tridéca-2( <i>trans</i> ),4( <i>cis</i> ),7( <i>cis</i> )-triéнал	13552-96-0	1198	685	Au moins 71 % ; composants secondaires : 14 % de 4- <i>cis</i> -7- <i>cis</i> -tridécadéнал, 6 % de 3- <i>cis</i> -7- <i>cis</i> -tridécadéнал, 5 % de 2- <i>trans</i> -7- <i>cis</i> -tridécadéнал et 3 % de 2- <i>trans</i> -4- <i>trans</i> -7- <i>cis</i> -tridécatriéнал		*	EFSA
05.066	4-éthoxy-3-méthoxybenzaldéhyde	120-25-2		703				EFSA
05.068	4-éthylbenzaldéhyde	4748-78-1	865	705				EFSA
05.069	2-méthylpentanal	123-15-9	260	706				JECFA
05.070	2-heptéнал	2463-63-0	1360	730			*	SCF/CoE
05.071	nona-2,4-diéнал	04.03.6750	1185	732	Au moins 89 % ; composants secondaires : 5-6 % de 2,4-nonadiéнал-1-ol et 1-2 % de 2-nonéнал-1-ol		*	EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
05.072	<i>trans</i> -2-nonéanal	18829-56-6		733	Au moins 92 % ; composant secondaire : 3-4 % d'acide 2-nonénoïque		*	CoE
05.073	hex-2( <i>trans</i> )-éanal	6728-26-3	1353	748	Au moins 92 % ; composant secondaire : 3-4 % d'acide 2-hexénoïque		*	CoE
05.074	2,6-diméthylhept-5-éanal	106-72-9	349	2006	Au moins 85 % ; composants secondaires : 9-10 % de 6-méthyl-5-heptén-2-one et 1-2 % de 2,6-diméthyl-6-heptéanal			JECFA
05.075	hex-3( <i>cis</i> )-éanal	6789-80-6	316	2008				JECFA
05.076	déc-2-éanal	3913-71-1	1349	2009	Au moins 92 % ; composant secondaire : 3-4 % d'acide 2-décénoïque		*	EFSA
05.077	2-méthylundécanal	110-41-8	275	2010				JECFA
05.078	tridéc-2-éanal	7774-82-5	1359	2011	Au moins 92 % ; composant secondaire : 3-4 % d'acide 2-tridécénoïque		*	EFSA
05.079	citronellyloxyacétaldéhyde	7492-67-3	592	2012	Au moins 75 % ; composants secondaires : 20-21 % de géranyloxyacétaldéhyde et 1-2 % de citronellole			EFSA
05.080	3-phénylpropanal	104-53-0	645	2013				EFSA
05.081	2,4-décadiéanal	2363-88-4			Au moins 89 % ; composants secondaires : mélange des ( <i>cis, cis</i> )-2,4-décadiéanal, ( <i>cis, trans</i> )-2,4-décadiéanal et ( <i>trans, cis</i> )-2,4-décadiéanal (somme de tous les isomères : 95 %), acétone et isopropanol		*	EFSA
05.082	( <i>Z,Z</i> )-3,6-dodécadiéanal	13553-09-8		2121				EFSA
05.084	hepta-2,4-diéanal	05.03.4313	1179	729	Au moins 92 % ; composants secondaires : 2-4 % de ( <i>E,Z</i> )-2,4-heptadiéanal et 2-4 % d'acide 2,4-heptadiénoïque		*	EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
05.085	hept-4-éнал	6728-31-0	320	2124				JECFA
05.090	2-méthylpent-2-éнал	623-36-9	1209	2129	Au moins 92 % ; composants secondaires : 1,5-2,5 % de propionaldéhyde et 3,5-4,5 % d'acide propionique		*	EFSA
05.091	2-hydroxy-4-méthylbenzaldéhyde	698-27-1	898	2130				EFSA
05.094	3-(4-isopropylphényl)propionaldéhyde	7775-00-0	680	2261	85-90 % d'isomère <i>p</i> - et 5-10 % d'isomère <i>o</i> -			EFSA
05.095	2-méthylcrotonaldéhyde	497-03-0	1201	2281			*	EFSA
05.096	4-décéнал	30390-50-2	326	2297				JECFA
05.097	3-méthyl-2-phénylbutyraldéhyde	2439-44-3	1463	135				EFSA
05.098	<i>p</i> -menth-1-én-9-al	29548-14-9	971	10347				EFSA
05.099	5-méthyl-2-phénylhex-2-éнал	21834-92-4	1472	10365			*	EFSA
05.100	4-méthyl-2-phénylpent-2-éнал	26643-91-4	1473	10366			*	EFSA
05.101	penta-2,4-diéнал	764-40-9	1173	11695			*	EFSA
05.102	pent-2-éнал	764-39-6	1364	10375			*	EFSA
05.103	3-phénylpent-4-éнал	939-21-9	679	10378				EFSA
05.104	2,6,6-triméthylcyclohexa-1,3-diène-1-carbaldéhyde	116-26-7	977	10383				EFSA
05.105	2-butylbut-2-éнал	25409-08-9	1214	10324			*	EFSA
05.106	myrtéнал	564-94-3	980	10379			*	EFSA
05.107	2-isopropyl-5-méthylhex-2-éнал	35158-25-9	1215	10361			*	EFSA
05.108	undéca-2,4-diéнал	13162-46-4	1195	10385			*	EFSA
05.109	2-undécéнал	2463-77-6	1366	11827			*	EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
05.110	2,4-diméthylbenzaldéhyde	15764-16-6	869					EFSA
05.111	octa-2( <i>trans</i> ),6( <i>trans</i> )-diéнал	56767-18-1	1182	10371			*	EFSA
05.112	2,6,6-triméthylcyclohex-1-ène-1-acétaldéhyde	472-66-2	978	10338	Au moins 92 % ; composants secondaires : 2-3 % de bêta-cyclocitral, 0,5-1 % de bêta-ionone, 2-4 % de bêta-homocyclogéranate de méthyle et 0,6-1 % de bêta-homocyclogéranate d'éthyle			EFSA
05.113	hex-4-éнал	4634-89-3	319	10337				JECFA
05.114	4-méthylpent-2-éнал	5362-56-1	1208	10364			*	EFSA
05.115	2-phénylpent-4-éнал	24401-36-3	1476	10377				EFSA
05.116	3,5,5-triméthylhexanal	5435-64-3	269	10384				JECFA
05.117	<i>p</i> -mentha-1,8-diéнал-7-al	2111-75-3	973	11788			*	EFSA
05.118	4-méthoxycinnamaldéhyde	1963-36-6	687	11919				EFSA
05.119	(1 <i>R</i> )-2,2,3-triméthylcyclopent-3-éнал-1-ylacétaldéhyde	4501-58-0	967	10325				EFSA
05.120	dodéca-2,6-diéнал	21662-13-5	1197				*	EFSA
05.121	2,6,6-triméthyl-1-cyclohexène-1-carboxaldéhyde	432-25-7	979	2133			*	EFSA
05.122	<i>p</i> -méthylcinnamaldéhyde	1504-75-2	682	10352				EFSA
05.123	(1 <i>R</i> ,2 <i>R</i> ,5 <i>S</i> )-5-(isopropényl)-2-méthylcyclopentanecarboxaldéhyde	55253-28-6	968					EFSA
05.124	3-méthylcrotonaldéhyde	107-86-8	1202	10354				EFSA
05.125	dodéca-2,4-diéнал	21662-16-8	1196	11758	Au moins 85 % ; composant secondaire : 11-12 % d'isomère 2- <i>trans</i> -4- <i>cis</i>		*	EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
05.126	2-méthyl-oct-2-éнал	49576-57-0	1217	10363			*	EFSA
05.127	octa-2( <i>trans</i> ),4( <i>trans</i> )-diéнал	30361-28-5	1181	11805			*	EFSA
05.128	oct-5( <i>cis</i> )-éнал	41547-22-2	323		Au moins 85 % ; composant secondaire : 10-15 % de <i>trans</i> -5-octéнал			JECFA
05.129	2-méthoxybenzaldéhyde	135-02-4		10350				EFSA
05.134	2-méthyl-3-tolylpropionaldéhyde (mélange d'isomères <i>o</i> -, <i>m</i> - et <i>p</i> -)			587	Au moins 95 % (somme des isomères : <i>p</i> - 80 %, <i>o</i> - 10 % et <i>m</i> - 5 %)			CoE
05.137	déc-4( <i>cis</i> )-éнал	21662-09-9			Au moins 90 % ; composant secondaire : au moins 5 % d'isomère <i>trans</i>		*	EFSA
05.139	déc-9-éнал	39770-05-3	1286					EFSA
05.140	déca-2( <i>trans</i> ),4( <i>trans</i> )-diéнал	25152-84-5	1190	2120	Au moins 89 % ; composants secondaires : 3-4 % de ( <i>cis-cis</i> -), ( <i>cis-trans</i> -) et ( <i>trans-cis</i> )-2,4-décadiéнал mélangés, 3-4 % d'acénone et traces d'isopropanol		*	EFSA
05.141	déca-2,4,7-triéнал	51325-37-2	1786				*	EFSA
05.142	3,4-dihydroxybenzaldéhyde	139-85-5		10328				EFSA
05.143	2,5-diméthyl-2-vinylhex-4-éнал	56134-05-5						EFSA
05.144	dodéc-2( <i>trans</i> )-éнал	20407-84-5			Au moins 93 % ; composant secondaire : 2-3 % d'acide 2-dodécénoïque		*	EFSA
05.147	2-éthylhexanal	123-05-7		10331				EFSA
05.148	farnesal	19317-11-4	1228					EFSA
05.149	glutaraldéhyde	111-30-8						EFSA
05.150	hept-2( <i>trans</i> )-éнал	18829-55-5	1360	730			*	EFSA
05.152	hexadécanal	629-80-1		10336				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
05.153	4-hydroxy-3,5-diméthoxybenzaldéhyde	134-96-3	1878	10340				EFSA
05.154	( <i>E</i> )-4-hydroxy-3,5-diméthoxycinnamaldéhyde	4206-58-0		10341				EFSA
05.155	4-hydroxy-3-méthoxycinnamaldéhyde (mélange d'isomères)	458-36-6		10342				EFSA
05.156	3-(4-hydroxy-3-méthoxyphényl)propanal	80638-48-8						EFSA
05.157	isocyclocitral	1335-66-6						EFSA
05.158	3-méthoxybenzaldéhyde	591-31-1		10351				EFSA
05.159	<i>p</i> -méthoxyphénylacétaldéhyde	5703-26-4						EFSA
05.160	2-méthyldécanal	19009-56-4						EFSA
05.164	2-méthylhexanal	925-54-2						EFSA
05.166	4-méthylpentanal	1119-16-0		10369				EFSA
05.167	12-méthyltétradécanal	75853-50-8						EFSA
05.169	12-méthyltridécanal	75853-49-5	1229					EFSA
05.170	néral	106-26-3					*	EFSA
05.171	non-2-énal	2463-53-8	1362	733	Au moins 92 % ; composant secondaire : 3-4 % d'acide 2-nonénoïque		*	EFSA
05.172	nona-2( <i>trans</i> ),6( <i>trans</i> )-diénal	17587-33-6	1187				*	EFSA
05.173	nona-2,4,6-triénal	57018-53-8	1785				*	EFSA
05.174	pent-4-énal	2100-17-6	1619					EFSA
05.175	2-phénylpent-2-énal	3491-63-2					*	EFSA
05.179	( <i>E</i> )-tétradéc-2-énal	51534-36-2	1803				*	EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
05.182	2,6,6-triméthylcyclohex-2-ène-1-carboxaldéhyde	432-24-6					*	EFSA
05.183	4-(2,6,6-triméthylcyclohexényl)-2-méthylbutanal	73398-85-3						EFSA
05.184	undéc-2( <i>trans</i> )-éнал	53448-07-0					*	EFSA
05.186	2,4-octadiéнал	5577-44-6					*	EFSA
05.188	<i>trans</i> -3,7-diméthyl-octa-2,6-diéнал	141-27-5					*	EFSA
05.189	2-hexéнал	505-57-7			Au moins 92 % ; composant secondaire : 3-4 % d'acide 2-hexénoïque		*	EFSA
05.190	<i>trans</i> -2-octéнал	2548-87-0			Au moins 92 % ; composants secondaires : 3-4 % d'acide 2-octénoïque et d'octanoate d'éthyle		*	EFSA
05.191	<i>trans</i> -2-décéнал	3913-81-3			Au moins 92 % ; composant secondaire : 3-4 % d'acide 2-décénoïque		*	EFSA
05.192	3-hexéнал	4440-65-7	1271		Au moins 80 % (somme des isomères <i>cis</i> et <i>trans</i> ) ; composant secondaire : 18-20 % de <i>trans</i> -2-hexéнал.			EFSA
05.194	<i>trans,trans</i> -2,4-nonadiéнал	5910-87-2			Au moins 89 % ; composants secondaires : au moins 5 % de 2,4-nonadién-1-ol et 2-nonén-1-ol, et autres isomères du 2,4-nonadiéнал		*	EFSA
05.195	<i>trans</i> -2-tridécéнал	7069-41-2			Au moins 92 % ; composants secondaires : 2-5 % d'acide 2-tridécénoïque et 3-5 % de <i>cis</i> -2-tridécéнал		*	EFSA
05.196	<i>trans</i> -2, <i>trans</i> -4-undécadiéнал	30361-29-6		10385			*	EFSA
05.198	2-méthyl-4-(2,6,6-triméthyl-2-	58102-02-6						EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
	cyclohexén-1-yl)-3-buténal							
05.203	9-octadécénal	5090-41-5	1641					EFSA
05.208	Z-8-tétradécénal	169054-69-7	1640					EFSA
05.211	6-méthylheptanal	30689-75-9						EFSA
05.217	(Z)-5-décénal	21662-08-8						EFSA
05.218	16-octadécénal	56554-87-1						EFSA
05.219	3-méthylhexanal	19269-28-4						EFSA
05.220	(Z)-4-dodécénal	21944-98-9	1636		Au moins 94 % de (Z)-4-dodécénal ; composant secondaire : 3-4 % de dodécénal			EFSA
05.221	6,6'-dihydroxy-5,5'-diméthoxybiphényl-3,3'-dicarbaldéhyde	2092-49-1	1881					EFSA
05.222	2-phényl-4-méthyl-2-hexénal	26643-92-5					*	EFSA
05.223	4-éthylheptanal	58475-04-0	1819					EFSA
05.224	(E)-4-hexénal	25166-87-4	1622					EFSA
05.225	6-méthylheptanal	63885-09-6						EFSA
05.226	(E)-4-undécénal	68820-35-9						EFSA
06.001	1,1-diéthoxyéthane	105-57-7	941	35				EFSA
06.002	5-hydroxy-2-phényl-1,3-dioxane	1708-40-3	838	36	Au moins 98 % (somme de 5-hydroxy-2-phényl-1,3-dioxane et de 2-phényl-4-hydroxyméthyl-1,3-dioxalane)			EFSA
06.003	alpha,alpha-diméthoxytoluène	1125-88-8	837	37				EFSA
06.004	citral-diéthylacétal	7492-66-2	948	38	Au moins 98 % (somme des isomères, des hémiacétals et du citral)			EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
06.005	citral-diméthylacétal	7549-37-3	944	39	Au moins 98 % (somme des isomères, des hémiacétals et du citral)			EFSA
06.006	1,1-diméthoxy-2-phényléthane	101-48-4	1003	40				EFSA
06.007	phénylacétaldéhyde-glycérylacétal	29895-73-6	1004	41	57 % de 5-hydroxyméthyl-2-phényl-1,3-dioxolane, 38 % de 5-hydroxy-2-phényl-1,3-dioxane			EFSA
06.008	1,1-diméthoxyoctane	10022-28-3	942	42				EFSA
06.009	1,1-diméthoxydécane	7779-41-1	945	43				EFSA
06.010	1,1-diéthoxy-3,7-diméthyl-octan-7-ol	7779-94-4	613	44				JECFA
06.011	1,1-diméthoxy-3,7-diméthyl-octan-7-ol	141-92-4	612	45				JECFA
06.012	tolualdéhyde-glycérylacétal	01.09.1333	867	46	40 % de 5-hydroxydioxane, 60 % de 5-hydroxyméthyl-dioxalane			EFSA
06.013	alpha-pentylcinnamaldéhyde-diméthylacétal	91-87-2	681	47				EFSA
06.014	cinnamaldéhyde-éthylèneglycolacétal	5660-60-6	648	48				EFSA
06.015	1,1-diméthoxyéthane	534-15-6	940	510				EFSA
06.016	1-phényléthoxy-1-propoxyéthane	7493-57-4	1000	511				EFSA
06.017	(diéthoxyméthyl)benzène	774-48-1		517				EFSA
06.019	1-benzoyloxy-1-(2-méthoxyéthoxy)éthane	7492-39-9	840	523				EFSA
06.020	1,1-diéthoxydécane	34764-02-8		531				SCF/CoE
06.021	1,1-diéthoxyheptane	688-82-4		553				SCF/CoE
06.023	1,1-diéthoxyhexane	3658-93-3		557				SCF/CoE
06.024	1,1-diisobutoxy-2-phényléthane	68345-22-2	1006	595				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
06.025	1,1-diéthoxynona-2,6-diène	67674-36-6	946	660			*	EFSA
06.027	4,5-diméthyl-2-benzyl-1,3-dioxolane	04.06.5468	1005	669	Au moins 93 % ; composant secondaire : 2-3 % de butane-2,3-diol			EFSA
06.028	1,1-diméthoxyheptane	10032-05-0	947	2015				EFSA
06.029	heptanal-glycérilacétal (mélange de 1,2-acétal et de 1,3-acétal)	72854-42-3	912	2016	Mélange d'acétals (56-58 % de dioxolane, 37-39 % de dioxane) et de 1-2 % d'heptanal n'ayant pas réagi			EFSA
06.030	1,1-diméthoxy-2-phénylpropane	90-87-9	1468	2017				EFSA
06.031	1,1-diéthoxyhex-2-ène	54306-00-2	1383	2135			*	EFSA
06.032	4-méthyl-2-phényl-1,3-dioxolane	2568-25-4	839	2226				EFSA
06.033	1,1-dibutoxyéthane	871-22-7		2341				SCF/CoE
06.034	1,1-dipropoxyéthane	105-82-8		2342				SCF/CoE
06.035	citral-propylèneglycolacétal	10444-50-5		2343				SCF/CoE
06.036	1-butoxy-1-(2-phényléthoxy)éthane	64577-91-9	1001	10007				EFSA
06.037	1,1-diéthoxyhept-4-ène ( <i>cis et trans</i> )	1192738-48-9	949	10011				EFSA
06.038	4,4-diméthoxybutan-2-one	5436-21-5	593	10029				JECFA
06.039	1,2-di[(1'-éthoxy)éthoxy]propane	67715-79-1	927					EFSA
06.040	1,2,3-tris[(1'-éthoxy)éthoxy]propane	67715-82-6	913	11930				EFSA
06.041	1-isobutoxy-1-éthoxy-2-méthylpropane			10055				EFSA
06.042	1-isobutoxy-1-éthoxy-3-méthylbutane	85136-40-9		10057				EFSA
06.043	1-isoamyloxy-1-éthoxypropane	238757-30-7		10038				EFSA
06.044	1-isobutoxy-1-éthoxypropane	67234-04-2		10058				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
06.045	1-isobutoxy-1-isopentyloxy-2-méthylpropane			10061				EFSA
06.046	1-isobutoxy-1-isopentyloxy-3-méthylbutane			10060				EFSA
06.047	1-isopentyloxy-1-propoxyéthane	238757-63-6		10065				EFSA
06.048	1-isopentyloxy-1-propoxypropane	238757-65-8		10066				EFSA
06.049	1-butoxy-1-(2-méthylbutoxy)éthane	77249-20-8						EFSA
06.050	1-butoxy-1-éthoxyéthane	57006-87-8		10003				EFSA
06.051	1,1-di(2-méthylbutoxy)éthane	13535-43-8						EFSA
06.052	1,1-diisobutoxy-2-méthylpropane	13262-24-3		10025				EFSA
06.053	1,1-diisobutoxyéthane	5669-09-0		10023				EFSA
06.054	1,1-diisobutoxypentane	13262-27-6		10026				EFSA
06.055	1,1-diisopentyloxyéthane	13002-09-0	1729	10028				EFSA
06.057	1,1-diéthoxy-2-méthylbutane	3658-94-4		10013				EFSA
06.058	1,1-diéthoxy-2-méthylpropane	1741-41-9		10015				EFSA
06.059	1,1-diéthoxy-3-méthylbutane	03.03.3842	1730	10014				EFSA
06.061	1,1-diéthoxybutane	3658-95-5		10009				EFSA
06.062	1,1-diéthoxydodécane	53405-98-4						EFSA
06.063	(Z)-1,1-diéthoxyhex-3-ène	73545-18-3						EFSA
06.064	diéthoxyméthane	462-95-3		10012				EFSA
06.065	1,1-diéthoxynonane	54815-13-3		10016				EFSA
06.066	1,1-diéthoxyoctane	54889-48-4						EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
06.067	1,1-diéthoxypentane	3658-79-5		10017				EFSA
06.069	1,1-diéthoxypropane	05.08.4744		10018				EFSA
06.070	1,1-diéthoxyundécane	53405-97-3						EFSA
06.071	1,1-dihexyloxyéthane	5405-58-3		10022				EFSA
06.072	1,1-diméthoxyhex-2( <i>trans</i> )-ène	18318-83-7	1728				*	EFSA
06.073	1,1-diméthoxyhexane	1599-47-9						EFSA
06.074	diméthoxyméthane	109-87-5		10031				EFSA
06.075	1,1-diméthoxypentane	26450-58-8						EFSA
06.076	1,1-diméthoxypropane	09.10.4744						EFSA
06.077	2,4-diméthyl-1,3-dioxolane	03.12.3390	1711					EFSA
06.078	1,1-diphénéthoxyéthane	122-71-4						EFSA
06.079	1-éthoxy-1-(2-méthylbutoxy)éthane	13602-09-0		10040				EFSA
06.080	1-éthoxy-1-(2-phényléthoxy)éthane	07.10.2556		10049				EFSA
06.081	( <i>Z</i> )-1-éthoxy-1-(3-hexényloxy)éthane	28069-74-1	943	10034				EFSA
06.082	1-éthoxy-1-hexyloxyéthane	54484-73-0		11948				EFSA
06.083	1-éthoxy-1-isopentyloxyéthane	13442-90-5		10037				EFSA
06.084	1-éthoxy-1-méthoxyéthane	10471-14-4		10039				EFSA
06.085	1-éthoxy-1-pentyloxyéthane	13442-89-2		10046				EFSA
06.086	1-éthoxy-1-propoxyéthane	20680-10-8		10050				EFSA
06.087	2,4-diméthyl-1,3-dioxolane-2-acétate d'éthyle	6290-17-1	1715					EFSA
06.088	2-éthyl-4-méthyl-1,3-dioxolane	4359-46-0						EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'éval- uation	Évalué par
06.089	2-hexyl-4,5-diméthyl-1,3-dioxolane	6454-22-4	1712					EFSA
06.090	4-hydroxyméthyl-2-méthyl-1,3-dioxolane	3773-93-1						EFSA
06.091	1-isobutoxy-1-éthoxyéthane	6986-51-2		10054				EFSA
06.092	1-isobutoxy-1-isopentyloxyéthane	75048-15-6		10059				EFSA
06.094	4-méthyl-2-pentyl-1,3-dioxolane	1599-49-1	928					EFSA
06.095	4-méthyl-2-propyl-1,3-dioxolane	4352-99-2						EFSA
06.096	triéthoxyméthane	122-51-0		10903				EFSA
06.097	1,1,3-triéthoxypropane	7789-92-6		10075				EFSA
06.098	2,2,4-triméthyl-1,3-dioxolane	09.11.1193	929	11423				EFSA
06.100	1,1-dipentyloxyéthane	13002-08-9		10032				EFSA
06.102	2-hexyl-5-hydroxy-1,3-dioxane	1708-36-7		2016				EFSA
06.104	vanilline-propylèneglycolacétal	68527-74-2	1882					EFSA
06.105	3-méthyl-1,1-diisopentyloxybutane	13285-51-3		10070				EFSA
06.106	2-méthyl-1,1-diisopentyloxypropane	13112-63-5		10071				EFSA
06.107	1-(2-méthylbutoxy)-1-isopentyloxyéthane	13548-84-0		10068				EFSA
06.109	8,8-diéthoxy-2,6-diméthyl-2-ène	71662-17-4						EFSA
06.111	1-éthoxy-1-méthoxypropane	127248-84-4						EFSA
06.114	1-hexyloxy-1-isopentyloxyéthane	233665-90-2						EFSA
06.115	1-isopentyloxy-1-pentyloxyéthane	13442-92-7						EFSA
06.120	DL-menthone-1,2-glycérolcétal	63187-91-7	446					JECFA
06.123	1-butoxy-1-isopentyloxyéthane	238757-27-2		10004				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
06.124	1,1-diisobutoxy-3-méthylbutane	13439-98-0		10024				EFSA
06.125	1,1-diisobutoxypropane	13002-11-4		10027				EFSA
06.128	1-éthoxy-1-pentyloxybutane	3658-92-2		10045				EFSA
06.129	1-éthoxy-2-méthyl-1-isopentyloxypropane	253679-74-2		10043				EFSA
06.130	1-éthoxy-2-méthyl-1-propoxypropane	238757-42-1		10044				EFSA
06.131	1-éthoxy-1-(3-méthylbutoxy)-3-méthylbutane	238757-35-2		10042				EFSA
06.132	vanilline-butan-2,3-diolacétal (mélange de stéréoisomères)	63253-24-7	960					EFSA
06.133	<i>l</i> -menthone-1,2-glycérolcétal	563187-91-7	445					JECFA
06.135	2-isobutyl-4-méthyl-1,3-dioxolane	18433-93-7	1732					EFSA
06.136	6-isopropyl-3,9-diméthyl-1,4-dioxyspiro[4.5]décan-2-one	831213-72-0	1859		Somme des isomères 98 %, dont au moins 60-70 % de (3 <i>S</i> ,5 <i>R</i> ,6 <i>S</i> ,9 <i>R</i> )-6-isopropyl-3,9-diméthyl-1,4-dioxyspiro[4.5]décan-2-one			EFSA
06.137	acétaldéhyde-éthylisopropylacétal	25334-93-4						EFSA
07.001	2-oxopropanal	78-98-8	937	105				EFSA
07.002	heptan-2-one	110-43-0	283	136				JECFA
07.003	heptan-3-one	106-35-4	285	137				JECFA
07.004	acétophénone	98-86-2	806	138				EFSA
07.005	vanillylacétone	122-48-5	730	139				EFSA
07.007	alpha-ionone	127-41-3	388	141			*	JECFA/EFSA
07.008	bêta-ionone	14901-07-6	389	142			*	JECFA/

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
								EFSA
07.009	méthyl-alpha-ionone	7779-30-8	398	143	Au moins 90 % ; composant secondaire : 5-6 % de méthyl-bêta-ionone		*	JECFA/ EFSA
07.010	méthyl-bêta-ionone	127-43-5	399	144	Au moins 88 % ; composants secondaires : 7-10 % d'alpha-isométhylionone et de bêta-isométhylionone		*	JECFA/ EFSA
07.011	4-(2,5,6,6-tétraméthyl-2-cyclohexényl)-3-butén-2-one	79-69-6	403	145			*	JECFA/ EFSA
07.012	carvone	99-49-0	380	146				SCF/CoE
07.013	méthyl-2-naphtylcétone	93-08-3	811	147				EFSA
07.014	maltol	118-71-8	1480	148			*	EFSA
07.015	6-méthylhept-5-én-2-one	110-93-0	1120	149				EFSA
07.016	undécan-2-one	112-12-9	296	150				JECFA
07.017	4-méthylpentan-2-one	108-10-1	301	151				JECFA
07.018	hexane-2,3-dione	3848-24-6	412	152	Au moins 93 % ; composants secondaires : 2-3 % d'hexanediones			JECFA
07.019	octan-2-one	111-13-7	288	153				JECFA
07.020	nonan-2-one	821-55-6	292	154				JECFA
07.021	undéca-2,3-dione	7493-59-6	417	155				JECFA
07.022	4-méthylacétophénone	122-00-9	807	156				EFSA
07.023	2,4-diméthylacétophénone	89-74-7	809	157				EFSA
07.024	4-phénylbut-3-én-2-one	122-57-6	820	158			*	EFSA
07.025	4-méthyl-1-phénylpentan-2-one	5349-62-2	828	159				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
07.026	4-( <i>p</i> -tolyl)butan-2-one	7774-79-0	817	160				EFSA
07.027	3-méthyl-4-phénylbut-3-én-2-one	1901-26-4	821	161			*	EFSA
07.028	benzoïne	119-53-9	836	162				EFSA
07.029	4-(4-méthoxyphényl)butan-2-one	104-20-1	818	163				EFSA
07.030	1-(4-méthoxyphényl)pent-1-én-3-one	104-27-8	826	164			*	EFSA
07.031	pipéronylacétone	55418-52-5		165				SCF/CoE
07.032	benzophénone	119-61-9	831	166				EFSA
07.033	isojasmane	11050-62-7	1115	167			*	EFSA
07.034	2-hexylidèncyclopentan-1-one	17373-89-6	1106					EFSA
07.035	tétraméthyléthylcyclohexénone (mélange d'isomères)	17369-60-7	1111	168				EFSA
07.036	alpha-isométhylionone	127-51-5	404	169			*	JECFA
07.038	4-méthoxyacétophénone	100-06-1	810	570				EFSA
07.040	1-phénylpropan-1-one	93-55-0	824	599				EFSA
07.041	bêta-isométhylionone	79-89-0		650			*	EFSA
07.042	4-isopropylacétophénone	645-13-6	808	651				EFSA
07.044	pent-3-én-2-one	625-33-2	1124	666			*	EFSA
07.045	2,2,6-triméthylcyclohexanone	2408-37-9	1108	686				EFSA
07.046	vanillylidèneacétone	02.12.1080	732	691			*	EFSA
07.047	maltol éthylique	08.11.4940	1481	692				EFSA
07.048	4-hexén-3-one	2497-21-4	1125	718			*	EFSA
07.049	1-(4-méthoxyphényl)-4-méthylpent-1-én-	103-13-9	829	719			*	EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
	3-one							
07.050	acétone	67-64-1	139	737				JECFA
07.051	3-hydroxybutan-2-one	513-86-0	405	749				JECFA
07.052	diacétyle	431-03-8	408	752				JECFA
07.053	butan-2-one	78-93-3	278	753				JECFA
07.054	pentan-2-one	107-87-9	279	754				JECFA
07.055	4-( <i>p</i> -hydroxyphényl)butan-2-one	5471-51-2	728	755				EFSA
07.056	3-méthylcyclopentane-1,2-dione	80-71-7	418	758				JECFA
07.057	3-éthylcyclopentane-1,2-dione	21835-01-8	419	759	Au moins 90 % ; composant secondaire : 5-10 % de 3-éthylcyclopentane-1,2-dione (forme énolique)			JECFA
07.058	heptan-4-one	123-19-3	287	2034				JECFA
07.059	<i>p</i> -menthan-3-one	10458-14-7					*	EFSA
07.060	pentane-2,3-dione	600-14-6	410	2039	Au moins 93 % ; composant secondaire : 2-3 % de 2,5-diéthylcyclohexadiène-1,4-dione (dimère de la 2,3-pentadione)			JECFA
07.061	allyl-alpha-ionone	79-78-7	401	2040			*	JECFA/ EFSA
07.062	octan-3-one	106-68-3	290	2042				JECFA
07.063	4-méthylpentane-2,3-dione	7493-58-5	411	2043				JECFA
07.064	heptane-2,3-dione	96-04-8	415	2044				JECFA
07.065	5-hydroxyoctan-4-one	496-77-5	416	2045				JECFA
07.067	2 <i>R</i> ,5 <i>S</i> -isopulégone	29606-79-9	754	2051			*	EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
07.069	tétrahydropseudoionone	4433-36-7	1121	2053				EFSA
07.070	3-benzylheptan-4-one	7492-37-7	830	2140				EFSA
07.071	octane-4,5-dione	5455-24-3		2141				EFSA
07.072	6-méthylheptan-3-one	624-42-0		2143				EFSA
07.075	3,4-diméthylcyclopentane-1,2-dione	13494-06-9	420	2234				JECFA
07.076	3,5-diméthylcyclopentane-1,2-dione	13494-07-0	421	2235				JECFA
07.077	hexane-3,4-dione	4437-51-8	413	2255				JECFA
07.078	<i>d,l</i> -isomenthone	491-07-6	430	2259				JECFA
07.079	1-phénylpropane-1,2-dione	579-07-7	833	2275				EFSA
07.080	3-méthylcyclohexane-1,2-dione	3008-43-3	425	2311				JECFA
07.081	oct-1-én-3-one	4312-99-6	1148	2312			*	EFSA
07.082	oct-2-én-4-one	4643-27-0	1129	2313			*	EFSA
07.083	bêta-damascone	23726-92-3	384	2340	Au moins 90 % ; composants secondaires : 5-8 % d'alpha-damascone et de delta- damascone		*	JECFA/ EFSA
07.084	pentan-3-one	96-22-0		2350				EFSA
07.086	1,3-diphénylpropan-2-one	102-04-5	832	11839				EFSA
07.087	4-méthoxyphénylacétone	122-84-9	813	11836				EFSA
07.088	méthyl-delta-ionone	7784-98-7	400	11852			*	JECFA/ EFSA
07.089	nootkatone	4674-50-4	1398	11164	Au moins 93 % ; composant secondaire : 3-4 % de dihydronootkatone		*	EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
07.090	1-hydroxybutan-2-one	5077-67-8	1717	11102				EFSA
07.091	gamma-ionone	79-76-5	390				*	JECFA/ EFSA
07.092	<i>p</i> -menthan-2-one	499-70-7	375	11128				JECFA
07.093	5-méthylhexane-2,3-dione	13706-86-0	414	11148				JECFA
07.094	3-méthyl-2-[pent-2( <i>cis</i> )ényl]cyclopent-2-én-1-one	488-10-8	1114	11786			*	EFSA
07.095	2-( <i>sec</i> -butyl)cyclohexanone	14765-30-1	1109	11044	Au moins 94 % ; composant secondaire : 2-2,5 % de 2-isobutylcyclohexanone			EFSA
07.096	hexan-3-one	589-38-8	281	11097				JECFA
07.097	3-(hydroxyméthyl)octan-2-one	59191-78-5	1839	11113	Au moins 90 % ; composant secondaire : 7 % de 3-méthylène-2-octanone			EFSA
07.098	3-méthylcyclohex-2-én-1-one	1193-18-6	1107	11134				EFSA
07.099	6-méthylhepta-3,5-dièn-2-one	1604-28-0	1134	11143			*	EFSA
07.100	5-méthylhex-5-én-2-one	03.09.3240	1119	11150				EFSA
07.101	4-méthylpent-3-én-2-one	141-79-7	1131	11853			*	EFSA
07.102	pent-1-én-3-one	1629-58-9	1147	11179			*	EFSA
07.103	tridécan-2-one	593-08-8	298	11194				JECFA
07.104	hept-2-én-4-one	4643-25-8	1126	11093			*	EFSA
07.105	hept-3-én-2-one	1119-44-4	1127	11094			*	EFSA
07.106	5-méthylhex-3-én-2-one	5166-53-0	1132	11149			*	EFSA
07.107	oct-3-én-2-one	1669-44-9	1128	11170	Au moins 94 % ; composant secondaire : 4-6 % de 4-octén-2-one		*	EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
07.108	bêta-damascénone	23696-85-7	387	11197			*	JECFA/ EFSA
07.109	2,6,6-triméthylcyclohex-2-ène-1,4-dione	1125-21-9	1857	11200			*	EFSA
07.112	3-méthyl-2-cyclopentén-1-one	2758-18-1	1105	11137			3	EFSA
07.113	nonan-3-one	925-78-0	294	11160				JECFA
07.114	6,10,14-triméthylpentadéca-5,9,13-trièn-2-one	762-29-8	1123	11206				EFSA
07.115	3,4-déhydrodihydro-bêta-ionone	20483-36-7	396	11057	Au moins 70 % ; composant secondaire : 25-27 % de tétrahydroionone			JECFA
07.117	3-éthyl-2-hydroxy-4-méthylcyclopent-2-én-1-one	42348-12-9	422	11077				JECFA
07.118	5-éthyl-2-hydroxy-3-méthylcyclopent-2-én-1-one	53263-58-4	423	11078				JECFA
07.119	2-hydroxycyclohex-2-én-1-one	10316-66-2	424	11046				JECFA
07.120	2-hydroxy-3,5,5-triméthylcyclohex-2-én-1-one	4883-60-7	426	11198				JECFA
07.121	déc-3-én-2-one	10519-33-2	1130	11751			*	EFSA
07.122	2,6-diméthylheptan-4-one	108-83-8	302	11914	Au moins 80 % ; composant secondaire : 15-17 % de 4,6-diméthyl-2-heptanone			JECFA
07.123	géranylacétone	3796-70-1	1122	11088				EFSA
07.124	2-hydroxyacétophénone	118-93-4	727	11784				EFSA
07.125	3-hydroxypentan-2-one	3142-66-3	409	11115				JECFA
07.126	3,5,5-triméthylcyclohex-2-én-1-one	78-59-1	1112	11918				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
07.127	<i>p</i> -mentha-1,4(8)-dién-3-one	491-09-8	757	11189			*	EFSA
07.128	dihydrocarvone	7764-50-3	377	11703	Au moins 77 % ; composants secondaires : 10-15 % de dihydrocarvéol, 5-6 % de carvone et 2-3 % de carvéol			JECFA
07.129	3-méthyl-5-propylcyclohex-2-én-1-one	3720-16-9	1113					EFSA
07.130	delta-damascone	57378-68-4	386				*	JECFA/ EFSA
07.131	dihydro-bêta-ionone	17283-81-7	394	11060				JECFA
07.132	dihydro-alpha-ionone	31499-72-6	393	11059				JECFA
07.134	alpha-damascone	43052-87-5	385	11053			*	JECFA/ EFSA
07.135	2,4-dihydroxyacétophénone	28631-86-9	729	11884	23-25 % d'isomère 2,3- ; 19-22 % d'isomère 2,4- ; 19-20 % d'isomère 2,5- ; 20-21 % d'isomère 3,4- et 15-18 % d'isomère 3,5-			EFSA
07.136	4,4a,5,6-tétrahydro-7-méthylnaphtalén-2(3 <i>H</i> )-one	34545-88-5	1405				*	EFSA
07.137	pentadécane-2-one	2345-28-0	299	11808				JECFA
07.139	5-méthylhept-2-én-4-one	81925-81-7	1133				*	EFSA
07.140	3-méthyl-2-pentylcyclopent-2-én-1-one	01.08.1128	1406				*	EFSA
07.142	acétovanillone	498-02-2		11035				EFSA
07.146	<i>d</i> -carvone	2244-16-8	380.1					JECFA
07.147	<i>l</i> -carvone	6485-40-1	380.2					JECFA
07.148	cyclohexanone	108-94-1	1100	11047				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
07.149	cyclopentanone	120-92-3	1101	11050				EFSA
07.150	décan-2-one	693-54-9		11055				EFSA
07.151	décan-3-one	928-80-3	1118	11056				EFSA
07.152	3,3-diéthoxybutan-2-one	51933-13-2						EFSA
07.153	(4 <i>R</i> ,4 <i>aS</i> ,6 <i>R</i> ,8 <i>aS</i> )-1,10-dihydronootkatone	20489-53-6	1407		Au moins 90 % ; composant secondaire : 5-6 % de nootkatone			EFSA
07.154	1-(3,5-diméthoxy-4-hydroxyphényl)propan-1-one	5650-43-1		11106				EFSA
07.156	2,6-diméthyl-oct-6-én-3-one (mélange d'isomères <i>E</i> et <i>Z</i> )	90975-15-8						EFSA
07.157	6,10-diméthylundécane-2-one	1604-34-8		11068				EFSA
07.158	dodécane-2-one	6175-49-1		11069				EFSA
07.159	<i>d</i> -fenchone	4695-62-9	1396	551				EFSA
07.160	heptadécane-2-one	2922-51-2		11089				EFSA
07.161	hex-1-én-3-one	1629-60-3					1	EFSA
07.162	hex-5-én-2-one	109-49-9						EFSA
07.164	4-hydroxy-3,5-diméthoxyacétophénone	2478-38-8		11105				EFSA
07.165	4-hydroxy-4-méthylpentane-2-one	123-42-2						EFSA
07.167	4-hydroxyhexane-3-one	4984-85-4		11108				EFSA
07.168	2-hydroxypipéritone	490-03-9						EFSA
07.169	1-hydroxypropane-2-one	116-09-6		11101				EFSA
07.170	époxyde de bêta-ionone	23267-57-4	1571	11202			2	EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
07.171	isopinocampone	18358-53-7	1868	11125				EFSA
07.172	4-isopropylcyclohex-2-én-1-one	500-02-7	1110	11127				EFSA
07.175	<i>p</i> -menth-1-én-3-one	89-81-6	435	2052	Au moins 94 % ; composants secondaires : 2-3 % de menthol et de menthone			JECFA
07.176	<i>trans</i> -menthone	89-80-5	429	2035				JECFA
07.177	7-méthyl-3-octénone-2	33046-81-0	1135		Au moins 94 % ; composants secondaires : 2-4 % de 7-méthyl-4-octén-2-one, de 5-6-diméthyl-3-heptén-2-one et de 3-nonén-2-one		*	EFSA
07.178	3-méthylbutan-2-one	563-80-4		11131				EFSA
07.179	2-méthylcyclohexanone	583-60-8	1102					EFSA
07.180	3-méthylcyclohexanone	591-24-2	1103					EFSA
07.181	6-méthylheptan-2-one	928-68-7		11146				EFSA
07.182	5-méthylheptan-3-one	541-85-5						EFSA
07.184	3-méthylnona-2,4-dione	113486-29-6	2032				*	JECFA/ EFSA
07.185	3-méthylpentan-2-one	565-61-7		11157				EFSA
07.187	non-2-én-4-one	32064-72-5		11162			*	EFSA
07.188	non-3-én-2-one	14309-57-0	1136	11163			*	EFSA
07.189	nonan-4-one	4485-09-0		11161				EFSA
07.190	octa-1,5-dién-3-one	65213-86-7	1848				*	EFSA
07.193	1-phénylbutan-1-one	495-40-9						EFSA
07.194	4-phénylbutan-2-one	2550-26-7		11182				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
07.195	1-phénylpropan-2-one	103-79-7		11042				EFSA
07.196	pin-2-én-4-one	80-57-9	1870	11186				EFSA
07.198	pseudoionone	141-10-6		11191			*	EFSA
07.199	tétradécan-2-one	2345-27-9		11192				EFSA
07.200	4-(2,5,6,6-tétraméthyl-1-cyclohexényl)but-3-én-2-one	79-70-9					*	EFSA
07.201	tridéc-12-én-2-one	60437-21-0						EFSA
07.202	2,6,6-triméthylcyclohex-2-én-1-one	20013-73-4					*	EFSA
07.203	3,3,5-triméthylcyclohexan-1-one	873-94-9						EFSA
07.204	3,3,6-triméthylhepta-1,5-diène-4-one	546-49-6					*	EFSA
07.205	6,10,14-triméthylpentadécan-2-one	502-69-2		11205				EFSA
07.206	4-(2,3,6-triméthylphényl)but-3-én-2-one	56681-06-2					*	EFSA
07.210	1-nonén-3-one	24415-26-7					*	EFSA
07.214	alpha-méthylnaphtylcétone	941-98-0						EFSA
07.215	<i>d</i> -camphre	464-49-3	1395	140		Pas plus de 16 mg/kg pour la catégorie 1 ; pas plus de 50 mg/kg pour les catégories 2 et 8 ; pas plus de 20 mg/kg		EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
						pour la catégorie 3 ; pas plus de 100 mg/kg pour les catégories 5, 6, 7, 12 et 15 ; pas plus de 50 mg/l pour la catégorie 14.1 ; pas plus de 50 mg/l pour la catégorie 14.2 (sauf dans l'élixir du Suédois : pas plus de 850 mg/l).		
07.219	<i>trans</i> -3-méthyl-2-(2-pentényl)-2-cyclopentén-1-one	6261-18-3					*	EFSA
07.224	<i>trans</i> -1-(2,6,6-triméthyl-1-cyclohexén-1-yl)but-2-én-1-one	23726-91-2			Au moins 90 % ; composants secondaires : 2-4 % d'alpha-damascone et 2-4 % de delta-damascone		*	EFSA
07.225	<i>cis</i> -1-(2,6,6-triméthyl-2-cyclohexén-1-yl)but-2-én-1-one	23726-94-5			Au moins 92 % ; composant secondaire : 4 % d'isomère <i>trans</i>		*	EFSA
07.226	<i>trans</i> -1-(2,6,6-triméthyl-2-cyclohexène-1-yle)but-2-ène-1-one	24720-09-0					*	EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
07.231	alpha-damascénone	35044-63-4					*	EFSA
07.234	1-(4-hydroxy-3-méthoxyphényl)-3-décanone	27113-22-0	2021					EFSA
07.236	(Z)-5-octén-2-one	22610-86-2		11171				EFSA
07.238	3-hydroxy-2-octanone	37160-77-3						EFSA
07.239	[R-(E)]-5-isopropyl-8-méthylnona-6,8-diène-2-one	2278-53-7	1840					EFSA
07.240	2-méthylheptan-3-one	13019-20-0	1156					EFSA
07.242	3-hydroxy-4-phénylbutan-2-one	5355-63-5	2041		Au moins 93 % ; composant secondaire : 3-5 % de 4-hydroxy-4-phénylbutan-2-one			EFSA
07.243	4-hydroxyacétophénone	99-93-4						EFSA
07.244	(6E)-méthyl-3-heptén-2-one	20859-10-3	1138				*	EFSA
07.247	(E,E)-3,5-octadién-2-one	30086-02-3	1139				*	EFSA
07.248	octane-2,3-dione	585-25-1						EFSA
07.249	undécan-6-one	927-49-1	1155					EFSA
07.254	2-méthoxyacétophénone	579-74-8						EFSA
07.255	l-pipéritone	4573-50-6	1856				*	EFSA
07.256	(E)- et (Z)-4,8-diméthyl-3,7-nonadién-2-one	817-88-9	1137		Au moins 94 % ; composant secondaire : 3-4 % de 4,8-diméthyl-3,7-nonadién-2-ol		*	EFSA
07.257	2-(3,7-diméthyl-2,6-octadiényl)cyclopentanone	68133-79-9	1117					EFSA
07.258	6-méthyl-3-heptén-2-one	2009-74-7					*	EFSA
07.259	2-méthylacétophénone	577-16-2	2044					EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
07.260	3-hydroxy-5-méthyl-2-hexanone	163038-04-8						EFSA
07.261	4-méthyl-3-heptén-5-one	22319-31-9					*	EFSA
07.262	9-décén-2-one	35194-30-0						EFSA
08.001	acide formique	64-18-6	79	1				JECFA
08.002	acide acétique	64-19-7	81	2				JECFA
08.003	acide propionique	79-09-4	84	3				JECFA
08.004	acide lactique	598-82-3	930	4				EFSA
08.005	acide butyrique	107-92-6	87	5				JECFA
08.006	acide 2-méthylpropionique	79-31-2	253	6				JECFA
08.007	acide valérique	109-52-4	90	7				JECFA
08.008	acide 3-méthylbutyrique	503-74-2	259	8				JECFA
08.009	acide hexanoïque	142-62-1	93	9				JECFA
08.010	acide octanoïque	124-07-2	99	10				JECFA
08.011	acide décanoïque	334-48-5	105	11				JECFA
08.012	acide dodécanoïque	143-07-7	111	12		Au moins 90 % ; composants secondaires : 3-6 % d'acide tétradécanoïque, 2-5 % d'acide décanoïque, 1-2 % d'acide hexadécanoïque		JECFA
08.013	acide oléique	112-80-1	333	13		Au moins 90 % ; composants secondaires : 5-7 % d'acide palmitique et autres acides gras		JECFA
08.014	acide hexadécanoïque	57-10-3	115	14		Au moins 80 % ; composants secondaires : 8-11 % d'acide octadécanoïque, 5-7 % d'acide tétradécanoïque, 3-5 % d'acide		JECFA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
					heptadécanoïque et < 1 % d'acide pentadécanoïque			
08.015	acide octadécanoïque	57-11-4	116	15	Au moins 40 % ; composants secondaires : 5-50 % d'acide hexadécanoïque, 3 % d'acide tétradécanoïque, < 5 % d'acide 9-octadécanoïque, < 3 % d'acide heptadécanoïque, < 2 % d'acide icosanoïque et < 1 % d'acide pentadécanoïque			JECFA
08.016	acide tétradécanoïque	544-63-8	113	16	Au moins 94 % ; composants secondaires : 2-4 % d'acide hexadécanoïque et 1-3 % d'acide dodécanoïque			JECFA
08.017	acide <i>l</i> -malique	6915-15-7	619	17				JECFA
08.018	acide tartrique	133-37-9	621	18				JECFA
08.019	acide pyruvique	127-17-3	936	19				EFSA
08.021	acide benzoïque	65-85-0	850	21				EFSA
08.022	acide cinnamique	621-82-9	657	22				EFSA
08.023	acide 4-oxovalérique	123-76-2	606	23				JECFA
08.024	acide succinique	110-15-6		24				CoE
08.025	acide fumarique	110-17-8	618	25				JECFA
08.026	acide adipique	124-04-9	623	26				JECFA
08.028	acide heptanoïque	111-14-8	96	28				JECFA
08.029	acide nonanoïque	112-05-0	102	29				JECFA
08.031	acide 2-méthylvalérique	97-61-0	261	31				JECFA
08.032	acide 3-phénylpropionique	501-52-0	646	32				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
08.033	acide prop-1-ène-1,2,3-tricarboxylique	499-12-7	627	33				JECFA
08.034	acide cyclohexylacétique	5292-21-7	965	34				EFSA
08.035	acide 2-méthylhexanoïque	4536-23-6	265	582				JECFA
08.036	acide citronellique	502-47-6	1221	616				EFSA
08.037	acide 2-oxoglutarique	328-50-7	634	653				JECFA
08.038	acide phénylacétique	103-82-2	1007	672				EFSA
08.039	acide undéc-10-énoïque	112-38-9	331	689				JECFA
08.040	acide 4-hydroxybenzoïque	99-96-7	957	693				EFSA
08.041	acide octadéca-9,12-diénoïque	60-33-3	332	694				JECFA
08.042	acide undécanoïque	112-37-8	108	696				JECFA
08.043	acide vanillique	121-34-6	959	697				EFSA
08.044	acide (2E),4-diméthylpent-2-énoïque	21016-46-6	1211	744				EFSA
08.045	acide 2-éthylbutyrique	88-09-5	257	2001				JECFA
08.046	acide 2-méthylbutyrique	116-53-0	255	2002				JECFA
08.047	acide 2-méthylheptanoïque	09.02.1188	1212	2003				EFSA
08.048	acide pent-4-énoïque	591-80-0	314	2004				JECFA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
08.049	acide phénoxyacétique	122-59-8	1026	2005				EFSA
08.050	acide hex-3-énoïque	4219-24-3	317	2256				JECFA
08.051	acide 3-méthyl-2-oxobutyrique	759-05-7	631	2262				JECFA
08.052	acide 4-méthyl-2-oxovalérique	816-66-0	633	2263				JECFA
08.053	acide malonique	141-82-2		2264				EFSA
08.054	acide hex-2( <i>trans</i> )-énoïque	13419-69-7	1361	11777				EFSA
08.055	acide 2-méthyl-2-penténoïque	3142-72-1	1210	11680				EFSA
08.056	acide 3-méthylvalérique	105-43-1	262	10149				JECFA
08.057	acide 4-méthylvalérique	646-07-1	264	10150				JECFA
08.058	acide 2-méthylpent-3-énoïque	37674-63-8	347	10147				JECFA
08.059	acide 2-méthylpent-4-énoïque	1575-74-2	355	10148				JECFA
08.060	acide cyclohexanecarboxylique	98-89-5	961	11911				EFSA
08.061	acide 5-méthylhexanoïque	628-46-6	266	10142				JECFA
08.062	acide 4-méthylnonanoïque	45019-28-1	274	11925				JECFA
08.063	acide 4-méthyl octanoïque	54947-74-9	271	11926				JECFA
08.064	acide (2 <i>E</i> )-méthylcrotonique	80-59-1	1205	10168				EFSA
08.065	acide déc-9-énoïque	14436-32-9	328	10090				JECFA
08.066	acide 2-oxobutyrique	600-18-0	589					JECFA
08.067	acide 1,2,5,6-tétrahydrocuminique	71298-42-5	976					EFSA
08.068	acide déc-(5 et 6)-énoïque	72881-27-7	327					JECFA
08.070	acide 3-méthylcrotonique	541-47-9	1204	10138				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
08.071	acide <i>p</i> -anisique	100-09-4	883	10077				EFSA
08.072	acide but-2-énoïque ( <i>cis</i> et <i>trans</i> )	3724-65-0		10080				EFSA
08.073	acide déc-2-énoïque	3913-85-7	1372	10087				EFSA
08.074	acide déc-3-énoïque	15469-77-9		10088				EFSA
08.075	acide déc-4-énoïque	26303-90-2	1287	10089				EFSA
08.076	acide 2,4-dihydroxybenzoïque	89-86-1	908					EFSA
08.078	acide 2-éthylhexanoïque	149-57-5						EFSA
08.079	acide 4-éthyloctanoïque	16493-80-4	1218					EFSA
08.080	acide gallique	149-91-7		10170				EFSA
08.081	acide gérannique	459-80-3	1825	10094				EFSA
08.082	acide glutarique	110-94-1						EFSA
08.083	acide hept-2-énoïque	18999-28-5		10102				EFSA
08.085	acide ( <i>E,E</i> )-hexa-2,4-diénoïque	110-44-1	1176					EFSA
08.086	acide 3-hydroxy-2-oxopropionique	1113-60-6	635					JECFA
08.087	acide 4-hydroxy-3,5-diméthoxybenzoïque	530-57-4		10111				EFSA
08.088	acide 4-hydroxy-3,5- diméthoxycinnamique (mélange d'isomères)	530-59-6						EFSA
08.089	acide 4-hydroxy-3-méthoxycinnamique (mélange d'isomères)	1135-24-6		10113				EFSA
08.090	acide 2-hydroxy-4-méthylvalérique	498-36-2		10118				EFSA
08.092	acide 3-méthoxybenzoïque	586-38-9	882					EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
08.093	acide 3-méthyl-2-oxovalérique	39748-49-7	632	10146				JECFA
08.094	acide 4-méthyl-décanoïque	24323-24-8						EFSA
08.095	acide 8-méthyl-décanoïque	5601-60-5						EFSA
08.096	acide 3-méthyl-hexanoïque	3780-58-3						EFSA
08.097	acide 4-méthyl-hexanoïque	01.11.1561						EFSA
08.099	acide 4-méthyl-pent-2-énoïque	10321-71-8	1818					EFSA
08.100	acide 4-méthyl-pent-3-énoïque	504-85-8						EFSA
08.101	acide non-2-énoïque	3760-11-0		10153				EFSA
08.102	acide non-3-énoïque	4124-88-3		10154				EFSA
08.103	acide nonanedioïque	123-99-9		10079				EFSA
08.107	acide ( <i>E</i> )-pent-2-énoïque	13991-37-2	1804	10163				EFSA
08.108	acide 2-phénylpropionique	492-37-5		10164				EFSA
08.109	acide 3-phénylpyruvique	156-06-9	1478					EFSA
08.112	acide salicylique	69-72-7	958	10165				EFSA
08.113	sel disodique de l'acide succinique	150-90-3						EFSA
08.114	acide 2-octénoïque	1871-67-6	1805	10156				EFSA
08.115	acide 4-méthylheptanoïque	02.03.3302						EFSA
08.119	acide 2-hexénoïque	04.04.1191		11777				EFSA
08.120	acide 2-méthyl-2-buténoïque	13201-46-2		10168				EFSA
08.123	acide <i>trans</i> -2-hepténoïque	10352-88-2	1373					EFSA
08.127	acide 2-(4-méthoxyphénoxy)propionique	158833-38-6						EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
08.131	acide <i>cis</i> -2- heptylcyclopropanecarboxylique	697290-76-9	1907					EFSA
08.132	acide 3-hydroxybenzoïque	99-06-9						EFSA
08.133	acide 3,4-dihydroxybenzoïque	99-50-3						EFSA
08.134	acide 4-hydroxy-3-méthoxymandélique	55-10-7						EFSA
08.135	acide 4-(2,2,3- triméthylcyclopentyl)butanoïque	957136-80-0						EFSA
09.001	acétate d'éthyle	141-78-6	27	191				JECFA
09.002	acétate de propyle	109-60-4	126	192				JECFA
09.003	acétate d'isopropyle	108-21-4	305	193				JECFA
09.004	acétate de butyle	123-86-4	127	194				JECFA
09.005	acétate d'isobutyle	110-19-0	137	195				JECFA
09.006	acétate d'hexyle	142-92-7	128	196				JECFA
09.007	acétate d'octyle	112-14-1	130	197				JECFA
09.008	acétate de nonyle	143-13-5	131	198				JECFA
09.009	acétate de décyle	112-17-4	132	199				JECFA
09.010	acétate de dodécyle	112-66-3	133	200				JECFA
09.011	acétate de géranyle	105-87-3	58	201	Au moins 90 % ; composants secondaires : 4-6 % de géraniol et 1-2 % de nérol			JECFA
09.012	acétate de citronellyle	150-84-5	57	202	Au moins 92 % ; composant secondaire : 4-6 % de citronellol			JECFA
09.013	acétate de linalyle	115-95-7	359	203				JECFA
09.014	acétate de benzyle	140-11-4	23	204				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'éval- uation	Évalué par
09.015	acétate d'alpha-terpinyle	80-26-2	368	205				SCF/CoE
09.016	acétate de menthyle	29066-34-0	431	206				JECFA
09.017	acétate de DL-bornyle	76-49-3	1387	207				EFSA
09.018	acétate de cinnamyle	103-54-8	650	208				EFSA
09.019	acétate de <i>p</i> -anisyle	104-21-2	873	209				EFSA
09.020	acétate d'eugényle	93-28-7	1531	210				EFSA
09.021	acétate de pentyle	628-63-7		211				SCF/CoE
09.022	acétate d'heptyle	112-06-1	129	212				JECFA
09.023	acétate de méthyle	79-20-9	125	213				JECFA
09.024	acétate d'isopentyle	123-92-2	43	214				JECFA
09.025	acétate de 2-éthylbutyle	10031-87-5	140	215				JECFA
09.026	acétate d'alpha-pentylcinnamyle	7493-78-9	677	216				EFSA
09.027	acétate de cyclohexyle	622-45-7	1093	217				EFSA
09.028	acétate de 2-cyclohexyléthyle	21722-83-8	964	218				EFSA
09.029	acétate de 1,1-diméthyl-3-phénylpropyle	103-07-1	1460	219				EFSA
09.030	acétate de 2-méthoxy-4-(prop-1-ényl)phényle	93-29-8	1262	220				EFSA
09.031	acétate de phénéthyle	103-45-7	989	221				EFSA
09.032	acétate de 3-phénylpropyle	122-72-5	638	222				EFSA
09.033	acétate de rhodinyle	141-11-7	60	223	Au moins 87 % ; composant secondaire : 9-12 % de rhodinol			JECFA
09.034	acétate de santalyle	1323-00-8	985	224			*	EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
09.035	acétate de vanillyle	881-68-5	890	225				EFSA
09.036	acétate de <i>p</i> -tolyle	140-39-6	699	226				EFSA
09.037	acrylate d'éthyle	140-88-5	1351	245				EFSA
09.038	butyrate de méthyle	623-42-7	149	263				JECFA
09.039	butyrate d'éthyle	105-54-4	29	264				JECFA
09.040	butyrate de propyle	105-66-8	150	266				JECFA
09.041	butyrate d'isopropyle	638-11-9	307	267				JECFA
09.042	butyrate de butyle	109-21-7	151	268				JECFA
09.043	butyrate d'isobutyle	539-90-2	158	269				JECFA
09.044	butyrate de pentyle	540-18-1	152	270				JECFA
09.045	butyrate d'hexyle	2639-63-6	153	271				JECFA
09.046	butyrate d'octyle	110-39-4	155	272				JECFA
09.047	butyrate de décyle	01.09.5454	156	273				JECFA
09.048	butyrate de géranyle	106-29-6	66	274	Au moins 92 % ; composants secondaires : 3-5 % de géraniol et 1 % de nérol			JECFA
09.049	butyrate de citronellyle	141-16-2	65	275	Au moins 90 % ; composant secondaire : 6-8 % de citronellol			JECFA
09.050	butyrate de linalyle	78-36-4	361	276				JECFA
09.051	butyrate de benzyle	103-37-7	843	277				EFSA
09.052	butyrate de terpinyle	2153-28-8	370	278				JECFA
09.053	butyrate de cinnamyle	103-61-7	652	279				EFSA
09.054	butyrate d'allyle	2051-78-7	2	280			*	JECFA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
09.055	butyrate de 3-méthylbutyle	106-27-4	45	282				JECFA
09.057	butyrate de 2-phénylpropyle	80866-83-7	1469	285				EFSA
09.058	butyrate de <i>p</i> -anisyle	6963-56-0	875	286				EFSA
09.059	décanoate d'éthyle	110-38-3	35	309				JECFA
09.060	hexanoate d'éthyle	123-66-0	31	310				JECFA
09.061	hexanoate de propyle	626-77-7	161	311				JECFA
09.062	hexanoate d'isopropyle	2311-46-8	308	312				JECFA
09.063	hexanoate de butyle	626-82-4	162	313				JECFA
09.064	hexanoate d'isobutyle	105-79-3	166	314				JECFA
09.065	hexanoate de pentyle	540-07-8	163	315				JECFA
09.066	hexanoate d'hexyle	6378-65-0	164	316				JECFA
09.067	hexanoate de géranyle	10032-02-7	70	317				JECFA
09.068	hexanoate de linalyle	7779-23-9	364	318				JECFA
09.069	hexanoate de méthyle	106-70-7	1871	319				SCF/CoE
09.070	hexanoate de 3-méthylbutyle	2198-61-0	46	320				JECFA
09.071	hexanoate de 3-phénylpropyle	6281-40-9	642	321				EFSA
09.072	formiate d'éthyle	109-94-4	26	339				JECFA
09.073	formiate de propyle	110-74-7	117	340	Au moins 94 % ; composant secondaire : 4-6 % d'alcool propylique			JECFA
09.074	formiate d'heptyle	112-23-2	121	341	Au moins 94 % ; composant secondaire : 1- 5 % d'heptanal			JECFA
09.075	formiate d'octyle	112-32-3	122	342				JECFA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
09.076	formiate de géranyle	105-86-2	54	343	Au moins 85 % ; composants secondaires : 8-10 % de géraniol et 2-4 % de nérol			JECFA
09.077	formiate de benzyle	104-57-4	841	344				EFSA
09.078	formiate de citronellyle	105-85-1	53	345	Au moins 90 % ; composant secondaire : 5-10 % de citronellol			JECFA
09.079	formiate de rhodinyne	141-09-3	56	346	Au moins 85 % ; composant secondaire : 10-13 % de rhodinol			JECFA
09.080	formiate de linalyle	115-99-1	358	347	Au moins 90 % ; composant secondaire : 6-8 % de linalol			JECFA
09.081	formiate d'alpha-terpinyle	2153-26-6	367	348				JECFA
09.082	formiate de DL-bornyle	7492-41-3	1389	349				EFSA
09.083	formiate de phénéthyle	104-62-1	988	350				EFSA
09.084	formiate de 3-phénylpropyle	104-64-3	637	351				EFSA
09.085	formiate de cinnamyle	104-65-4	649	352				EFSA
09.086	formiate de 2-méthyl-1-phényl-2-propyle	10058-43-2	1654	353	Au moins 93 % ; composant secondaire : 5-7 % d'alcool alpha,alpha- diméthylphénéthylque			EFSA
09.087	formiate de <i>p</i> -anisyle	122-91-8	872	354	Au moins 90 % ; composant secondaire : 8 % d'alcool anisylque			EFSA
09.088	formiate d'eugényle	10031-96-6	1530	355	Au moins 94 % ; composant secondaire : 2-3 % d'eugénol			EFSA
09.089	formiate d'isoeugényle	7774-96-1	1261	356				EFSA
09.090	formiate d'alpha-pentylcinnamyle	7493-79-0	676	357	Au moins 85 % ; composant secondaire : 10-12 % d'alcool alpha-amylcinnamylique			EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
09.091	heptanoate de butyle	5454-28-4	169	363				JECFA
09.092	heptanoate d'isobutyle	7779-80-8	172	364				JECFA
09.093	heptanoate d'éthyle	106-30-9	32	365				JECFA
09.094	heptanoate d'octyle	5132-75-2	171	366				JECFA
09.095	heptanoate de propyle	7778-87-2	168	367				JECFA
09.096	heptanoate de méthyle	106-73-0	167	368				JECFA
09.097	heptanoate d'allyle	142-19-8	4	369			*	JECFA
09.098	heptanoate de pentyle	7493-82-5	170	370	Au moins 93 % ; composant secondaire : 4-7 % de 2-méthylhexanoate de <i>n</i> -amyle			JECFA
09.099	dodécanoate d'éthyle	106-33-2	37	375				JECFA
09.100	dodécanoate de butyle	106-18-3	181	376				JECFA
09.101	dodécanoate de méthyle	111-82-0	180	377	Au moins 94 % ; composants secondaires : 3-6 % de tétradécanoate de méthyle, 2-5 % de décanoate de méthyle et 1-2 % d'hexadécanoate de méthyle			JECFA
09.102	dodécanoate de <i>p</i> -tolyle	10024-57-4	704	378	Au moins 90 % ; composants secondaires : 3-6 % de tétradécanoate de <i>p</i> -tolyle, 2-5 % de décanoate de <i>p</i> -tolyle et 1-2 % d'hexadécanoate de <i>p</i> -tolyle			EFSA
09.103	dodécanoate de 3-méthylbutyle	6309-51-9	182	379				JECFA
09.104	tétradécanoate d'éthyle	124-06-1	38	385				JECFA
09.105	tétradécanoate d'isopropyle	110-27-0	311	386				JECFA
09.106	tétradécanoate de méthyle	124-10-7	183	387				JECFA
09.107	nonanoate d'éthyle	123-29-5	34	388				JECFA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
09.108	nonanoate de méthyle	1731-84-6	179	389				JECFA
09.109	nonanoate d'allyle	7493-72-3	6	390			*	JECFA
09.110	nonanoate de 3-méthylbutyle	7779-70-6	48	391				JECFA
09.111	octanoate d'éthyle	106-32-1	33	392				JECFA
09.112	octanoate de pentyle	638-25-5	174	393				JECFA
09.113	octanoate d'hexyle	1117-55-1	175	394				JECFA
09.114	octanoate d'octyle	2306-88-9	177	395				JECFA
09.115	octanoate de nonyle	7786-48-3	178	396				JECFA
09.116	octanoate de linalyle	10024-64-3	365	397	Au moins 93 % ; composants secondaires : 2-3 % de linalol et 2-3 % d'acide octanoïque			JECFA
09.117	octanoate de méthyle	111-11-5	173	398				JECFA
09.118	octanoate d'heptyle	4265-97-8	176	399				JECFA
09.119	octanoate d'allyle	4230-97-1	5	400			*	JECFA
09.120	octanoate de 3-méthylbutyle	2035-99-6	47	401				JECFA
09.121	propionate d'éthyle	105-37-3	28	402				JECFA
09.122	propionate de propyle	106-36-5	142	403				JECFA
09.123	propionate d'isopropyle	637-78-5	306	404				JECFA
09.124	propionate de butyle	590-01-2	143	405				JECFA
09.125	propionate d'isobutyle	540-42-1	148	406				JECFA
09.126	propionate d'octyle	142-60-9	145	407				JECFA
09.127	propionate de décyle	5454-19-3	146	408				JECFA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
09.128	propionate de géranyle	105-90-8	62	409	Au moins 92 % ; composants secondaires : 3-4 % de géraniol et 1-2 % de nérol			JECFA
09.129	propionate de citronellyle	141-14-0	61	410	Au moins 90 % ; composant secondaire : 5-8 % de citronellol			JECFA
09.130	propionate de linalyle	144-39-8	360	411	Au moins 94 % ; composant secondaire : 2-5 % de linalol			JECFA
09.131	propionate de DL-isobornyle	2756-56-1	842	412				EFSA
09.132	propionate de benzyle	122-63-4	651	413				EFSA
09.133	propionate de cinnamyle	103-56-0	651	414				EFSA
09.134	propionate de méthyle	554-12-1	141	415				JECFA
09.135	propionate de pentyle	624-54-4		416				SCF/CoE
09.136	propionate de 3-méthylbutyle	105-68-0	44	417				JECFA
09.137	propionate de phénéthyle	122-70-3	990	418				EFSA
09.138	propionate de 3-phénylpropyle	122-74-7	639	419				EFSA
09.139	propionate d'hexyle	2445-76-3	144	420				JECFA
09.140	propionate de cyclohexyle	6222-35-1	1097	421				EFSA
09.141	propionate de rhodinyne	105-89-5	64	422				JECFA
09.142	propionate de terpinyle	80-27-3	369	423				JECFA
09.143	propionate de carvyle	97-45-0	383	424				JECFA
09.144	propionate de 1-phénéthyle	120-45-6	802	425				EFSA
09.145	propionate de <i>p</i> -anisyle	7549-33-9	874	426				EFSA
09.146	undéc-10-énoate d'allyle	7493-76-7	9	441			*	JECFA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA A	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
09.147	valérate d'éthyle	539-82-2	30	465				JECFA
09.148	valérate de butyle	591-68-4	160	466				JECFA
09.149	valérate de pentyle	2173-56-0		467				SCF/CoE
09.150	valérate de (E)-géranyle	10402-47-8	1821	468				EFSA
09.151	valérate de citronellyle	7540-53-6	69	469	Au moins 85 % ; composant secondaire : 10-12 % de rhodinol			JECFA
09.152	valérate de benzyle	10361-39-4		470				EFSA
09.153	valérate de DL-bornyle	7549-41-9	1392	471				EFSA
09.154	valérate de menthyle	89-47-4	1852	472				EFSA
09.156	2-nonynoate de méthyle	111-80-8	1356	479				EFSA
09.157	2-nonynoate d'éthyle	10031-92-2	1352	480				EFSA
09.158	2-octynoate de méthyle	111-12-6	1357	481				EFSA
09.159	formiate de pentyle	638-49-3	119	497	Au moins 92 % ; composant secondaire : 4-8 % d'alcool <i>n</i> -amylique			JECFA
09.160	formiate de cyclohexyle	4351-54-6	1095	498				EFSA
09.161	formiate d'hexyle	629-33-4	120	499				JECFA
09.162	formiate de 3-méthylbutyle	110-45-2	42	500	Au moins 92 % ; composant secondaire : 4-8 % d'alcool isoamylique			JECFA
09.163	formiate de butyle	592-84-7	118	501				JECFA
09.164	formiate d'isobutyle	542-55-2	124	502	Au moins 94 % ; composant secondaire : 4-6 % d'alcool isobutylique			JECFA
09.165	formiate d'isopropyle	625-55-8	304	503				JECFA
09.166	butyrate d'heptyle	5870-93-9	154	504				JECFA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'éval- uation	Évalué par
09.167	butyrate de néryle	999-40-6	67	505				JECFA
09.168	butyrate de 1-phénéthyle	103-52-6	991	506				EFSA
09.169	propionate de néryle	105-91-9	63	509				JECFA
09.171	acétate de cédryle	77-54-3		527				EFSA
09.174	acétate de 2-méthoxyphényle	613-70-7	718	552				EFSA
09.176	formiate de DL-isobornyle	1200-67-5	1390	565				EFSA
09.178	acétate de 1-phénéthyle	93-92-5	801	573				EFSA
09.179	formiate de 1-phénéthyle	7775-38-4	800	574				EFSA
09.180	hexadécanoate de méthyle	112-39-0		581				EFSA
09.181	hex-2-énoate de méthyle	2396-77-2		583				EFSA
09.182	valérate de méthyle	624-24-8	159	588				JECFA
09.185	acétate de 2-oxopropyle	592-20-1		607				SCF/CoE
09.186	acétate de <i>sec</i> -butan-3-onyle	4906-24-5	406	608				JECFA
09.188	décanoate de pentyle	5933-87-9		611				SCF/CoE
09.189	butyrate de 1-phénylpropyle	10031-86-4	823	628				EFSA
09.191	hex-3-énoate d'éthyle	2396-83-0	335					JECFA
09.192	oléate d'éthyle	111-62-6	345	633				JECFA
09.193	hexadécanoate d'éthyle	628-97-7	39	634				JECFA
09.194	( <i>E,E</i> )-hexa-2,4-diénoate d'éthyle	2396-84-1	1178	635				EFSA
09.197	acétate d'hex-3( <i>cis</i> )-ényle	3681-71-8	134	644				JECFA
09.198	valérate d'isopentyle	01.09.2050		648				SCF/CoE

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
09.200	acétate de 1-méthyl-3-phénylpropyle	10415-88-0	816	671				EFSA
09.201	valérate de phénéthyle	7460-74-4		673				EFSA
09.202	valérate de propyle	141-06-0		679				SCF/CoE
09.204	octadéca-9,12-diénoate d'éthyle	544-35-4		711				SCF/CoE
09.205	octadéca-9,12,15-triénoate d'éthyle	1191-41-9		712				SCF/CoE
09.208	oléate de butyle	142-77-8		741				SCF/CoE
09.209	octanoate de butyle	589-75-3		742				SCF/CoE
09.210	octadécanoate d'éthyle	111-61-5	40	745	Au moins 89 % ; composants secondaires : 6-7 % de palmitate d'éthyle et d'esters éthyliques d'autres acides gras			JECFA
09.211	tributyrate de glycéryle	60-01-5	922	747				EFSA
09.212	formiate de néryle	2142-94-1	55	2060	Au moins 90 % ; composants secondaires : 4-6 % de géraniol, 1-3 % de nérol et d'esters formiques du citronellol, du géraniol et du rhodinol			JECFA
09.213	acétate de néryle	141-12-8	59	2061				JECFA
09.214	acétate d'undéc-10-ényle	112-19-6	136	2062				JECFA
09.215	acétate de carvyle	97-42-7	382	2063				JECFA
09.216	acétate de dihydrocarvyle	20777-49-5	379	2064				JECFA
09.218	acétate de DL-isobornyle	125-12-2	1388	2066				EFSA
09.219	acétate de 1 <i>R</i> ,2 <i>S</i> ,5 <i>R</i> -isopulégyle	57576-09-7	756	2067			*	EFSA
09.220	acétate de pipéronyle	326-61-4	894	2068				EFSA
09.225	acétate de 1,3-nonanediol	1322-17-4	605	2075				JECFA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
09.227	acétate de 1,1-diméthyl-2-phénéthyle	151-05-3	1655	2077				EFSA
09.228	acétate de <i>o</i> -tolyle	533-18-6	698	2078				EFSA
09.230	butyrate de cyclohexyle	1551-44-6	1094	2082				EFSA
09.231	butyrate de 1-phénéthyle	3460-44-4	803	2083				EFSA
09.232	butyrate de 1,1-diméthyl-2-phénéthyle	10094-34-5	1656	2084				EFSA
09.233	propionate d'allyle	2408-20-0	1	2094				JECFA
09.234	non-2-énoate de méthyle	111-79-5	1813	2099				EFSA
09.235	déc-2-énoate de butyle	7492-45-7	1348	2100				EFSA
09.236	undéc-9-énoate de méthyle	5760-50-9	342	2101				JECFA
09.237	undéc-10-énoate d'éthyle	692-86-4	343	10634				JECFA
09.238	undéc-10-énoate de butyle	109-42-2	344	2103				JECFA
09.239	2-undécynoate de méthyle	10522-18-6	1358	2111				EFSA
09.240	formiate d'hex-3( <i>cis</i> )-ényle	33467-73-1	123	2153				JECFA
09.244	hexanoate d'allyle	123-68-2	3	2181			*	JECFA
09.246	octadécanoate de butyle	123-95-5	184	2189				JECFA
09.247	crotonate d'allyle	20474-93-5		2222			*	EFSA
09.248	<i>trans</i> -2-buténoate d'éthyle	623-70-1		2244				EFSA
09.249	butyrate de 1-méthyl-2-phényléthyle	68922-11-2	814	2276				EFSA
09.250	valérate d'isobutyle	10588-10-0		2303				SCF/CoE
09.251	décanoate de méthyle	110-42-9		2304				SCF/CoE
09.253	acétate de 2-isopropyl-5-méthylphényle	528-79-0		2308				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'éval- uation	Évalué par
09.254	acétate de 3-octyle	4864-61-3	313	2347				JECFA
09.256	nonanoate de propyle	07.03.6513		2351				SCF/CoE
09.258	pentacétate de D-glucose	3891-59-6						EFSA
09.260	(E,Z)-déca-2,4-diénoate d'éthyle	3025-30-7	1192	10574				EFSA
09.261	hexanoate de 2-phénéthyle	6290-37-5	995	10882				EFSA
09.262	octanoate de phénéthyle	5457-70-5	996	10884				EFSA
09.263	tripropionate de glycéryle	139-45-7	921	10657				EFSA
09.264	butyrate de <i>sec</i> -butan-3-onyle	84642-61-5	407	10525				JECFA
09.265	oct-4-énoate d'éthyle	34495-71-1	338	10619				JECFA
09.266	(2E)-buténoate d'hexyle	19089-92-0	1807	10688				EFSA
09.267	hex-3-énoate de méthyle	2396-78-3	334	10801				JECFA
09.268	oct-4( <i>cis</i> )-énoate de méthyle	21063-71-8	337	10834				JECFA
09.269	acétate de fenchyle	13851-11-1	1399	11769				EFSA
09.270	butyrate d'hex-3-ényle	16491-36-4	157	11859				JECFA
09.271	hexanoate d'hex-3-ényle	31501-11-8	165	11779				JECFA
09.272	formiate de myrtényle	72928-52-0	983	10858			*	EFSA
09.273	crotonate d'isobutyle	589-66-2	1206	10706				EFSA
09.274	undécanoate d'éthyle	627-90-7	36	10633				JECFA
09.275	acétate d'hept-3( <i>trans</i> )-ényle	1576-77-8	135	10662				JECFA
09.276	acétate d'oct-2-ényle	3913-80-2	1367	11906			*	EFSA
09.277	butyrate d'oct-2( <i>trans</i> )-ényle	84642-60-4	1368	11907			*	EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
09.278	acétate de <i>p</i> -mentha-1,8-diène-7-yle	15111-96-3	975	10742			*	EFSA
09.280	diacétate de nonane-1,4-diyle	67715-81-5	609	11927	Au moins 92 % ; composant secondaire : 5-8 % de monoacétate			JECFA
09.281	acétate d'oct-1-én-3-yle	06.10.2442	1836	11716			*	EFSA
09.282	butyrate d'oct-1-én-3-yle	16491-54-6	1837				*	EFSA
09.283	( <i>E</i> )-déc-2-énoate d'éthyle	7367-88-6	1814	10577				EFSA
09.284	déc-4-énoate d'éthyle	76649-16-6	341	10578				JECFA
09.285	oct-2( <i>trans</i> )-énoate d'éthyle	7367-82-0	1812	10617				EFSA
09.286	acétate de 2-méthylbutyle	624-41-9	138	10762				JECFA
09.287	déca-2,4-diénoate de propyle	28316-62-3		10889				EFSA
09.288	4-(4-acétoxyphényl)butan-2-one	03.06.3572	731		Au moins 93 % ; composant secondaire : 2-5 % d'isomère <i>ortho</i>			EFSA
09.289	acétate d'alpha-campholène	36789-59-0	969					EFSA
09.290	octa-4,7-diénoate d'éthyle	69925-33-3	339					JECFA
09.291	hex-3-énoate d'hex-3-ényle	61444-38-0	336					JECFA
09.292	2-hexénoate d'hexyle	33855-57-1	1810		Au moins 92 % ; composant secondaire : 6-8 % de <i>trans</i> -3-hexénoate d'hexyle			EFSA
09.294	acétate de 2-méthylbenzyle	17373-93-2	863		Au moins 98 % (somme des isomères <i>o</i> -, <i>m</i> - et <i>p</i> -)			EFSA
09.298	non-3-énoate de méthyle	13481-87-3	340					JECFA
09.299	oct-2( <i>trans</i> )-énoate de méthyle	7367-81-9	1811	11800	Au moins 90 % ; composant secondaire : 5-6 % de <i>trans</i> -3-octénoate de méthyle			EFSA
09.300	( <i>E,E</i> )-hexa-2,4-diénoate de méthyle	689-89-4	1177					EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
09.301	octanoate de <i>p</i> -tolyle	59558-23-5	703					EFSA
09.302	acétate de myrtényle	02.01.1079	982	10887			*	EFSA
09.303	isovalérate d' <i>hept</i> -2-ényle	253596-70-2	1799	10664			*	EFSA
09.304	isovalérate de <i>sec</i> -heptyle	238757-71-6		10806				EFSA
09.305	acétate de bêta-ionyle	22030-19-9	1409	10702	Au moins 92 % ; composants secondaires : 2-5 % d'acide acétique et 1-2 % de bêta-ionol		*	EFSA
09.306	acétate de 2-méthoxycinnamyle (mélange d'isomères)	110823-66-0		10752				EFSA
09.307	dodécanoate de 2-méthylbutyle	93815-53-3		10766				EFSA
09.312	hexa-2,4-diénoate d'allyle	7493-75-6	8	2182			*	JECFA/ EFSA
09.313	2-méthylbutyrate de benzyle	56423-40-6		10523				EFSA
09.314	crotonate de benzyle	65416-24-2						EFSA
09.315	dodécanoate de benzyle	140-25-0						EFSA
09.316	hexanoate de benzyle	6938-45-0		10521				EFSA
09.317	lactate de benzyle	2051-96-9						EFSA
09.318	octanoate de benzyle	10276-85-4						EFSA
09.319	butyrate de DL-bornyle	13109-70-1	1412					EFSA
09.321	2-méthylbut-2( <i>cis</i> )-énoate de butyle	7785-64-0						EFSA
09.323	acétate de <i>sec</i> -butyle	105-46-4		10527				EFSA
09.324	but-(2 <i>E</i> )-énoate de butyle	591-63-9						EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
09.325	butyrate de <i>sec</i> -butyle	819-97-6		10528				EFSA
09.326	déca-(2 <i>E</i> ,4 <i>Z</i> )-diénoate de butyle	28369-24-6		10529				EFSA
09.327	décanoate de butyle	30673-36-0		10530				EFSA
09.328	formiate de <i>sec</i> -butyle	589-40-2		10532				EFSA
09.329	hex-2-énoate de butyle	13416-74-5						EFSA
09.330	hex-(3 <i>E</i> )-énoate de butyle	118869-62-8						EFSA
09.331	hexadécanoate de butyle	111-06-8						EFSA
09.332	hexanoate de <i>sec</i> -butyle	820-00-8		10533				EFSA
09.333	lactate de <i>sec</i> -butyle	18449-60-0						EFSA
09.334	nonanoate de butyle	50623-57-9						EFSA
09.335	oct-2-énoate de butyle	57403-32-4		10536				EFSA
09.337	acétate de carvacryle	6380-28-5						EFSA
09.339	2-méthylcrotonate de cinnamyle (mélange d'isomères)	61792-12-9						EFSA
09.340	2-méthylbut-2-énoate de citronellyle	24717-85-9	1823					EFSA
09.341	hexanoate de citronellyle	10580-25-3						EFSA
09.342	acétate de cyclogéranyle	69842-11-1						EFSA
09.345	succinate de diisopentyle	818-04-2		10555				EFSA
09.346	malate de dibutyle	6280-99-5						EFSA
09.347	succinate de dibutyle	141-03-7						EFSA
09.348	adipate de diéthyle	141-28-6						EFSA
09.349	citrate de diéthyle	32074-56-9						EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
09.350	fumarate de diéthyle	623-91-6						EFSA
09.351	maléate de diéthyle	141-05-9		10551				EFSA
09.352	nonanedioate de diéthyle	624-17-9		10549				EFSA
09.353	oxalate de diéthyle	95-92-1						EFSA
09.354	pentanedioate de diéthyle	818-38-2						EFSA
09.355	acétate de néodihydrocarvyle	56422-50-5		10859				EFSA
09.356	propionate de 1,1-diméthyléthyle	20487-40-5						EFSA
09.358	acétate de 3,7-diméthyl-octyle	20780-49-8		10899				EFSA
09.360	2-acétoxypropionate d'éthyle	2985-28-6						EFSA
09.362	2-hydroxy-4-méthylbenzoate d'éthyle	60770-00-5						EFSA
09.363	2-méthoxybenzoate d'éthyle	7335-26-4						EFSA
09.364	2-phénylpropionate d'éthyle	2510-99-8						EFSA
09.365	3-méthylcrotonate d'éthyle	638-10-8		10610				EFSA
09.367	4-hydroxybenzoate d'éthyle	120-47-8						EFSA
09.368	4-méthylpent-3-énoate d'éthyle	6849-18-9		10615				EFSA
09.370	déc-9-énoate d'éthyle	67233-91-4		10579				EFSA
09.371	déca-2,4,7-triénoate d'éthyle	78417-28-4	1193	10576				EFSA
09.372	dodéc-(2E)-énoate d'éthyle	28290-90-6		10584				EFSA
09.374	hept-(2E)-énoate d'éthyle	54340-72-6						EFSA
09.375	méthacrylate d'éthyle	97-63-2						EFSA
09.377	oct-3-énoate d'éthyle	1117-65-3	1632	10618				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
09.379	pent-2-énoate d'éthyle	2445-93-4		10623				EFSA
09.380	pentadécanoate d'éthyle	41114-00-5		10622				EFSA
09.381	acétate de 2-éthylhexyle	103-09-3						EFSA
09.382	2-méthylbutyrate de géranyle	68705-63-5	1820					EFSA
09.383	2-méthylcrotonate de géranyle	7785-33-3	1822	11829				EFSA
09.385	acétate d'hept-2-ényle	16939-73-4	1798	10661			*	EFSA
09.386	acétate de <i>sec</i> -hept-4( <i>cis</i> )-ényle	94088-33-2						EFSA
09.387	2-méthylbutyrate d'heptyle	50862-12-9		10668				EFSA
09.388	acétate de <i>sec</i> -heptyle	5921-82-4		10802				EFSA
09.390	hexanoate d'heptyle	6976-72-3		10666				EFSA
09.391	hexanoate de <i>sec</i> -heptyle	6624-58-4		10805				EFSA
09.392	isovalérate d'heptyle	56423-43-9		10667				EFSA
09.394	acétate de ( <i>E</i> )-hex-2-ényle	2497-18-9	1355	643	Au moins 90 % ; composant secondaire : 5-6 % d'acétate de ( <i>Z</i> )-2-hexényle		*	EFSA
09.395	propionate de ( <i>E</i> )-hex-2-ényle	53398-80-4	1378	11830			*	EFSA
09.396	butyrate d'hex-2-ényle	53398-83-7	1375				*	EFSA
09.397	formiate d'hex-2-ényle	53398-78-0	1376	11858			*	EFSA
09.398	hexanoate d'hex-( <i>2E</i> )-ényle	53398-86-0	1381		Au moins 93 % ; composants secondaires : 2-3 % d'acide hexanoïque et 2-3 % de 2-hexénol		*	EFSA
09.399	isovalérate de ( <i>2E</i> )-hexényle	68698-59-9	1377				*	EFSA
09.400	phénylacétate d'hex-2-ényle	68133-78-8					*	EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
09.401	acétoacétate d'isopentyle	2308-18-1	598	227				JECFA
09.402	acétoacétate d'éthyle	141-97-9	595	240				JECFA
09.403	acétoacétate de butyle	591-60-6	596	241				JECFA
09.404	acétoacétate d'isobutyle	7779-75-1	597	242				JECFA
09.405	acétoacétate de géranyle	10032-00-5	599	243				JECFA
09.406	3-oxobutyrate de benzyle	5396-89-4	848	244				EFSA
09.407	3-méthylcrotonate de 2-phénéthyle	42078-65-9	998	246				EFSA
09.408	2-méthylbut-2( <i>cis</i> )-énoate d'isobutyle	7779-81-9	1213	247				EFSA
09.409	2-méthylbutyrate d'éthyle	7452-79-1	206	265				JECFA
09.410	2-éthylbutyrate d'allyle	7493-69-8	11	281			*	JECFA/ EFSA
09.411	cyclohexanebutyrate d'allyle	7493-65-4	14	283			*	JECFA/ EFSA
09.412	isobutyrate de méthyle	547-63-7	185	287				JECFA
09.413	isobutyrate d'éthyle	97-62-1	186	288				JECFA
09.414	isobutyrate de propyle	644-49-5	187	289				JECFA
09.415	isobutyrate d'isopropyle	617-50-5	309	290				JECFA
09.416	isobutyrate de butyle	97-87-0	188	291				JECFA
09.417	isobutyrate d'isobutyle	97-85-8	194	292				JECFA
09.418	isobutyrate de pentyle	2445-72-9		293				EFSA
09.419	isobutyrate d'isopentyle	03.01.2050	49	294				JECFA
09.420	isobutyrate d'heptyle	2349-13-5	190	295				JECFA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'éval- uation	Évalué par
09.421	isobutyrate de citronellyle	97-89-2	71	296	Au moins 92 % ; composant secondaire : 3-5 % de citronellol			JECFA
09.423	isobutyrate de linalyle	78-35-3	362	298				JECFA
09.424	isobutyrate de néryle	2345-24-6	73	299	Au moins 92 % ; composants secondaires : 2-5 % de nérol et 1-2 % de géraniol			JECFA
09.425	2-méthylpropionate de terpinyle	7774-65-4	371	300				JECFA
09.426	isobutyrate de benzyle	103-28-6	844	301				EFSA
09.427	isobutyrate de phénéthyle	103-48-0	992	302				EFSA
09.428	isobutyrate de 3-phénylpropyle	103-58-2	640	303				EFSA
09.429	isobutyrate de <i>p</i> -tolyle	103-93-5	701	304				EFSA
09.430	isobutyrate de pipéronyle	05.08.5461	895	305				EFSA
09.431	isobutyrate de géranyle	2345-26-8	72	306				JECFA
09.432	4-méthylvalérate de méthyle	2412-80-8	216	322				JECFA
09.433	lactate d'éthyle	97-64-3	931	371				EFSA
09.434	lactate de butyle	138-22-7	932	372				EFSA
09.435	4-oxovalérate d'éthyle	539-88-8	607	373				JECFA
09.436	4-oxovalérate de butyle	2052-15-5	608	374				JECFA
09.439	malate de diéthyle	03.12.7554	620	382				JECFA
09.441	malonate de butyle et d'éthyle	17373-84-1	615	384				JECFA
09.442	pyruvate d'éthyle	617-35-6	938	430				EFSA
09.443	pyruvate d'isopentyle	7779-72-8	939	431				EFSA
09.444	succinate de diéthyle	123-25-1	617	438				JECFA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'éval- uation	Évalué par
09.445	succinate de diméthyle	106-65-0	616	439				JECFA
09.446	tartrate de diéthyle	87-91-2	622	440				JECFA
09.447	isovalérate d'éthyle	108-64-5	196	442				JECFA
09.448	isovalérate de propyle	557-00-6	197	443				JECFA
09.449	isovalérate de butyle	109-19-3	198	444				JECFA
09.450	isovalérate d'isopropyle	32665-23-9	310	445				JECFA
09.451	isovalérate d'octyle	7786-58-5	200	446				JECFA
09.452	isovalérate de nonyle	7786-47-2	201	447				JECFA
09.453	isovalérate de géranyle	109-20-6	75	448				JECFA
09.454	isovalérate de linalyle	1118-27-0	363	449				JECFA
09.455	isovalérate de menthyle	16409-46-4	432	450				JECFA
09.456	isovalérate de DL-bornyle	76-50-6	1393	451				EFSA
09.457	isovalérate de DL-isobornyle	7779-73-9	1394	452				EFSA
09.458	isovalérate de benzyle	103-38-8	845	453				EFSA
09.459	isovalérate de cinnamyle	140-27-2	654	454				EFSA
09.460	isovalérate de citronellyle	68922-10-1		455				SCF/CoE
09.461	isovalérate de terpinyle	1142-85-4	372	456				JECFA
09.462	isovalérate de méthyle	556-24-1	195	457				JECFA
09.463	3-méthylbutyrate de 3-méthylbutyle	659-70-1	50	458				JECFA
09.464	isovalérate de cyclohexyle	7774-44-9	1096	459				EFSA
09.465	isovalérate de rhodinyle	7778-96-3	77	460				JECFA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
09.466	isovalérate de phénéthyle	140-26-1	994	461				EFSA
09.467	isovalérate de 3-phénylpropyle	03.07.5452	641	462				EFSA
09.468	isovalérate d'alpha-pentylcinnamyle	7493-80-3	678	463				EFSA
09.469	cyclohexanevalérate d'allyle	7493-68-7	15	474			*	JECFA/ EFSA
09.470	isobutyrate de cinnamyle	103-59-3	653	496				EFSA
09.471	isovalérate de néryle	3915-83-1	76	508				JECFA
09.472	isovalérate d'isobutyle	589-59-3	203	568				JECFA
09.473	isobutyrate d'octyle	109-15-9	192	593				JECFA
09.474	sébacate de dibutyle	109-43-3	625	622	Au moins 93 % ; composants secondaires : 2-4 % d'ester butylique d'acides gras de f. C <sub>14</sub> , C <sub>16</sub> et C <sub>18</sub>			JECFA
09.475	sébacate de diéthyle	110-40-7	624	623				JECFA
09.476	3-phényl-3-oxopropionate d'éthyle	94-02-0	834	627	Au moins 88 % ; composant secondaire : 7-9 % de benzoate d'éthyle			EFSA
09.478	isobutyrate d'hexyle	07.07.2349	189	646				JECFA
09.480	isobutyrate de <i>o</i> -tolyle	36438-54-7	700	681				EFSA
09.481	carbonate de diéthyle	105-58-8		710				SCF/CoE
09.482	cyclohexaneacétate d'allyle	4728-82-9	12	2070			*	JECFA/ EFSA
09.483	2-méthylbutyrate de méthyle	868-57-5	205	2085	Au moins 92 % ; composant secondaire : 5-7 % d'isovalérate de méthyle			JECFA
09.484	isobutyrate de 1,1-diméthyl-3-	10031-71-7	1461	2086				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA A	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'éval uation	Évalué par
	phénylpropyle							
09.485	isobutyrate de 2-phénylpropyle	65813-53-8	1470	2087				EFSA
09.486	isobutyrate de 1-phénéthyle	7775-39-5	804	2088				EFSA
09.487	isobutyrate de 2-phénoxyéthyle	103-60-6	1028	2089				EFSA
09.488	cyclohexanepropionate d'éthyle	10094-36-7	966	2095				EFSA
09.489	isovalérate d'allyle	2835-39-4	7	2098			*	JECFA/ EFSA
09.490	malonate de diéthyle	105-53-3	614	2106				JECFA
09.491	<i>o</i> -butyryllactate de butyle	7492-70-8	935	2107				EFSA
09.492	cyclohexanehexanoate d'allyle	7493-66-5	16	2180			*	JECFA/ EFSA
09.493	2-méthylcrotonate d'allyle	7493-71-2	10	2183			*	JECFA/ EFSA
09.494	2-méthylcrotonate de benzyle	37526-88-8	846	2184				EFSA
09.495	2-méthylcrotonate d'éthyle	5837-78-5	1824	2185				EFSA
09.496	2-méthylcrotonate de phénéthyle	55719-85-2	997	2186				EFSA
09.498	cyclohexanepropionate d'allyle	2705-87-5	13	2223			*	JECFA/ EFSA
09.499	isovalérate de pentyle	25415-62-7		2224				EFSA
09.501	2-acétyl-3-phénylpropionate d'éthyle	620-79-1	835	2241				EFSA
09.502	butyryllactate d'éthyle	71662-27-6		2242				EFSA
09.505	isovalérate d'hex-3-ényle	10032-11-8	202	2344				JECFA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
09.506	2-méthylbutyrate d'hex-3-ényle	10094-41-4	211	2345				JECFA
09.507	2-méthylbutyrate d'hexyle	10032-15-2	208	4132				JECFA
09.508	2,3-diméthylcrotonate de benzyle	7492-69-5	847	11868				EFSA
09.509	isobutyrate de 1-méthyl-1-phénéthyle	7774-60-9	1657	11828				EFSA
09.510	aconitate d'éthyle	1321-30-8	628	11845				JECFA
09.511	acétylcitrate de tributyle	77-90-7	630					JECFA
09.512	citrate de triéthyle	77-93-0	629	11762				JECFA
09.513	2-méthylcrotonate d'isopropyle	1733-25-1	312	10733				JECFA
09.514	2,4-dioxohexanoate d'éthyle	13246-52-1	603	11903				JECFA
09.515	2-éthylbutyrate de géranyle	73019-14-4	78	11667				JECFA
09.516	2-méthylbutyrate de 2-méthylbutyle	2445-78-5	212	10773		Au moins 90 % ; composant secondaire : 5-7 % de 3-méthylbutyrate de 2-méthylbutyle		JECFA
09.517	citronellate de méthyle	2270-60-2	354	10781				JECFA
09.518	isovalérate de 4-méthylphényle	55066-56-3	702	10545				EFSA
09.519	2-méthylbutyrate de butyle	15706-73-7	207	10534				JECFA
09.520	3-oxo-2-pentyl-1-cyclopentylacétate de méthyle	24851-98-7		10785				EFSA
09.521	3-oxo-2-pent-2-ényl-1-cyclopentylacétate de méthyle	39924-52-2	1400	10821		Mélange d'isomères : isomère <i>trans-trans</i> : 2-8 %, isomère <i>trans-cis</i> : 84-92 %, isomère <i>cis-cis</i> : 3-8 %. Somme des trois pics principaux : 98-100 %		EFSA
09.522	3-hydroxybutyrate d'éthyle	5405-41-4	594	10596				JECFA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'éval- uation	Évalué par
09.523	isobutyrate de dodécyle	6624-71-1	193	10563				JECFA
09.524	2-méthylpent-3-énoate d'éthyle	1617-23-8	350	10612				JECFA
09.525	isobutyrate de maltyle	65416-14-0	1482	10739			*	EFSA
09.526	2-méthylvalérate d'éthyle	39255-32-8	214	10616				JECFA
09.527	2-méthylpent-4-énoate d'éthyle	53399-81-8	351	10613				JECFA
09.528	isobutyrate de <i>trans</i> -3-heptényle		191	10663				JECFA
09.529	isovalérate d'hexyle	10032-13-0	199	10692				JECFA
09.530	2-méthylbutyrate d'isopentyle	27625-35-0	51	10721				JECFA
09.531	isovalérate de 2-méthylbutyle	2445-77-4	204	10772				JECFA
09.532	3-hydroxyhexanoate de méthyle	21188-58-9	600	10812				JECFA
09.533	brassyate d'éthyle	105-95-3	626	10571				JECFA
09.534	cyclohexanecarboxylate d'éthyle	3289-28-9	963	11916				EFSA
09.535	3-hydroxyhexanoate d'éthyle	2305-25-1	601	11764				JECFA
09.536	cyclohexanecarboxylate de méthyle	4630-82-4	962	11920				EFSA
09.537	2-méthylbutyrate d'octyle	29811-50-5	209	10866				JECFA
09.538	2-méthylbutyrate de phénéthyle	24817-51-4	993	10883				EFSA
09.539	2-méthylcrotonate d'oct-3-yle	94133-92-3	448					JECFA
09.540	2-méthylpenta-3,4-diénoate d'éthyle	60523-21-9	353					EFSA
09.541	3-méthylvalérate d'éthyle	5870-68-8	215					JECFA
09.542	3-oxohexanoate d'éthyle	3249-68-1	602					JECFA
09.543	5-hydroxydécanoate de glycéryle	26446-31-1	923	10648	Mélange de glycérol (9-11 %), de delta-décalactone (24-30 %), de monoglycéride			EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
					(25-34 %), de diglycéride (13-21 %) et de triglycéride (6-11 %)			
					Mélange de glycérol (5-8 %), de delta-dodécalactone (37-47 %), de monoglycéride (16-28 %), de diglycéride (11-19 %) et de triglycéride (3-7 %)			EFSA
09.544	5-hydroxydodécanoate de glycéryle	26446-32-2	924	10649				EFSA
09.545	lactate d'hex-(3Z)-ényle	61931-81-5	934	10681				EFSA
09.546	2-méthylpent-(3 et 4)-énoate d'hexyle	58625-95-9	352					JECFA
09.547	2-méthylbutyrate d'isopropyle	66576-71-4	210					JECFA
09.548	2-hydroxy-4-méthylvalérate de méthyle	40348-72-9	590					JECFA
09.549	2-méthylvalérate de méthyle	2177-77-7	213					JECFA
09.550	2-oxo-3-méthylvalérate de méthyle	3682-42-6	591					JECFA
09.551	lactate de <i>l</i> -menthyle	59259-38-0	433					JECFA
09.552	glycéride de l'acide 3-oxodécanoïque	91052-69-6	914	10650				EFSA
09.553	glycéride de l'acide 3-oxododécanoïque	91052-70-9	915	10651				EFSA
09.554	glycéride de l'acide 3-oxohexadécanoïque	91052-71-0	917	10652				EFSA
09.555	glycéride de l'acide 3-oxohexanoïque	91052-72-1	910	10653				EFSA
09.556	glycéride de l'acide 3-oxooctanoïque	91052-68-5	911	10654				EFSA
09.557	glycéride de l'acide 3-oxotétradécanoïque	91052-73-2	916	10655				EFSA
09.558	malonate de diméthyle	108-59-8		11754				EFSA
09.559	2-méthylcrotonate d'hex-3-( <i>cis</i> )-ényle	67883-79-8	1277					EFSA
09.560	anisate d'hex-3( <i>cis</i> )-ényle	121432-33-5						EFSA
09.561	anthranilate d'hex-3( <i>cis</i> )-ényle	65405-76-7	1538	10676				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
09.562	formiate de <i>trans</i> -3-hexényle	56922-80-6					*	EFSA
09.563	isobutyrate d'hex-3( <i>cis</i> )-ényle	41519-23-7	1275	11783				EFSA
09.564	propionate d'hex-3( <i>cis</i> )-ényle	33467-74-2	1274	10683				EFSA
09.565	2-oxopropionate de (3 <i>Z</i> )-hexényle	68133-76-6	1846	10684				EFSA
09.566	( <i>E</i> )-but-2-énoate de (3 <i>Z</i> )-hexényle	65405-80-3	1276					EFSA
09.567	décanoate d'hex-(3 <i>Z</i> )-ényle	85554-69-4						EFSA
09.568	( <i>E</i> )-hexénoate de (3 <i>Z</i> )-hexényle	53398-87-1	1279		Au moins 86 % ; composants secondaires : 6-7 % de 3-hexénoate de 3-hexényle et 4-5 % de 2-hexénoate de 1-hexényle			EFSA
09.569	octanoate d'hex-(3 <i>Z</i> )-ényle	61444-41-5						EFSA
09.570	salicylate de (Z)-hex-3-ényle	65405-77-8		10685				EFSA
09.571	valérate de (3 <i>Z</i> )-hexényle	35852-46-1	1278	10686				EFSA
09.572	acétate d'hex-(4 <i>Z</i> )-ényle	42125-17-7						EFSA
09.573	acétate d'hexa-2,4-diényle	1516-17-2	1780	10675			*	EFSA
09.574	acétate d'hexadéc-1-yle	629-70-9						EFSA
09.575	heptanoate de (3 <i>Z</i> )-hexényle	61444-39-1						EFSA
09.578	crotonate d'hexyle	1617-25-0		10688				EFSA
09.579	dodécanoate d'hexyle	34316-64-8						EFSA
09.580	lactate d'hexyle	20279-51-0						EFSA
09.581	salicylate d'hexyle	6259-76-3		10695				EFSA
09.582	tétradécanoate d'hexyle	42231-99-2						EFSA
09.583	valérate d'hexyle	1117-59-5		10696				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'éval- uation	Évalué par
09.584	isobutyrate d'isobornyle	85586-67-0	1863					EFSA
09.585	2-méthylbutyrate d'isobutyle	2445-67-2		10710				EFSA
09.586	2-méthylprop-2-énoate d'isobutyle	97-86-9						EFSA
09.587	décanoate d'isobutyle	30673-38-2		10707				EFSA
09.588	dodécanoate d'isobutyle	37811-72-6		10708				EFSA
09.589	hexadécanoate d'isobutyle	110-34-9		10715				EFSA
09.590	lactate d'isobutyle	585-24-0		10709				EFSA
09.592	octadécanoate d'isobutyle	646-13-9						EFSA
09.593	octanoate d'isobutyle	03.06.5461		10714				EFSA
09.594	tétradécanoate d'isobutyle	25263-97-2		10712				EFSA
09.596	(Z)-but-2-énoate	10482-55-0						EFSA
09.598	décanoate d'isopentyle	2306-91-4						EFSA
09.599	heptanoate d'isopentyle	109-25-1		10719				EFSA
09.600	hexadécanoate d'isopentyle	81974-61-0		10723				EFSA
09.601	lactate d'isopentyle	19329-89-6		10720				EFSA
09.602	tétradécanoate d'isopentyle	62488-24-8		10722				EFSA
09.603	crotonate d'isopropyle	6284-46-4		10729				EFSA
09.604	décanoate d'isopropyle	2311-59-3		10730				EFSA
09.605	dodécanoate d'isopropyle	10233-13-3						EFSA
09.606	hexadécanoate d'isopropyle	142-91-6		10732				EFSA
09.608	octanoate d'isopropyle	5458-59-3		10731				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
09.609	valérate d'isopropyle	18362-97-5						EFSA
09.611	acétate de 4-isopropylbenzyle	59230-57-8						EFSA
09.612	acétate de lavandulyle	25905-14-0						EFSA
09.614	valérate de linalyle	10471-96-2		10738				EFSA
09.615	acétate de <i>p</i> -menth-1-én-9-yle	28839-13-6	972	10748				EFSA
09.616	succinate de monomenth-3-yle	77341-67-4	447					JECFA
09.617	acétate de <i>p</i> -menthan-8-yle	58985-18-5						EFSA
09.618	formiate de menthyle	2230-90-2		10751				EFSA
09.619	hexanoate de (1 <i>R</i> ,2 <i>S</i> ,5 <i>R</i> )-menthyle	6070-16-2						EFSA
09.620	phénylacétate de menthyle	1154-92-3						EFSA
09.621	salicylate de (1 <i>R</i> ,2 <i>S</i> ,5 <i>R</i> )-menthyle	89-46-3						EFSA
09.623	2,4-dihydroxy-3,6-diméthylbenzoate de méthyle	4707-47-5						EFSA
09.624	2-méthylcrotonate de méthyle	6622-76-0						EFSA
09.625	2-méthylpent-3( <i>E</i> )-énoate de méthyle	33603-30-4						EFSA
09.626	2-oxopropionate de méthyle	600-22-6		10848				EFSA
09.629	3-acétoxyhexanoate de méthyle	21188-60-3		10755				EFSA
09.631	4-méthylbenzoate de méthyle	99-75-2						EFSA
09.632	5-acétoxyhexanoate de méthyle	35234-22-1	1719	10756				EFSA
09.633	5-hydroxydécanoate de méthyle	101853-47-8						EFSA
09.634	acétoacétate de méthyle	105-45-3						EFSA
09.636	crotonate de méthyle	623-43-8						EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
09.637	déc-2-énoate de méthyle	2482-39-5		11799				EFSA
09.638	déc-(4Z)-énoate de méthyle	7367-83-1		10784				EFSA
09.639	(E,Z)-déca-2,4-diénoate de méthyle	4493-42-9	1191		Au moins 93 % ; composant secondaire : 2-5 % de (E,E)-2,4-décadiénoate de méthyle			EFSA
09.640	déca-4,8-diénoate de méthyle	03.03.1191		10782				EFSA
09.641	dodéc-(2E)-énoate de méthyle	6208-91-9		10792				EFSA
09.642	formiate de méthyle	107-31-3		10795				EFSA
09.643	géranoate de méthyle	09.09.1189		10797				EFSA
09.644	lactate de (S)-méthyle	27871-49-4						EFSA
09.645	Mélange de linoléate de méthyle et de linolénoate de méthyle		346	713, 714	44-46 % de linolénoate de méthyle ; 18-20 % de linoléate de méthyle ; 22-25 % de stéarate de méthyle et d'oléate de méthyle ; 7-8 % de palmitate de méthyle			SCF/CoE/JECFA
09.647	méthacrylate de méthyle	80-62-6	1834					EFSA
09.648	N,N-diméthylantranilate de méthyle	10072-05-6	1551					EFSA
09.649	N-acétylantranilate de méthyle	06.08.2719	1550					EFSA
09.650	N-formylantranilate de méthyle	41270-80-8	1549					EFSA
09.651	octadécanoate de méthyle	112-61-8		10849				EFSA
09.652	oléate de méthyle	112-62-9		10836				EFSA
09.655	acétate de 3-méthylbut-3-ényle	02.07.5205	1269					EFSA
09.656	benzoate de 3-méthylbut-3-ényle	09.12.5205						EFSA
09.657	acétate de 1-méthylbutyle	626-38-0	1146	10761				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
09.658	butyrate de 1-méthylbutyle	60415-61-4	1142	10763				EFSA
09.659	butyrate de 2-méthylbutyle	51115-64-1						EFSA
09.660	décanoate de 2-méthylbutyle	68067-33-4		10765				EFSA
09.661	formiate de 2-méthylbutyle	35073-27-9						EFSA
09.662	hexanoate de 2-méthylbutyle	2601-13-0		10768				EFSA
09.663	isobutyrate de 2-méthylbutyle	2445-69-4		10770				EFSA
09.664	octanoate de 2-méthylbutyle	67121-39-5		10776				EFSA
09.665	propionate de 2-méthylbutyle	2438-20-2		10778				EFSA
09.666	tétradécanoate de 2-méthylbutyle	93805-23-3		10774				EFSA
09.670	acétate de myrtanyle	29021-36-1						EFSA
09.671	acétate de (3 <i>S</i> ,6 <i>Z</i> )-nérolidyle	56001-43-5		10862				EFSA
09.672	acétate de non-(3 <i>Z</i> )-ényle	13049-88-2						EFSA
09.673	acétate de non-(6 <i>Z</i> )-ényle	76238-22-7						EFSA
09.674	acétate de (E, <i>Z</i> )-3,6-nonadién-1-ol	211323-05-6	1285					EFSA
09.676	acétate de <i>sec</i> -octyle	2051-50-5		10799				EFSA
09.677	hexanoate d'octyle	4887-30-3		10865				EFSA
09.678	hexanoate de pent-2-ényle	74298-89-8	1795				*	EFSA
09.679	2-méthylbutyrate de pentyle	68039-26-9		10875				EFSA
09.680	2-méthylisocrotonate de pentyle	7785-63-9						EFSA
09.681	dodécanoate de pentyle	08.03.5350						EFSA
09.682	hexadécanoate de pentyle	31148-31-9						EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
09.683	lactate de pentyle	05.06.6382						EFSA
09.684	2-buténoate de ( <i>E</i> )-2-phényléthyle	68141-20-8		10880				EFSA
09.685	décanoate de 2-phénéthyle	61810-55-7		10881				EFSA
09.686	lactate de phénéthyle	155449-46-0						EFSA
09.687	butyrate de 2-phénoxyéthyle	23511-70-8						EFSA
09.688	acétate de phényle	122-79-2	734	10878				EFSA
09.689	salicylate de phényle	118-55-8	736	11814				EFSA
09.690	butyrate de 3-phénylpropyle	7402-29-1						EFSA
09.691	acétate de phytyle	10236-16-5	1833					EFSA
09.692	acétate de prényle	1191-16-8	1827	11796				EFSA
09.693	benzoate de prényle	08.11.5205						EFSA
09.694	formiate de prényle	68480-28-4	1826					EFSA
09.695	isobutyrate de prényle	76649-23-5	1828					EFSA
09.696	salicylate de prényle	68555-58-8						EFSA
09.698	2-méthylbutyrate de propyle	37064-20-3		10891				EFSA
09.699	crotonate de propyle	10352-87-1						EFSA
09.700	décanoate de propyle	30673-60-0						EFSA
09.701	phénoxyacétate d'allyle	7493-74-5	18	228			*	JECFA/ EFSA
09.702	phénylacétate de propyle	4606-15-9	1010	229				EFSA
09.703	phénylacétate d'octyle	122-45-2	1017	230				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'éval uation	Évalué par
09.704	phénylacétate de (2E)-géranyle	102-22-7	1020	231				EFSA
09.705	phénylacétate de benzyle	102-16-9	849	232				EFSA
09.706	phénylacétate d'anisyle	102-17-0	876	233				EFSA
09.707	phénylacétate de phénéthyle	102-20-5	999	234				EFSA
09.708	phénylacétate de cinnamyle	7492-65-1	655	235				EFSA
09.709	phénylacétate de p-tolyle	101-94-0	705	236				EFSA
09.710	phénylacétate d'isoeugényle	120-24-1	1263	237				EFSA
09.711	phénylacétate de gaïacyle	4112-89-4	719	238				EFSA
09.712	phénylacétate de santalyle	1323-75-7	1022	239			*	EFSA
09.713	4-méthoxybenzoate de méthyle	121-98-2	884	248				EFSA
09.714	4-méthoxybenzoate d'éthyle	94-30-4	885	249				EFSA
09.715	anthranilate de méthyle	134-20-3	1534	250				EFSA
09.716	anthranilate d'éthyle	87-25-2	1535	251				EFSA
09.717	anthranilate de butyle	7756-96-9	1536	252				EFSA
09.718	anthranilate d'isobutyle	7779-77-3	1537	253				EFSA
09.719	anthranilate d'allyle	7493-63-2	20	254			*	JECFA/ EFSA
09.721	anthranilate de linalyle	7149-26-0	1540	256				EFSA
09.722	anthranilate de cyclohexyle	7779-16-0	1541	257				EFSA
09.723	anthranilate de phénéthyle	133-18-6	1543	258				EFSA
09.724	anthranilate d'alpha-terpinyle	14481-52-8	1542	259				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
09.725	benzoate de méthyle	93-58-3	851	260				EFSA
09.726	benzoate d'éthyle	93-89-0	852	261				EFSA
09.727	benzoate de benzyle	120-51-4	24	262				EFSA
09.728	4-phénylbutyrate d'éthyle	10031-93-3	1458	307				EFSA
09.729	4-phénylbutyrate de méthyle	2046-17-5	1464	308				EFSA
09.730	cinnamate d'éthyle	103-36-6	659	323				EFSA
09.731	cinnamate de propyle	7778-83-8	660	324				EFSA
09.732	cinnamate d'isopropyle	05.06.7780	661	325				EFSA
09.733	cinnamate de butyle	538-65-8	663	326				EFSA
09.734	cinnamate d'isobutyle	122-67-8	664	327				EFSA
09.735	cinnamate de pentyle (mélange d'isomères)	3487-99-8		328				EFSA
09.736	cinnamate de linalyle	78-37-5	668	329				EFSA
09.737	cinnamate de ( <i>S</i> )-terpinyle	10024-56-3	669	330				EFSA
09.738	cinnamate de benzyle	103-41-3	670	331				EFSA
09.739	cinnamate de cinnamyle	122-69-0	673	332				EFSA
09.740	cinnamate de méthyle	103-26-4	658	333				EFSA
09.741	cinnamate d'allyle	1866-31-5	19	334			*	JECFA/ EFSA
09.742	cinnamate d'isopentyle	7779-65-9	665	335				EFSA
09.743	cinnamate de phénéthyle	103-53-7	671	336				EFSA
09.744	cinnamate de cyclohexyle	7779-17-1	667	337				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
09.745	cinnamate de 3-phénylpropyle	122-68-9	672	338				EFSA
09.746	3-phénylpropionate de méthyle	103-25-3	643	427				EFSA
09.747	3-phénylpropionate d'éthyle	2021-28-5	644	429				EFSA
09.748	salicylate d'éthyle	118-61-6	900	432				EFSA
09.749	salicylate de méthyle	119-36-8	899	433				EFSA
09.750	salicylate d'isobutyle	87-19-4	902	434				EFSA
09.751	salicylate d'isopentyle	87-20-7	903	435				EFSA
09.752	salicylate de benzyle	118-58-1	904	436				EFSA
09.753	salicylate de phénéthyle	87-22-9	905	437				EFSA
09.755	benzoate d'isopentyle	94-46-2	857	562	65-68 % de benzoate de 3-méthylbutyle ; 30-35 % de benzoate de 2-méthylbutyle ; 1-5 % de benzoate de <i>n</i> -pentyle			EFSA
09.756	phénylacétate d'isobornyle	94022-06-7		566				EFSA
09.757	benzoate d'isobutyle	120-50-3	856	567				EFSA
09.758	<i>p-tert</i> -butylphénylacétate de méthyle	3549-23-3	1025	577				EFSA
09.761	phénylacétate de pentyle	5137-52-0		612				EFSA
09.762	salicylate de pentyle	2050-08-0		613				EFSA
09.763	salicylate de butyle	2052-14-4	901	614				EFSA
09.764	<i>N</i> -éthylantranilate d'éthyle	38446-21-8	1547	629				EFSA
09.765	<i>N</i> -méthylantranilate d'éthyle	35472-56-1	1546	632				EFSA
09.766	benzoate d'eugényle	531-26-0	1533	636				EFSA
09.767	benzoate de géranyle	94-48-4	860	639				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
09.768	benzoate d'hexyle	6789-88-4	854	645				EFSA
09.769	<i>N</i> -méthylanthranilate d'isobutyle	65505-24-0	1548	649				EFSA
09.770	benzoate d'isopropyle	939-48-0	855	652				EFSA
09.771	benzoate de linalyle	126-64-7	859	654				EFSA
09.772	phénylacétate de linalyle	7143-69-3	1019	655				EFSA
09.774	benzoate de phénéthyle	94-47-3		667				EFSA
09.776	benzoate de propyle	2315-68-6	853	677				EFSA
09.779	benzoate de butyle	136-60-7		740				EFSA
09.780	benzoate de cinnamyle	5320-75-2	760	743				EFSA
09.781	<i>N</i> -méthylanthranilate de méthyle	85-91-6	1545	756				EFSA
09.782	cinnamate d'heptyle	10032-08-3	666	2104				EFSA
09.783	phénylacétate de méthyle	101-41-7	1008	2155				EFSA
09.784	phénylacétate d'éthyle	101-97-3	1009	2156				EFSA
09.785	phénylacétate de citronellyle	139-70-8	1021	2157				EFSA
09.786	phénylacétate d'isopropyle	4861-85-2	1011	2158				EFSA
09.787	phénylacétate de butyle	122-43-0	1012	2159				EFSA
09.788	phénylacétate d'isobutyle	102-13-6	1013	2160				EFSA
09.789	phénylacétate de 3-méthylbutyle	102-19-2	1014	2161	62-64 % de <i>n</i> -amyle ; 33-36 % d'isoamyle			EFSA
09.790	phénylacétate d'allyle	1797-74-6	17	2162			*	JECFA/ EFSA
09.791	phénylacétate de (3 <i>S</i> )-rhodinyle	10486-14-3	1018	2163				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
09.796	2-méthoxybenzoate de méthyle	606-45-1	880	2192				EFSA
09.797	( <i>p</i> -tolylloxy)acétate d'éthyle	67028-40-4	1027	2243				EFSA
09.798	vanillate d'éthyle	617-05-0		2302				EFSA
09.799	vanillate de méthyle	3943-74-6		2305				EFSA
09.801	anthranilate de 2-naphtyle	63449-68-3	1544	11862				EFSA
09.802	2-éthyl-3-phénylpropionate d'éthyle	2983-36-0	1475	10587				EFSA
09.803	dibenzoate de propylèneglycol	19224-26-1	862	10890				EFSA
09.804	phénylacétate d'hexyle	5421-17-0	1015	10694				EFSA
09.805	phénylacétate d'hex-3-ényle	42436-07-7	1016	10682				EFSA
09.806	benzoate de (Z)-hex-3-ényle	25152-85-6	858	11778	93-97 % de benzoate de <i>cis</i> -hexenyle ; 1-2 % de benzoate de <i>trans</i> -3-hexenyle			EFSA
09.807	salicylate de <i>o</i> -tolyle	617-01-6	907					EFSA
09.808	acétate de gaïyle	134-28-1		10659				EFSA
09.811	isobutyrate de vanilline	20665-85-4	891					EFSA
09.812	tribenzoate de glycéryle	614-33-5	861	10656				EFSA
09.813	dodécanoate de propyle	3681-78-5						EFSA
09.814	hexadécanoate de propyle	2239-78-3		10893				EFSA
09.815	lactate de propyle	616-09-1						EFSA
09.816	octanoate de propyle	624-13-5		10892				EFSA
09.818	acétate de 3,7,11-triméthylodéca-2,6,10-triényle	29548-30-9	1831					EFSA
09.819	acétate de 3,5,5-triméthylhexyle	58430-94-7						EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
09.820	acétate d'undécyle	1731-81-3		10906				EFSA
09.821	acétate de vétivéryle	117-98-6	1867	11887			*	EFSA
09.822	acétate d'isopropényle	108-22-5	1835					EFSA
09.824	2-acétylbutyrate d'éthyle	607-97-6						EFSA
09.825	benzoate de pentyle	2049-96-9		2307				EFSA
09.829	acétate d'éthyle et de cyclohexyle	5452-75-5		218				EFSA
09.830	acétate de terpinyle	8007-35-0	368	205				JECFA
09.831	3,7-diméthyl-2,6-octadiénoate d'éthyle	13058-12-3						EFSA
09.832	3-acétohexanoate d'éthyle	21188-61-4		10566				EFSA
09.833	4-oxopentanoate d'isopropyle	21884-26-4						EFSA
09.835	décanoate de benzyle	42175-41-7						EFSA
09.836	benzoate de 3-phénylpropyle	60045-26-3						EFSA
09.837	3-phénylpropionate de 3-phénylpropyle	60045-27-4						EFSA
09.838	carbonate de (3Z)-hexényle et de méthyle	67633-96-9						EFSA
09.839	3-méthylbutyrate de décyle	72928-48-4						EFSA
09.840	2,4-décadiénoate de propyle	84788-08-9	1194	10889				EFSA
09.841	octanoate de 2-hexényle	85554-72-9	1796				*	EFSA
09.842	carbonate de <i>l</i> -mentholéthylèneglycol	156324-78-6	443					JECFA
09.843	carbonate de menthol-1 et 2- propylèneglycol	30304-82-6					*	EFSA
09.846	formiate de 3-hexényle	05.09.2315	1272	2153				EFSA
09.848	acétate de (-)-bornyle	5655-61-8	1864					EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
09.850	<i>trans</i> -2-hexénoate d'éthyle	27829-72-7	1808	631				EFSA
09.852	2-hydroxybenzoate de 2-méthylbutyle	51115-63-0						EFSA
09.854	2-méthylbutanoate de <i>cis</i> -3-hexényle	53398-85-9					*	EFSA
09.855	hexanoate de ( <i>3E</i> )-hexényle	56922-82-8						EFSA
09.858	2-méthyl-2-buténoate de phénylméthyle	67674-41-3					*	EFSA
09.862	3-acétoxyoctanoate d'éthyle	85554-66-1						EFSA
09.865	( <i>9Z</i> )-octadécénoate d'hexyle	20290-84-0						EFSA
09.866	valérate d'allyle	6321-45-5					*	EFSA
09.870	3-méthylbutyrate de carvyle	94386-39-7						EFSA
09.871	décanoate de citronellyle	72934-06-6						EFSA
09.872	dodécanoate de citronellyle	72934-07-7						EFSA
09.874	malate de bis(2-méthylbutyle)	253596-99-5						EFSA
09.878	isovalérate d'eugényle	61114-24-7	1532					EFSA
09.880	2-butyrate d'hept-4-ényle	233666-01-8						EFSA
09.884	2-éthylbutyrate d'hex-3-ényle	233666-04-1						EFSA
09.885	hexadécanoate d'hex-3-ényle	233666-03-0						EFSA
09.888	2-méthylbutyrate d'isobornyle	94200-10-9	1869					EFSA
09.893	formiate de 2-isopropyl-5-méthylphényle	406700-80-9						EFSA
09.894	3-méthylbutyrate de 2-méthoxy-4-(prop-1-ényl)phényle	61114-23-6						EFSA
09.895	2-méthylpropionate de 4-méthoxybenzyle	71172-26-4						EFSA
09.897	butyrate de 3-méthylbut-3-én-1-yle	54702-13-5						EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
09.898	hexanoate de 3-méthylbut-3-én-1-yle	53655-22-4						EFSA
09.899	2-méthylbutyrate de myrtényle	138530-44-6					*	EFSA
09.900	3-méthylbutyrate de myrtényle	33900-84-4					*	EFSA
09.916	3-hydroxyoctanoate d'éthyle	7367-90-0		10603				EFSA
09.917	acétate de 4-pentényle	1576-85-8	1270					EFSA
09.918	acétate de <i>cis</i> -4-décényle	67452-27-1	1288					EFSA
09.919	3-acétoxy-2-méthylbutyrate d'éthyle	139564-43-5	1718					EFSA
09.921	5-hexénoate d'éthyle	54653-25-7	1273					EFSA
09.922	(4 <i>Z</i> )-hepténoate d'éthyle	39924-27-1	1281					EFSA
09.923	butyrate d'hept-2-yle	39026-94-3	1144					EFSA
09.924	acétate de 3-heptyle (mélange de <i>R</i> et de <i>S</i> )	5921-83-5	1143					EFSA
09.925	acétate de nonan-3-yle	60826-15-5	1145					EFSA
09.926	formiate d'octan-3-yle	84434-65-1						EFSA
09.927	butyrate de rhodinyne	141-15-1	68		Au moins 85 % ; composant secondaire : 10-13 % de rhodinol			JECFA
09.928	acétate de (3 <i>E</i> )-hexényle	3681-82-1						EFSA
09.929	glutarate de L-monomenthyle	220621-22-7						EFSA
09.930	acétate de 2-méthylène-5-(1-méthyléthényl)cyclohexyle	71660-03-2	1098					EFSA
09.931	acétate de 2,6-diméthyl-2,5,7-octatrién-1-yle	999999-91-4	1226				*	EFSA
09.932	propionate de (5 <i>Z</i> )-octényle	196109-18-9	1282		Au moins 93 % ; composants secondaires :			EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
					2-3 % de propionate de ( <i>E</i> )-5-octényle et 0,5-1 % de ( <i>Z</i> )-5-octénol			
09.933	isobutyrate d'éthylvanilline	188417-26-7	953					EFSA
09.934	(5 <i>Z</i> )-octénoate de méthyle	41654-15-3	1630					EFSA
09.935	glutarate de diméthyle	406179-71-3						EFSA
09.936	acétate de 4,8-diméthyl-3,7-nonadién-2- yle	91418-25-6	1847				*	EFSA
09.937	(3 <i>Z</i> )-hexénoate de méthyle	13894-62-7	1624					EFSA
09.938	acétate de 6-méthyl-5-heptén-2-yle	19162-00-6	1838					EFSA
09.939	(3 <i>Z</i> )-hexénoate d'éthyle	64187-83-3	1626					EFSA
09.940	isobutyrate de rhodinyne	138-23-8	74	592				JECFA
09.942	3-méthyl-2-buténoate de 2-méthylbutyle	97890-13-6						EFSA
09.943	propionate de gaïacol	7598-60-9						EFSA
09.944	butyrate de gaïacol	4112-92-9						EFSA
09.945	isobutyrate de gaïacol	723759-62-4						EFSA
09.946	acétate de dihydrogalangal	129319-15-9						EFSA
09.947	acétate de ( <i>E,Z</i> )-2,6-nonadiényle	68555-65-7	1188					JECFA/ EFSA
09.948	acétate de (2 <i>E</i> )-2-nonényle	30418-89-4					*	EFSA
09.949	( <i>S</i> )-3-hydroxybutyrate de L-menthyle	115869-76-6						EFSA
09.950	acétate de ( <i>Z</i> )-5-octényle	71978-00-2						EFSA
09.951	adipate de bis(2-éthylhexyle), (adipate de dioctyle)	123-79-5	1968					EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'éval- uation	Évalué par
10.001	nonano-1,4-lactone	104-61-0	229	178				JECFA
10.002	undécano-1,4-lactone	104-67-6	233	179				JECFA
10.003	hexadéc-6-éno-1,16-lactone	7779-50-2	240	180				JECFA
10.004	pentadécano-1,15-lactone	106-02-5	239	181				JECFA
10.005	3-propylidènephthalide	17369-59-4	1168	494				EFSA
10.006	butyro-1,4-lactone	96-48-0	219	615				JECFA
10.007	décano-1,5-lactone	705-86-2	232	621				JECFA
10.008	dodécano-1,5-lactone	713-95-1	236	624				JECFA
10.009	dodéc-6-éno-1,4-lactone	18679-18-0	249	625				JECFA
10.010	hexano-1,5-lactone	823-22-3	224	641				JECFA
10.011	undécano-1,5-lactone	710-04-3	234	688				JECFA
10.012	5-méthylfuran-2(3H)-one	591-12-8	221	731				JECFA
10.013	pentano-1,4-lactone	108-29-2	220	757				JECFA
10.014	nonano-1,5-lactone	3301-94-8	230	2194				JECFA
10.015	octano-1,5-lactone	698-76-0	228	2195				JECFA
10.016	tétradécano-1,5-lactone	2721-22-4	238	2196				JECFA
10.017	décano-1,4-lactone	706-14-9	231	2230				JECFA
10.018	4-butyloctano-1,4-lactone	7774-47-2	227	2231				JECFA
10.019	dodécano-1,4-lactone	07.05.2305	235	2240				JECFA
10.020	heptano-1,4-lactone	105-21-5	225	2253				JECFA
10.021	hexano-1,4-lactone	695-06-7	223	2254				JECFA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
10.022	octano-1,4-lactone	104-50-7	226	2274				JECFA
10.023	5-éthyl-3-hydroxy-4-méthylfuran-2(5H)-one	698-10-2	222	2300			*	JECFA/ EFSA
10.024	3-butylidènephtalide	551-08-6	1170	10083				EFSA
10.025	3-butylphtalide	6066-49-5	1169	10084				EFSA
10.026	3-heptyldihydro-5-méthyl-2(3H)-furanone	40923-64-6	244	10953				JECFA
10.027	3,7-diméthyl-octano-1,6-lactone	499-54-7	237	11833	Au moins 90 % ; composant secondaire : 5-6 % de lactone de l'acide 6-hydroxy-3,7-diméthyl-2-octénoïque			JECFA
10.028	dodécano-1,6-lactone	16429-21-3	242					JECFA
10.029	décano-1,6-lactone	5579-78-2	241					JECFA
10.030	3-hydroxy-4,5-diméthylfuran-2(5H)-one	28664-35-9	243	11834			*	JECFA/ EFSA
10.031	6-pentyl-2H-pyran-2-one	27593-23-3	245	10967				EFSA
10.033	déc-7-éno-1,5-lactone	34686-71-0	247					JECFA
10.034	5,6-dihydro-3,6-diméthylbenzofuran-2(4H)-one	80417-97-6	1163				*	EFSA
10.035	undéc-8-éno-1,5-lactone	68959-28-4	248					JECFA
10.036	5,6,7,7a-tétrahydro-3,6-diméthylbenzofuran-2(4H)-one	13341-72-5	1162				*	EFSA
10.037	delta-lactone de l'acide 5-hydroxy-2-décénoïque	54814-64-1	246					EFSA
10.038	déc-7-éno-1,4-lactone	67114-38-9						EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
10.039	<i>cis</i> -déc-7-éno-1,4-lactone	63095-33-0						EFSA
10.040	déc-8-éno-1,5-lactone	32764-98-0						EFSA
10.042	3,4-diméthyl-5-pentylidène-furan-2(5 <i>H</i> )-one	774-64-1		11873	Au moins 93 % ; composant secondaire : 1-2 % de gamma-lactone de l'acide 3,4-diméthyl-5-cétobutanoïque		*	EFSA
10.043	2,7-diméthyl-octa-5( <i>trans</i> ),7-diéno-1,4-lactone	78548-56-8					*	EFSA
10.044	dodéc-2-éno-1,5-lactone	16400-72-9	438		Au moins 88 % de 6-heptyl-5,6-dihydro-2 <i>H</i> -pyran-2-one ; composants secondaires : 3-5 % de <i>E</i> -6-(3-heptényl)-5,6-dihydro-2 <i>H</i> -pyran-2-one et 1-2 % de 6-heptyl-3,6-dihydro-2 <i>H</i> -pyran-2-one			EFSA
10.045	heptano-1,5-lactone	3301-90-4		10660				EFSA
10.046	hex-2-éno-1,4-lactone	2407-43-4					*	EFSA
10.047	hexadécano-1,16-lactone	109-29-5						EFSA
10.048	hexadécano-1,4-lactone	730-46-1		10673				EFSA
10.049	hexadécano-1,5-lactone	7370-44-7		10674				EFSA
10.050	hexahydro-3,6-diméthyl-2(3 <i>H</i> )-benzofurane	92015-65-1	1161					EFSA
10.051	5-hexyl-5-méthyl-dihydrofuran-2(3 <i>H</i> )-one	7011-83-8	250					JECFA
10.052	3-méthyl-nonano-1,4-lactone	33673-62-0						EFSA
10.053	3-méthyl-octano-1,4-lactone	39212-23-2	437	10535				JECFA
10.054	non-2-éno-1,4-lactone	21963-26-8					*	EFSA
10.055	pentano-1,5-lactone	542-28-9		10907				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
10.056	phtalide	87-41-2						EFSA
10.057	3a,4,5,7a-tétrahydro-3,6-diméthylbenzofuran-2(3H)-one	57743-63-2					*	EFSA
10.058	tridécano-1,5-lactone	7370-92-5		10902				EFSA
10.059	hexadéc-7-éno-1,16-lactone	123-69-3						EFSA
10.060	2-décéno-1,4-lactone	2518-53-8					*	EFSA
10.061	<i>cis</i> -5-hexényldihydro-5-méthylfuran-2(3H)-one	70851-61-5	1159					EFSA
10.063	hexadéc-9-éno-1,16-lactone	28645-51-4	1991					EFSA
10.066	furan-2(5H)-one						*	EFSA
10.068	pentadécano-1,14-lactone	32539-85-8						EFSA
10.069	3-méthyl-gamma-décalactone	67663-01-8	1158		Au moins 94 % (somme des isomères <i>cis</i> et <i>trans</i> ) ; composant secondaire : 1-2 % d'heptan-1-ol			EFSA
10.070	4-méthyl-5-hexén-1,4-olide	06.11.1073	1157					EFSA
10.072	diméthyl-3,6-benzo-2(3H)-furanone	65817-24-5	1167					EFSA
10.168	5,6-diméthyltétrahydropyran-2-one	10413-18-0						EFSA
10.169	5,6,7,7a-tétrahydro-4,4,7a-triméthyl-2-(4H)-benzofuranone	15356-74-8	1164		Au moins 90 % ; composants secondaires : 3-5 % de 2,9-diméthyl-3,8-décanedione, 3-5 % de 4-hydroxy-5,6-oxo-bêta-ionone			EFSA
10.170	5-pentyl-3H-furan-2-one	51352-68-2	1989		Mélange d'isomères 3H- et 5H- (2:1)		*	EFSA
11.001	3-méthylbutylamine	107-85-7	1587	512				EFSA
11.002	isobutylamine	78-81-9	1583	513				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
11.003	butylamine	109-73-9	1582	524				EFSA
11.004	propylamine	107-10-8	1580	601				EFSA
11.005	<i>sec</i> -butylamine	13952-84-6	1584	707				EFSA
11.006	phénéthylamine	64-04-0	1589	708				EFSA
11.007	2-(4-hydroxyphényl)éthylamine	51-67-2	1590	709				EFSA
11.008	2-aminoacétophénone	551-93-9		2041			*	EFSA
11.009	triméthylamine	75-50-3	1610	10497				EFSA
11.015	éthylamine	75-04-7	1579	10477				EFSA
11.016	hexylamine	111-26-2	1588	10478				EFSA
11.017	<i>N</i> -isopentylidèneisopentylamine	35448-31-8	1606					EFSA
11.018	isopropylamine	75-31-0	1581	10480				EFSA
11.020	2-méthylbutylamine	96-15-1	1586	10484				EFSA
11.021	pentylamine	110-58-7	1585	11734				EFSA
11.023	triéthylamine	121-44-8	1611	10496				EFSA
11.025	oxyde de triméthylamine	1184-78-7	1614	10494				EFSA
11.026	tripropylamine	102-69-2	1612	10495				EFSA
12.001	3-(méthylthio)propionaldéhyde	3268-49-3	466	125				JECFA
12.002	3-(méthylthio)propionate de méthyle	13532-18-8	472	428				JECFA
12.003	méthanethiol	74-93-1	508	475				JECFA
12.004	allylthiol	870-23-5	521	476	Au moins 75 % ; composants secondaires : 20-25 % de disulfure d'allyle et 5-7 % de sulfure d'allyle			JECFA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
12.005	phénylméthanethiol	100-53-8	526	477				JECFA
12.006	sulfure de diméthyle	75-18-3	452	483				JECFA
12.007	sulfure de dibutyle	544-40-1	455	484				JECFA
12.008	disulfure de diallyle	2179-57-9	572	485	Au moins 80 % ; composants secondaires : 10-15 % de sulfure d'allyle et 5-7 % d'allylmercaptan			JECFA
12.009	trisulfure de diallyle	2050-87-5	587	486	Au moins 65 % ; composants secondaires : 20-25 % de disulfure d'allyle, 5-7 % de sulfure d'allyle et 5-7 % de tétrasulfure d'allyle		*	JECFA
12.010	butane-1-thiol	109-79-5	511	526				JECFA
12.012	disulfure de diéthyle	110-81-6	1699	533				EFSA
12.013	trisulfure de diméthyle	3658-80-8	582	539			*	JECFA
12.014	disulfure de dipropyle	629-19-6	566	540				JECFA
12.015	sulfure de dipropyle	111-47-7		541				SCF/CoE
12.016	sulfure de diisopropyle	625-80-9		542				SCF/CoE
12.017	éthanethiol	75-08-1	1659	546				EFSA
12.018	acétothioate de S-éthyle	625-60-5	483	11665				JECFA
12.019	disulfure de méthyle et de propyle	2179-60-4	565	585				JECFA
12.020	trisulfure de méthyle et de propyle	17619-36-2	584	586	Au moins 45 % ; composants secondaires : 25 % de trisulfure de dipropyle, 12 % de disulfure de dipropyle, 14 % de disulfure de diméthyle et 3 % de sulfure de méthyle et de propyle		*	JECFA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
12.021	disulfure d'allyle et de propyle	2179-59-1	1700	600				EFSA
12.022	butane-2,3-dithiol	4532-64-3	539	725				JECFA
12.023	trisulfure de dipropyle	6028-61-1	585	726			*	JECFA
12.024	3-mercaptobutan-2-ol	37887-04-0	546	760				JECFA
12.025	isothiocyanate d'allyle	57-06-7	1560	2110				EFSA
12.026	disulfure de diméthyle	624-92-0	564	2175				JECFA
12.027	2-méthylbenzène-1-thiol	137-06-4	528	2272				JECFA
12.028	disulfure de dicyclohexyle	2550-40-5	575	2320				JECFA
12.029	cyclopentanethiol	08.07.1679	516	2321				JECFA
12.030	isothiocyanate de 3-(méthylthio)propyle	505-79-3	1564	2326				EFSA
12.031	3-mercaptopentan-2-one	67633-97-0	560	2327				JECFA
12.032	butanethioate de S-méthyle	2432-51-1	484	2328				JECFA
12.033	naphthalène-2-thiol	91-60-1	531	2330				JECFA
12.034	octane-1,8-dithiol	1191-62-4	541	2331				JECFA
12.035	2-, 3- et 10-mercaptopinane		520	2332	Mélange d'isomères (environ 54 % de 10-isomères, environ 31 % de 2-isomères, environ 10 % de 3-isomères)			JECFA
12.036	3-[(2-mercapto-1-méthylpropyl)thio]butan-2-ol	54957-02-7	547	2353				JECFA
12.037	disulfure d'allyle et de méthyle	2179-58-0	568	11866	Au moins 90 % ; composants secondaires : 3-5 % de sulfure de diméthyle et 3-5 % de sulfure de diallyle			JECFA
12.038	8-mercapto- <i>p</i> -menthan-3-one	38462-22-5	561	11789			*	JECFA/

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
								EFSA
12.039	acide 2-mercaptopropionique	79-42-5	551	11790				JECFA
12.040	2-méthylthioacétaldéhyde	23328-62-3	465	11686				JECFA
12.041	1-(méthylthio)butan-2-one	13678-58-5	496	11543				JECFA
12.042	2-(méthylthio)phénol	1073-29-6	503	11553				JECFA
12.043	disulfure de diphenyle	882-33-7	578	11757				JECFA
12.044	disulfure de prop-1-ényle et de propyle	5905-46-4	570	11699	Au moins 92 % ; composant secondaire : 3-6 % de disulfure de dipropyle			JECFA
12.045	trisulfure de méthyle et d'allyle	34135-85-8	586	11867	Au moins 80 % ; composants secondaires : 10-12 % de trisulfure de diméthyle et 6-8 % de trisulfure d'allyle		*	JECFA
12.046	2-mercaptopropionate d'éthyle	19788-49-9	552	11469				JECFA
12.047	3-mercaptopbutan-2-one	40789-98-8	558	11497				JECFA
12.048	2-méthylbutane-1-thiol	1878-18-8	515	11509				JECFA
12.049	3-méthylbutane-2-thiol	2084-18-6	517	11510				JECFA
12.052	sulfure de di(3-oxobutyle)	40790-04-3	502	11441				JECFA
12.053	3-(méthylthio)propionate d'éthyle	13327-56-5	476	11476				JECFA
12.054	2-(éthylthio)phénol	4500-58-7	529	11666				JECFA
12.055	4-mercaptopbutan-2-one	34619-12-0	559	11498				JECFA
12.056	3-(méthylthio)butanal	16630-52-7	467	11687				JECFA
12.057	4-(méthylthio)butan-2-one	34047-39-7	497	11688				JECFA
12.058	4-(méthylthio)-4-méthylpentan-2-one	23550-40-5	500	11551				JECFA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
12.059	thioacétate de propyle	2307-10-0	485	11576				JECFA
12.060	4-(méthylthio)butyrate de méthyle	53053-51-3	474	11526				JECFA
12.061	4-(méthylthio)butanal	42919-64-2	468	11542				JECFA
12.062	3-(méthylthio)propan-1-ol	505-10-2	461	11554				JECFA
12.063	3-(méthylthio)hexan-1-ol	51755-66-9	463	11548				JECFA
12.064	thiogéranol	39067-80-6	524	11583				JECFA
12.065	2,8-dithianon-4-ène-4-carboxaldéhyde	59902-01-1	471	11904			*	EFSA
12.066	éthane-1,2-dithiol	540-63-6	532	11467				JECFA
12.067	hexane-1,6-dithiol	1191-43-1	540	11486				JECFA
12.068	disulfure de benzyle et de méthyle	699-10-5	577	11508				JECFA
12.069	nonane-1,9-dithiol	3489-28-9	542	11558				JECFA
12.070	propane-1,2-dithiol	814-67-5	536	11564				JECFA
12.071	1-propane-1-thiol	107-03-9	509	11816				JECFA
12.072	butane-1,2-dithiol	16128-68-0	537	11909				JECFA
12.073	butane-1,3-dithiol	24330-52-7	538	11910				JECFA
12.074	polysulfures de diallyle	72869-75-1	588	11912			*	JECFA
12.075	disulfure de méthyle et de prop-1-ényle	5905-47-5	569	11712	Au moins 90 % ; composants secondaires : 3-4 % de disulfure de diméthyle et 3-4 % de disulfure de propényle			JECFA
12.076	propane-1,3-dithiol	109-80-8	535	11929				JECFA
12.077	sulfure de benzyle et de méthyle	766-92-7	460					EFSA
12.078	4-(méthylthio)butan-1-ol	20582-85-8	462					JECFA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
12.079	2-(méthylthiométhyl)but-2-éнал	40878-72-6	470	11549			*	EFSA
12.080	thiophénol	108-98-5	525	11585				JECFA
12.081	disulfure de dibenzyle	150-60-7	579					JECFA
12.082	2,6-(diméthyl)thiophénol	118-72-9	530					JECFA
12.083	3-mercaptopropionate d'éthyle	08.06.5466	553					JECFA
12.084	4-(méthylthio)butyrate d'éthyle	22014-48-8	477					JECFA
12.085	<i>p</i> -menth-1-ène-8-thiol	71159-90-5	523				*	EFSA
12.086	2-(méthylthio)butyrate de méthyle	51534-66-8	486					JECFA
12.087	2-(méthylthiométhyl)-3-phénylpropéнал	65887-08-3	505					JECFA
12.088	sulfure de diallyle	592-88-1	458	11846				EFSA
12.089	3-(méthylthio)butyrate d'éthyle		480	11475				JECFA
12.096	sulfure d'allyle et de méthyle	10152-76-8		11429				EFSA
12.098	disulfure d'allyle et de prop-1-ényle	33368-82-0		11433				EFSA
12.099	sulfure d'allyle et de propyle	27817-67-0		11434				EFSA
12.101	thiopropionate d'allyle	41820-22-8	490	11436	Au moins 83 % ; composant secondaire : 15-18 % de sulfure de diallyle			JECFA
12.102	isothiocyanate de benzyle	622-78-6	1562	11863				EFSA
12.103	butane-1,4-dithiol	08.08.1191						EFSA
12.104	butane-2-thiol	513-53-1						EFSA
12.106	3-méthylbutanethioate de <i>S</i> -2-butyle	2432-91-9						EFSA
12.107	isothiocyanate de butyle	592-82-5	1561	11488				EFSA
12.108	thiomalate de diisopentyle	68084-03-7	1672	11454				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
12.109	disulfure de diisopropyle	4253-89-8	567	11455				JECFA
12.111	disulfure de dibutyle	629-45-8						EFSA
12.113	sulfure de diéthyle	352-93-2	454	11450				JECFA
12.117	sulfure de dipentyle	872-10-6						EFSA
12.118	2,4-dithiapentane	1618-26-4	533					JECFA
12.121	2-(méthylthio)propionate d'éthyle	23747-43-5	581	11471				JECFA
12.122	2-(méthylthio)acétate d'éthyle	4455-13-4	475					JECFA
12.124	sulfure de butyle et d'éthyle	638-46-0						EFSA
12.125	propanethioate d'éthyle	2432-42-0						EFSA
12.126	disulfure d'éthyle et de propyle	30453-31-7	1694	11478				EFSA
12.127	sulfure d'éthyle et de propyle	4110-50-3		11479				EFSA
12.128	2-éthylhexane-1-thiol	7341-17-5	519					JECFA
12.129	3-(éthylthio)propan-1-ol	18721-61-4						EFSA
12.130	heptane-1-thiol	04.09.1639	1663	11485				EFSA
12.132	hexane-1-thiol	111-31-9	518	11487				JECFA
12.134	3-méthylbut-2-ènethioate de <i>S</i> -isopropyle	34365-79-2	1679					EFSA
12.135	acide 3-mercapto-2-méthylpropionique	26473-47-2						EFSA
12.136	acide 3-mercapto-2-oxopropionique	2464-23-5						EFSA
12.137	3-mercapto-3-méthylbutan-1-ol	34300-94-2	544				*	EFSA
12.138	formiate de 3-mercapto-3-méthylbutyle	50746-10-6	549				*	EFSA
12.139	2-mercaptoanisole	7217-59-6	1666	11880				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
12.143	1-mercaptopropan-2-one	24653-75-6	557					JECFA
12.145	4-méthoxy-2-méthylbutane-2-thiol	94087-83-9	548				*	EFSA
12.146	(méthylthio)acétate de méthyle	16630-66-3	1691	11525				EFSA
12.148	4-méthylpentanethioate de S-méthyle	61122-71-2	488					JECFA
12.149	acétothioate de S-méthyle	03.08.1534	482					JECFA
12.150	benzothioate de S-méthyle	5925-68-8	504	11505				JECFA
12.151	disulfure de méthyle et de butyle	60779-24-0						EFSA
12.152	sulfure de méthyle et de butyle	628-29-5						EFSA
12.153	disulfure d'éthyle et de méthyle	20333-39-5	1693	11470	Au moins 80 % ; composants secondaires : 7-8 % de sulfure de diéthyle et 8-10 % de sulfure de diméthyle			EFSA
12.154	sulfure d'éthyle et de méthyle	624-89-5	453	11474				JECFA
12.155	trisulfure d'éthyle et de méthyle	31499-71-5	583				*	JECFA
12.156	hexanethioate de S-méthyle	20756-86-9	489	11515				JECFA
12.157	isopentanethioate de S-méthyle	23747-45-7	487	11506				JECFA
12.158	sulfure de méthyle et de 3-méthyl-2- butényle	5897-45-0						EFSA
12.161	disulfure de méthyle et de phényle	14173-25-2	576	11532				JECFA
12.162	sulfure de méthyle et de phényle	100-68-5	459	11533				EFSA
12.163	sulfure de méthyle et de prop-1-ényle	10152-77-9		11538				EFSA
12.165	propanethioate de S-méthyle	5925-75-7	1678					EFSA
12.166	sulfure de méthyle et de propyle	3877-15-4		11541				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
12.168	2-méthyl-2-(méthylthio)propanal	67952-60-7	580					JECFA
12.169	2-méthyl-4-oxopentane-2-thiol	19872-52-7	1293	11500	48 % de 2-méthyl-4-oxopentane-2-thiol et 48-50 % de 4-méthyl-3-pentén-2-one		*	EFSA
12.170	3-méthylbut-2-ène-1-thiol	5287-45-6	522	11511				JECFA
12.171	3-méthylbutane-1-thiol	541-31-1	513					JECFA
12.173	2-méthylpropane-1-thiol	513-44-0	512	11536				JECFA
12.175	méthylsulfinylméthane	67-68-5	507					JECFA
12.176	acide 4-(méthylthio)-2-oxobutyrique	583-92-6	501					JECFA
12.177	8-(méthylthio)- <i>p</i> -menthan-3-one	32637-94-8						EFSA
12.178	acide 3-(méthylthio)butyrique	16630-65-2						EFSA
12.179	2-(méthylthio)éthan-1-ol	5271-38-5	1297	11545				EFSA
12.180	1-(méthylthio)éthane-1-thiol	31331-53-0						EFSA
12.181	1-(méthylthio)pentan-3-one	66735-69-1						EFSA
12.182	acide 2-(méthylthio)propionique	58809-73-7						EFSA
12.183	acide 3-(méthylthio)propionique	646-01-5						EFSA
12.187	butyrate de méthylthiométhyle	74758-93-3	473					JECFA
12.188	hexanoate de méthylthiométhyle	74758-91-1	479					JECFA
12.189	2-méthylpropanethioate de <i>S</i> - (méthylthiométhyle)	77974-85-7						EFSA
12.191	pentane-1-thiol	110-66-7	1662					EFSA
12.192	pentane-2-thiol	2084-19-7	514					JECFA
12.193	isothiocyanate de phénéthyle	02.09.2257	1563	11495				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
12.194	2-phényléthane-1-thiol	4410-99-5	527	11561				JECFA
12.195	thioacétate de <i>S</i> -prényle	33049-93-3	491					JECFA
12.196	thioisobutyrate de <i>S</i> -prényle	53626-94-1						EFSA
12.197	propane-2-thiol	75-33-2	510	11565				JECFA
12.198	2,3,5-trithiahexane	42474-44-2	1299					EFSA
12.200	1,1-bis(éthylthio)éthane	14252-42-7						EFSA
12.201	8-acétylthio- <i>p</i> -menthan-3-one	94293-57-9	506					JECFA
12.203	méthylthio-2-(acétyloxy)propionate	74586-09-7	492					JECFA
12.205	mercaptoacétaldéhyde	4124-63-4						EFSA
12.211	sulfure de but-1-ényle et de méthyle		457					JECFA
12.212	5-(méthylthio)valérate d'éthyle	233665-98-0	1298					EFSA
12.214	3-(méthylthio)butyrate d'isobutyle	127931-21-9	1677					EFSA
12.217	3-mercaptohexan-1-ol		545					JECFA
12.218	disulfure de méthyle et de 3-méthyl-1-butényle		571					JECFA
12.221	thioisopentanoate de <i>S</i> -prényle	75631-91-3						EFSA
12.227	méthylthio-2-(propionyloxy)propionate		493					JECFA
12.234	acétate de 3-mercaptohexyle	136954-20-6	554		Au moins 82 % ; composants secondaires : 8 % de 3-mercaptohexanol et 10 % d'acétate de 3-acétylmercaptohexyle			JECFA
12.235	butyrate de 3-mercaptohexyle	136954-21-7	555		Au moins 90 % ; composant secondaire : 5-6 % de 3-mercaptohexanol			JECFA
12.236	acétate de 3-(méthylthio)hexyle	51755-85-2	481					JECFA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
12.237	acétate de 3-(méthylthio)propyle	16630-55-0	478					JECFA
12.238	3-mercapto-2-méthylpentan-1-ol	227456-27-1	1291					EFSA
12.239	3-mercapto-2-méthylpentanal	227456-28-2	1292					EFSA
12.240	2,4,6-trithiaheptane	6540-86-9	1684					EFSA
12.241	2-mercapto-2-méthylpentan-1-ol	258823-39-1	1290				*	EFSA
12.242	méthylthiométhylmercaptan	29414-47-9	1675					EFSA
12.243	dimercaptométhane	6725-64-0	1661					EFSA
12.244	1-méthylthio-2-propanone	14109-72-9	495					JECFA
12.250	3-mercaptohexanal	51755-72-7						EFSA
12.251	hexanoate de 3-mercaptohexyle	136954-22-8	556					JECFA
12.252	4-mercapto-4-méthyl-2-pentanol	31539-84-1	1669				*	EFSA
12.253	disulfure d'amyle et de méthyle	72437-68-4	1697					EFSA
12.254	disulfure de butyle et d'éthyle	63986-03-8	1698		Au moins 90 % ; composants secondaires : 2-3 % de disulfure de diéthyle et 5-6 % de disulfure de dibutyle			EFSA
12.255	3-mercaptobutyrate d'éthyle	156472-94-5	1294					EFSA
12.257	4-(acétylthio)butyrate d'éthyle	104228-51-5	1295					EFSA
12.259	1-mercapto- <i>p</i> -menthan-3-one	29725-66-4	1673		Au moins 89 % ; composants secondaires : 8-9 % de pipéritone et 1-2 % d'alpha-terpinéol		*	EFSA
12.264	4,2-thiopentanon	92585-08-5	1670					EFSA
12.265	( <i>E</i> )-2-méthyl-1-méthylthio-2-butène	89534-74-7	1683					EFSA
12.266	2-mercaptopropionate de méthyle	53907-46-3						EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
12.267	2-mercaptopropionate de propyle	19788-50-2	1667					EFSA
12.273	3-(méthylthio)heptanal	51755-70-5	1692		Au moins 92 % ; composant secondaire : 5-7 % de ( <i>E</i> )-hept-2-éanal			EFSA
12.274	mélange de 3,6-diéthyl-1,2,4,5-tétrathiane et de 3,5-diéthyl-1,2,4-trithiolane dans des triglycérides d'huiles végétales	54644-28-9, 54717-12-3	1687		0,18 % d'isomères I+II de 3,6-diéthyl-1,2,4,5-tétrathiane ; 0,05 % d'isomère I de 3,5-diéthyl-1,2,4-trithiolane ; 0,1 % d'isomère II de 3,5-diéthyl-1,2,4-trithiolane ; 99 % de triglycérides d'huiles végétales			EFSA
12.275	thiohexanoate d'allyle	156420-69-8	1681					EFSA
12.276	( <i>S</i> )-1-méthoxy-3-heptanethiol	400052-49-5	1671					EFSA
12.277	butyrate de 3-(méthylthio)propyle	16630-60-7						EFSA
12.278	acétate de 3-acétylmercaptohexyle	136954-25-1						EFSA
12.279	3-méthylthiohexanal	38433-74-8	469					JECFA
12.280	trisulfure de diisopropyle	5943-34-0	1300				*	EFSA
12.282	octanethioate de ( <i>S</i> )-méthyle	2432-83-9						EFSA
12.283	isothiocyanate de 3-butényle	3386-97-8	1889					EFSA
12.284	sulfure de bis(1-mercaptopropyle)	53897-60-2	1709					EFSA
12.285	3-méthylthio-2-butanone	53475-15-3	1688					EFSA
12.286	4-méthylthio-2-pentanone	143764-28-7	1689					EFSA
12.287	3-(méthylthio)butanoate de méthyle	207983-28-6	1690					EFSA
12.288	heptane-2-thiol	628-00-2	1664					EFSA
12.289	1-phényléthylmercaptan	6263-65-6	1665					EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
12.290	3-mercaptobutanoate de méthyle	54051-19-3	1674					EFSA
12.291	3-mercpto-2-méthyl-1-butanol	227456-33-9	1289					EFSA
12.292	3-mercaptobutanoate d'hexyle	796857-79-9	1704					EFSA
12.293	éthane-1,1-dithiol	69382-62-3	1660		solution à 1 % d'éthane-1,1-dithiol, solvant : 95 % d'éthanol			EFSA
12.294	disulfure d'isopentyle et de méthyle	72437-56-0	1696					EFSA
12.297	acétate de 3-mercptoheptyle	548774-80-7	1708					EFSA
12.298	sulfure de di(1-propényle) [mélange]	65819-74-1, 37981-37-6, 37981-36-5						EFSA
12.299	hexanoate de 3-(méthylthio)propyle	906079-63-8						EFSA
12.300	1,1-propanedithiol	88497-17-0						EFSA
12.301	disulfure de méthyle et de 2-oxopropyle	122861-78-3			Au moins 90 % ; composants secondaires : 1-mercaptopropan-2-one (moins de 8 %), 1,1-disulfanediyldipropan-2-one (moins de 5 %) et 1,3-diméthyltrisulfane (moins de 3 %)			EFSA
12.302	4-mercpto-3-méthyl-2-butanol	33959-27-2						EFSA
12.303	3-pentanethiol	616-31-9						EFSA
12.304	2-mercpto-2-méthylpropanoate d'éthyle	33441-50-8					*	EFSA
12.305	2-mercpto-4-heptanol	1006684-20-3						EFSA
12.306	3-(méthylthio)-décanal	1256932-15-6						EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
13.001	5-méthylfurfural	620-02-0	745	119				EFSA
13.002	2-furoate de méthyle	611-13-2	746	358				EFSA
13.003	2-furoate de propyle	615-10-1	747	359				EFSA
13.004	2-furoate d'allyle	4208-49-5	21	360			*	EFSA
13.005	2-furoate d'hexyle	39251-86-0	749	361				EFSA
13.006	2-furoate de phénéthyle	7149-32-8	1517	362				EFSA
13.007	2-(3-phénylpropyl)tétrahydrofurane	3208-40-0	1441	489				EFSA
13.009	3,4-dihydrocoumarine	119-84-6	1171	535				EFSA
13.010	4-hydroxy-2,5-diméthylfuran-3(2H)-one	3658-77-3	1446	536			*	EFSA
13.011	(E)-furfuracrylate d'éthyle	623-20-1		545				EFSA
13.012	6-méthylcoumarine	92-48-8	1172	579				EFSA
13.015	disulfure de bis(2,5-diméthyl-3-furyle)	28588-73-0	1067	722				EFSA
13.016	disulfure de bis(2-méthyl-3-furyle)	28588-75-2	1066	723				EFSA
13.017	tétrasulfure de bis(2-méthyl-3-furyle)	28588-76-3	1068	724				EFSA
13.018	furfural	98-01-1	450	2014				EFSA
13.019	alcool furfurylique	98-00-0	451	2023				EFSA
13.020	alcool tétrahydrofurfurylique	97-99-4	1443	2029				EFSA
13.021	4-(2-furane)butyrate d'isopentyle	7779-66-0	1516	2080				EFSA
13.022	3-(2-furyl)propionate d'éthyle	10031-90-0	1513	2091				EFSA
13.023	3-(2-furane)propionate d'isopentyle	7779-67-1	1515	2092				EFSA
13.024	3-(2-furyl)propionate d'isobutyle	105-01-1	1514	2093				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
13.025	2-furoate de pentyle	1334-82-3	748	2109				EFSA
13.026	2-furaneméthanethiol	98-02-2	1072	2202				EFSA
13.027	2-pentyl-5 ou 6-céto-1,4-dioxane	65504-96-3	1485	2205				EFSA
13.028	2-butyl-5 ou 6-céto-1,4-dioxane	65504-45-2	1484	2206				EFSA
13.031	2-benzofuranecarboxaldéhyde	4265-16-1	751	2247				EFSA
13.032	sulfure de furfuryle et d'isopropyle	1883-78-9	1077	2248				EFSA
13.033	acétothioate de <i>S</i> -furfuryle	13678-68-7	1074	2250				EFSA
13.034	3-(2-furyl)acrylaldéhyde	623-30-3	1497				*	EFSA
13.037	2-(2-méthylprop-1-ényl)-4-méthyltétrahydropyrane	16409-43-1	1237	2269				EFSA
13.038	2-phényl-3-carbéthoxyfurane	50626-02-3	752	2309				EFSA
13.039	2,4,5-triméthyl-delta-3-oxazoline	22694-96-8	1559	2319				EFSA
13.040	( <i>S</i> )-2,5-diméthyl-3-thiofuroylfurane	65505-16-0	1071	2323				EFSA
13.041	2,5-diméthyl-3-(isopentylthio)furane	55764-28-8	1070	2324				EFSA
13.042	4,5-dihydro-2-méthylfuran-3(2 <i>H</i> )-one	3188-00-9	1448	2338				EFSA
13.043	furfurylidène-2-butanal	770-27-4	1501	11885			*	EFSA
13.044	4-(2-furyl)but-3-én-2-one	623-15-4	1511	11838			*	EFSA
13.045	1-(2-furyl)propan-2-one	6975-60-6	1508	11837			*	EFSA
13.046	3-(2-furyl)-2-méthylprop-2-énal	874-66-8	1498	11878			*	EFSA
13.047	3-(2-furyl)acrylate de propyle	623-22-3	1518	11842				EFSA
13.048	butyrate de tétrahydrofurfuryle	2217-33-6	1444	11841				EFSA
13.049	propionate de tétrahydrofurfuryle	637-65-0	1445	11843				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
13.050	disulfure de difurfuryle	4437-20-1	1081	11480				EFSA
13.051	thioformiate de <i>S</i> -furfuryle	59020-90-5	1073	11770				EFSA
13.052	oxyde de furfuryle et de méthyle	13679-46-4	1520	10944			*	EFSA
13.053	sulfure de méthyle et de furfuryle	1438-91-1	1076	11482				EFSA
13.054	2-acétylfurane	1192-62-7	1503				*	EFSA
13.055	2-méthylfurane-3-thiol	28588-74-1	1060	11678				EFSA
13.056	sulfure de difurfuryle	13678-67-6	1080	11438			*	EFSA
13.057	isovalérate de furfuryle	13678-60-9	743	10642				EFSA
13.058	3-(5-méthyl-2-furyl)butanal	31704-80-0	1500	10355			*	EFSA
13.059	2-pentylfurane	3777-69-3	1491	10966			*	EFSA
13.060	cinnamate de tétrahydrofurfuryle	65505-25-1	1447	11821				EFSA
13.061	éther difurfurylique	4437-22-3	1522	10930			*	EFSA
13.062	propionate de furfuryle	623-19-8	740	10646				EFSA
13.063	propanethioate de <i>S</i> -furfuryle	59020-85-8	1075	11484				EFSA
13.064	disulfure de méthyle et de furfuryle	57500-00-2	1078	11513				EFSA
13.065	2-méthyl-5-(méthylthio)furane	13678-59-6	1062	11550				EFSA
13.066	3-acétyl-2,5-diméthylfurane	10599-70-9	1506	10921			*	EFSA
13.067	octanoate de furfuryle	39252-03-4	742	10645				EFSA
13.068	valérate de furfuryle	36701-01-6	741	10647				EFSA
13.069	2-heptylfurane	3777-71-7	1492	10952			*	EFSA
13.070	2-hexanoylfurane	14360-50-0	1512	11180			*	EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
13.071	2,5-diméthylfurane-3-thiol	55764-23-3	1063	11457				EFSA
13.072	1,5,5,9-tétraméthyl-13-oxatricyclo[8.3.0.0.(4.9)]tridécane	3738-00-9	1240	10514				EFSA
13.073	2-furoate d'octyle	39251-88-2	750	10864				EFSA
13.074	2,3-diméthylbenzofurane	3782-00-1	1495	11913				EFSA
13.075	2,6-diméthyl-3-[(2-méthyl-3-furyl)thio]heptan-4-one	61295-51-0	1086	11915	Au moins 94 % ; composant secondaire : au moins 1 % de 2,6-diméthyl-2-[(2-méthyl-3-furyl)thio]-4-heptanone			EFSA
13.076	6-hydroxydihydrothéaspirane	65620-50-0	1648	11917			*	EFSA
13.077	3-[(2-méthyl-3-furyl)thio]heptan-4-one	61295-41-8	1085	11922				EFSA
13.078	4-[(2-méthyl-3-furyl)thio]nonan-5-one	61295-50-9	1087	11923				EFSA
13.079	disulfure de méthyle et de 2-méthyl-3-furyle	65505-17-1	1064	11924				EFSA
13.082	disulfure de propyle et de 2-méthyl-3-furyle	61197-09-9	1065					EFSA
13.083	2-acétyl-5-méthylfurane	1193-79-9	1504	11038			*	EFSA
13.084	2-éthyl-4-hydroxy-5-méthyl-3(2H)-furanone	27538-09-6	1449				*	EFSA
13.085	4-hydroxy-5-méthylfuran-3(2H)-one	19322-27-1	1450	11785			*	EFSA
13.086	4,5-dihydro-2-méthyl-3-thioacétoxyfurane	26486-14-6	1089					EFSA
13.087	6-acétoxydihydrothéaspirane	57893-27-3	1647				*	EFSA
13.088	3,6-dihydro-4-méthyl-2-(2-méthylprop-1-én-1-yl)-2H-pyrane	09.08.1786	1235					EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
13.089	2,5-diméthyl-4-méthoxyfuran-3(2H)-one	4077-47-8	1451				*	EFSA
13.090	2,2-diméthyl-5-(1-méthylprop-1-ényl)tétrahydrofurane	7416-35-5	1452	10937				EFSA
13.091	4,5-diméthyl-2-éthylloxazole	53833-30-0	1555					EFSA
13.093	3-(2-furfurylthio)propionate d'éthyle	94278-27-0	1088					EFSA
13.094	2,6,6-triméthyl-2-vinyltétrahydropyrane	7392-19-0	1236	10976				EFSA
13.095	2,5-diéthyltétrahydrofurane	41239-48-9	1453	11882				EFSA
13.097	oxyde d'anhydrolinalol (5)	13679-86-2	1455	11944			*	EFSA
13.098	théaspirane	36431-72-8	1238	10515				EFSA
13.099	4-acétoxy-2,5-diméthylfuran-3(2H)-one	4166-20-5	1456				*	EFSA
13.101	2-acétyl-3,5-diméthylfuran	22940-86-9	1505				*	EFSA
13.102	2-furoate de butyle	583-33-5						EFSA
13.103	2-butylfuran	4466-24-4	1490	10927			*	EFSA
13.105	2-butyrylfuran	4208-57-5	1507				*	EFSA
13.106	2-décylfuran	83469-85-6	1493				*	EFSA
13.108	4,5-dihydro-3-mercapto-2-méthylfuran	26486-13-5						EFSA
13.112	4,5-diméthyl-2-propylloxazole	53833-32-2	1569	11379				EFSA
13.113	2,5-diméthyl-3-(méthylthio)furan	61197-06-6						EFSA
13.114	2,5-diméthyl-3-(méthylthio)furan	63359-63-7						EFSA
13.115	2,4-diméthyl-3-oxazoline	77311-02-5	1558					EFSA
13.116	2,5-diméthyl-3-thioacétoxyfuran	55764-22-2	1523					EFSA
13.117	2,5-diméthyl-4-éthoxyfuran-3(2H)-one	65330-49-6					*	EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
13.118	2,5-diméthyl-4-éthylloxazole	30408-61-8	1554					EFSA
13.119	2,5-diméthylfuran-3(2H)-one	14400-67-0		11066			*	EFSA
13.120	2,5-diméthyltétrahydrofurane	1003-38-9						EFSA
13.122	2-furoate d'éthyle	614-99-3		10588				EFSA
13.123	oxyde d'éthyle et de furfuryle	6270-56-0	1521	10940			*	EFSA
13.124	sulfure d'éthyle et de furfuryle	2024-70-6						EFSA
13.125	2-éthyl-5-méthylfurane	1703-52-2		10942			*	EFSA
13.127	2-méthylbutyrate de furfuryle	13678-61-0		10643				EFSA
13.128	acétate de furfuryle	623-17-6	739	2065				EFSA
13.129	but-2(E)-énoate de furfuryle	59020-84-7						EFSA
13.130	butyrate de furfuryle	623-21-2	759	638				EFSA
13.132	hexanoate de furfuryle	39252-02-3						EFSA
13.133	isobutyrate de furfuryle	6270-55-9		10641				EFSA
13.134	1-furfurylpyrrole	1438-94-4	1310	2317			*	EFSA
13.135	1-(2-furfurylthio)propanone	58066-86-7						EFSA
13.136	acide 2-furoïque	88-14-2		10098				EFSA
13.137	3-(2-furyl)-2-phénylprop-2-éнал	65545-81-5	1502	11928			*	EFSA
13.138	1-(2-furyl)butan-3-one	699-17-2	1510	11084			*	EFSA
13.139	5-hydroxyméthylfurfuraldéhyde	67-47-0		11112				EFSA
13.140	oxyde de linalol (cycle de 5)	1365-19-1	1454	11876				EFSA
13.141	(2-furfurylthio)acétate de méthyle	108499-33-8						EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
13.142	2-furanethiocarboxylate de <i>S</i> -méthyle	13679-61-3	1083	11547				EFSA
13.143	3-(furfurylthio)propionate de méthyle	94278-26-9						EFSA
13.144	disulfure de méthyle et de 5-méthylfurfuryle	78818-78-7						EFSA
13.145	sulfure de méthyle et de 5-méthylfurfuryle	13679-60-2		11522				EFSA
13.146	trisulfure de méthyle et de furfuryle	66169-00-4						EFSA
13.148	3-méthyl-2-(3-méthylbut-2-ényl)furane	15186-51-3	1494				*	EFSA
13.149	5-méthyl-2-furaneméthanethiol	59303-05-8						EFSA
13.150	3-(5-méthyl-2-furyl)prop-2-éнал	5555-90-8	1499				*	EFSA
13.151	2-méthyl-3,5 et 6-(furfurylthio)pyrazine	65530-53-2	1082	2287	Mélange d'isomères : 70 % de 2,3- ; 29 % de 2,6- ; traces de 2,5-			EFSA
13.152	2-méthyl-3-(méthylthio)furane	63012-97-5	1061					EFSA
13.153	thioacétate de 2-méthyl-3-furyle	55764-25-5	1069		Au moins 92 % ; composant secondaire : 5-7 % d'acétate de <i>cis</i> -2-méthyl-3-tétrahydrofuranthiol et de <i>trans</i> -2-méthyl-3-tétrahydrofuranthiol			EFSA
13.154	2-méthyl-4,5-benzo-oxazole	95-21-6	1557					EFSA
13.160	2-méthyltétrahydrofurane-3-thiol	57124-87-5	1090				*	EFSA
13.161	octahydrocoumarine	4430-31-3	1166					EFSA
13.162	2-octylfurane	4179-38-8		10965			*	EFSA
13.163	2-pentanoylfurane	3194-17-0	1509				*	EFSA
13.165	6,7,8,8a-tétrahydro-2,5,5,8a-tétraméthyl-5 <i>H</i> -1-benzopyrane	5552-30-7	1239					EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
13.166	acétate de tétrahydrofurfuryle	637-64-9	1442	2069				EFSA
13.167	phénylacétate de (tétrahydrofuryl)méthyle	5421-00-1						EFSA
13.169	triméthylloxazole	20662-84-4	1553	11424				EFSA
13.170	2 <i>S</i> - <i>cis</i> -tétrahydro-4-méthyl-2-(2-méthyl-1-propényl)-2 <i>H</i> -pyrane	3033-23-6					*	EFSA
13.175	4-acétyl-2,5-diméthylfuran-3(2 <i>H</i> )-one						*	EFSA
13.176	butyrate de furanyle	114099-96-6	1519				*	EFSA
13.178	3-[(2-furfuryl)dithio]-2-méthylfuran	109537-55-5	1524					EFSA
13.185	3-[(2-furfuryl)dithio]-2-butanone	159113-17-4						EFSA
13.189	acétate d'oxyde de linalol (5)	56469-39-7						EFSA
13.190	3-[(2-méthyl-3-furyl)thio]-2-butanone	61296-44-1	1525					EFSA
13.193	2,5-diméthyltétrahydro-3-furanethiol	26486-21-5	1091				*	EFSA
13.194	thioacétate de 2,5-diméthyltétrahydro-3-furyle	252736-39-3	1092				*	EFSA
13.195	2-isobutyl-4,5-diméthylloxazole	26131-91-9	1556					EFSA
13.196	[(2-furanylméthyl)thio]-2-pentanone	180031-78-1	1084					EFSA
13.197	disulfure de furfuryle et de propyle	252736-36-0	1079					EFSA
13.198	3,6-diméthyl-2,3,3a,4,5,7a-hexahydrobenzofurane	70786-44-6						EFSA
13.199	3-[(2-méthyl-3-furyl)thio]-butanal	915971-43-6						EFSA
13.200	5-isopropyl-2,6-diéthyl-2-méthyltétrahydro-2 <i>H</i> -pyrane	1120363-98-5						EFSA
14.001	isoquinoléine	119-65-3	1303	487			*	EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
14.003	pipérine	94-62-2	1600	492			*	JECFA/ EFSA
14.004	3-méthylindole	83-34-1	1304	493				EFSA
14.005	2,3-diéthylpyrazine	15707-24-1	771	534				EFSA
14.006	2-éthyl-3-méthylpyrazine	15707-23-0	768	548				EFSA
14.007	indole	120-72-9	1301	560				EFSA
14.010	pipéridine	110-89-4	1607	675				EFSA
14.011	chlorhydrate de quinine	130-89-2		715		Pas plus de 100 mg/kg pour les catégo- ries 14.1 et 14.2 ; pas plus de 250 mg/kg dans les boissons spiritueuses au sens du chapitre 10 de l'ordonnanc e du DFI du ... <sup>10</sup> sur les boissons, seul ou en		EFSA

<sup>10</sup> RS ...

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
						mélange avec FL 14.152 et/ou FL 14.155 exprimés en quinine- base.		
14.014	5,7-dihydro-2-méthylthiéno[3,4- d]pyrimidine	36267-71-7	1566	720				EFSA
14.015	5,6,7,8-tétrahydroquinoxaline	34413-35-9	952	721				EFSA
14.017	2-éthyl-5-méthylpyrazine	13360-64-0	770	728				EFSA
14.018	2,3,5,6-tétraméthylpyrazine	04.11.1124	780	734				EFSA
14.019	2,3,5-triméthylpyrazine	14667-55-1	774	735				EFSA
14.020	2,5-diméthylpyrazine	123-32-0	766	2210				EFSA
14.021	2,6-diméthylpyrazine	108-50-9	767	2211				EFSA
14.022	éthylpyrazine	13925-00-3	762	2213				EFSA
14.024	2-éthyl-3,5-diméthylpyrazine	13925-07-0	776	2245				EFSA
14.025	2,5 ou 6-méthoxy-3-méthylpyrazine	2847-30-5, 2822-22-6, 2882-21-5	788	2266				EFSA
14.026	2-isopropyl-5-méthylpyrazine	13925-05-8	772	2268				EFSA
14.027	2-méthylpyrazine	109-08-0	761	2270				EFSA
14.028	5-méthylquinoxaline	13708-12-8	798	2271				EFSA
14.029	1-phényl-(3 ou 5)-propylpyrazole	65504-93-0	1568	2277				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
14.030	2-pyridineméthanethiol	2044-73-7	1308	2279				EFSA
14.031	2-pyrazinyléthanethiol	35250-53-4	795	2285				EFSA
14.032	acétylpyrazine	22047-25-2	784	2286				EFSA
14.034	sulfure de pyrazinyle et de méthyle	21948-70-9	796	2288				EFSA
14.035	2-méthyl-3,5 ou 6-(méthylthio)pyrazine	67952-65-2	797	2290	70-90 % de 2-méthylthio-3-méthylpyrazine et 10-30 % de 2-méthylthio-5 ou 6- méthylpyrazine			EFSA
14.037	6,7-dihydro-5-méthyl-5H- cyclopentapyrazine	23747-48-0	781	2314				EFSA
14.038	2-acétylpyridine	1122-62-9	1309	2315				EFSA
14.039	3-acétylpyridine	350-03-8	1316	2316				EFSA
14.041	pyrrole	109-97-7	1314	2318			*	JECFA/ EFSA
14.042	6-méthylquinoléine	91-62-3	1302	2339			*	EFSA
14.043	2-isobutyl-3-méthoxy-pyrazine	24683-00-9	792	11338				EFSA
14.044	2-isobutyl-3-méthylpyrazine	13925-06-9	773					EFSA
14.045	2-acétyl-1-éthylpyrrole	39741-41-8	1305	11371			*	EFSA
14.046	2-acétyl-1-méthylpyrrole	932-16-1	1306	11373			*	EFSA
14.047	2-acétylpyrrole	1072-83-9	1307	11721			*	EFSA
14.049	2-acétyl-3-éthylpyrazine	32974-92-8	785	11293				EFSA
14.050	2,3-diméthylpyrazine	5910-89-4	765	11323				EFSA
14.053	mercaptométhylpyrazine	59021-02-2	794	11502				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
14.054	méthoxypyrazine	3149-28-8	787	11347				EFSA
14.055	2-acétyl-3,5-diméthylpyrazine	54300-08-2	786	11294				EFSA
14.056	2,3-diéthyl-5-méthylpyrazine	18138-04-0	777	11303				EFSA
14.057	2-isopropyl-3-méthoxypyrazine	25773-40-4						EFSA
14.058	2-isobutylpyridine	6304-24-1	1311	11395				EFSA
14.059	3-isobutylpyridine	14159-61-6	1312	11396				EFSA
14.060	2-pentylpyridine	2294-76-0	1313	11412				EFSA
14.061	3-éthylpyridine	536-78-7	1315	11386				EFSA
14.062	2-( <i>sec</i> -butyl)-3-méthoxypyrazine	24168-70-5	791	11300				EFSA
14.064	pyrrolidine	123-75-1	1609	10491				EFSA
14.065	2,6-diméthylpyridine	108-48-5	1317	11381				EFSA
14.066	5-éthyl-2-méthylpyridine	104-90-5	1318	11385				EFSA
14.067	3-éthoxy-2-méthylpyrazine	32737-14-7	793	11921	82 % de 3-éthoxy-2-méthylpyrazine et 15 % de 5-éthoxy-2-méthylpyrazine ou de 6-éthoxy-2-méthylpyrazine			EFSA
14.068	2-propionylpyrrole	1073-26-3	1319	11942			*	EFSA
14.069	cyclohexylméthylpyrazine	28217-92-7	783					EFSA
14.070	4-acétyl-2-méthylpyrimidine	67860-38-2	1565					EFSA
14.071	nicotinate de méthyle	93-60-7	1320					EFSA
14.072	2-(3-phénylpropyl)pyridine	2110-18-1	1321					EFSA
14.077	2-éthyl-(3,5 ou 6)-méthoxypyrazine (85 %) et 2-méthyl-(3,5 ou 6)-méthoxypyrazine (13 %)	2-Et-3-MeO : 25680-58-4, 2-Et-5-MeO :	789	11329				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
		68039-50-9, 2-Et-6-MeO : 67845-38-9, 2-Me-3- MeO : 2847- 30-5, 2-Me-5- MeO : 2882- 22-6, 2-Me-6- MeO : 2882- 21-5						
14.079	2-acétyl-1,4,5,6-tétrahydropyridine	27300-27-2					*	EFSA
14.080	2-acétyl-1-pyrroline	99583-29-6	1604					EFSA
14.081	5-acétyl-2,3-diméthylpyrazine	54300-10-6						EFSA
14.082	2-acétyl-3-méthylpyrazine	23787-80-6	950	11296				EFSA
14.083	2-acétyl-5-éthylpyrazine	43108-58-3						EFSA
14.084	2-acétyl-5-méthylpyrazine	22047-27-4		11297				EFSA
14.085	2-acétyl-5-méthylpyrrole	6982-72-5					*	EFSA
14.086	2-acétyl-6-éthylpyrazine	34413-34-8		11295				EFSA
14.087	2-acétyl-6-méthylpyrazine	22047-26-3		11298				EFSA
14.088	1-acétylindole	576-15-8						EFSA
14.089	4-acétylpyridine	1122-54-9						EFSA
14.091	2-butyl-3-méthylpyrazine	15987-00-5						EFSA
14.092	2-butylpyridine	5058-19-5						EFSA
14.093	3-butylpyridine	539-32-2						EFSA
14.095	3,5-diéthyl-2-méthylpyrazine	18138-05-1	779	11305				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
14.096	2,5-diéthyl-3-méthylpyrazine	32736-91-7	778	11304				EFSA
14.097	2,5-diéthylpyrazine	13238-84-1		11306				EFSA
14.098	6,7-dihydro-2,3-diméthyl-5H-cyclopentapyrazine	38917-63-4	782	11309				EFSA
14.099	6,7-dihydro-5,7-diméthyl-5H-cyclopentapyrazine	41330-21-6						EFSA
14.100	3,(5 ou 6)-diméthyl-2-éthylpyrazine	55031-15-7	775	727	Environ 50 % de 2-éthyl-3,5-diméthylpyrazine ; environ 50 % de 2-éthyl-3,6-diméthylpyrazine			EFSA
14.101	2,5-diméthyl-3-isopropylpyrazine	40790-20-3		11318				EFSA
14.102	2,5-diméthyl-6,7-dihydro-5H-cyclopentapyrazine	38917-61-2, 38917-62-3			Mélange de 2,5-diméthyl-6,7-dihydro-5H-cyclopentapyrazine (60-100 %) et de 3,5-diméthyl-6,7-dihydro-5H-cyclopentapyrazine (jusqu'à 40 %)			EFSA
14.103	2,3-diméthylpyridine	583-61-9						EFSA
14.104	2,4-diméthylpyridine	108-47-4						EFSA
14.105	3,4-diméthylpyridine	583-58-4						EFSA
14.106	3,5-diméthylpyridine	591-22-0		11382				EFSA
14.108	2,3-diméthylquinoxaline	2379-55-7						EFSA
14.109	2-éthoxy-3-méthylpyrazine	32737-14-7						EFSA
14.110	nicotinate d'éthyle	614-18-6						EFSA
14.111	3-éthyl-2,5-diméthylpyrazine	13360-65-1						EFSA
14.112	2-éthyl-3-méthoxypyrazine	25680-58-4						EFSA
14.113	5-éthyl-6,7-dihydro-5H-	52517-53-0						EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
	cyclopentapyrazine							
14.114	2-éthyl-6-méthylpyrazine	13925-03-6	769	11331	95 % (somme des isomères 2,5- et 2,6-) ; 60-63 % d'isomère 2,5- et 30-35 % d'isomère 2,6-			EFSA
14.115	2-éthylpyridine	100-71-0		11767				EFSA
14.116	4-éthylpyridine	536-75-4		11387				EFSA
14.117	2-hexylpyridine	1129-69-7						EFSA
14.118	2-hydroxypyridine	142-08-5						EFSA
14.120	nicotinate d'isopropyle	553-60-6						EFSA
14.121	2-isopropyl-(3,5 ou 6)-méthoxypyrazine	93905-03-4	790	11344				EFSA
14.122	2-isopropyl-3-méthylthiopyrazine	67952-59-4		11342				EFSA
14.123	isopropylpyrazine	29460-90-0	764	11343				EFSA
14.124	2-isopropylpyridine	644-98-4		11400				EFSA
14.125	4-isopropylpyridine	696-30-0						EFSA
14.126	2-méthoxy-3-méthylpyrazine	2847-30-5						EFSA
14.127	2-méthoxy-3-propylpyrazine	25680-57-3						EFSA
14.128	2-méthyl-3-(méthylthio)pyrazine	2882-20-4						EFSA
14.129	2-méthyl-3-propylpyrazine	15986-80-8						EFSA
14.131	2-méthylindole	95-20-5						EFSA
14.133	2-méthylpipéridine	109-05-7	1608					EFSA
14.134	2-méthylpyridine	109-06-8		11415				EFSA
14.135	3-méthylpyridine	108-99-6		11801				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
14.136	4-méthylpyridine	108-89-4		11416				EFSA
14.137	1-méthylpyrrolidine	120-94-5						EFSA
14.140	3-pentylpyridine	1802-20-6						EFSA
14.141	pipérazine	110-85-0	1615					EFSA
14.142	propylpyrazine	18138-03-9	763	11362				EFSA
14.143	3-propylpyridine	4673-31-8		11419				EFSA
14.144	pyrazine	290-37-9	951	11363				EFSA
14.148	5,6,7,8-tétrahydro-5-méthylquinoxaline	52517-54-1						EFSA
14.150	2,4,6-triméthylpyridine	108-75-8						EFSA
14.152	sulfate de quinine	804-63-7				Pas plus de 100 mg/kg pour les catégories 14.1 et 14.2 ; pas plus de 250 mg/kg dans les boissons spiritueuses au sens de l'ordonnance du DFI du ... sur les boissons, seul ou en mélange		EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
						avec FL 14.011 et/ou FL 14.155 exprimés en quinine-base		
						Pas plus de 100 mg/kg pour les catégories 14.1 et 14.2 ; pas plus de 250 mg/kg dans les boissons spiritueuses au sens de l'ordonnance du DFI du ... sur les boissons, seul ou en mélange avec FL 14.011 et/ou FL 14.152 exprimés en quinine-base		
14.155	monochlorhydrate de quinine dihydraté	6119-47-7						EFSA
14.161	6,7-dihydro-2,5-diméthyl-5H-cyclopentapyrazine	38917-61-2		11310				EFSA
14.164	2-propylpyridine	622-39-9	1322					EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
14.167	1-pyrroline	5724-81-2	1603					EFSA
14.168	2-propionylpyrroline à 1 % dans des triglycérides d'huiles végétales	133447-37-7	1605				*	EFSA
14.170	5-éthyl-2,3-diméthylpyrazine	15707-34-3						EFSA
15.001	2-mercaptothiophène	7774-74-5	1052	478				EFSA
15.002	2-méthyl-5-méthoxythiazole	38205-64-0	1057	736				EFSA
15.004	5-méthyl-2-thiophénecaraldéhyde	13679-70-4	1050	2203			*	EFSA
15.005	2,4-diméthyl-5-vinylthiazole	65505-18-2	1039	2237			*	EFSA
15.006	2,5-dihydroxy-2,5-diméthyl-1,4-dithiane	55704-78-4	562	2322				JECFA
15.007	spiro(2,4-dithia-1-méthyl-8-oxabicyclo[3.3.0]octane-3,3'-(1'-oxa-2'-méthyl)cyclopentane) et spiro(2,4-dithia-6-méthyl-7-oxabicyclo[3.3.0]octane-3,3'-(1'-oxa-2'-méthyl)cyclopentane)	38325-25-6	1296	2325			*	CoE/ JECFA/ EFSA
15.008	disulfure de 2-thiényne	6911-51-9	1053	2333				EFSA
15.009	trithioacétone	828-26-2	543	2334				JECFA
15.010	2-acétyl-2-thiazoline	29926-41-8	1759	2335			*	EFSA
15.011	5-acétyl-2,4-diméthylthiazole	38205-60-6	1055	2336				EFSA
15.012	4,5-dihydrothiophén-3(2H)-one	09.04.1003	498	2337				JECFA
15.013	2-isobutylthiazole	18640-74-9	1034	11618				EFSA
15.014	5-(2-hydroxyéthyl)-4-méthylthiazole	137-00-8	1031	11621				EFSA
15.015	4-méthyl-5-(2-acétoxyéthyl)thiazole	656-53-1	1054	11620				EFSA
15.016	benzothiazole	95-16-9	1040	11594				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
15.017	4,5-diméthylthiazole	3581-91-7	1035	11606				EFSA
15.018	4-méthyl-5-vinylthiazole	1759-28-0	1038	11633			*	EFSA
15.019	2,4,5-triméthylthiazole	13623-11-5	1036	11650				EFSA
15.020	2-acétylthiazole	24295-03-2	1041	11726				EFSA
15.021	2-éthoxythiazole	15679-19-3	1056	11611				EFSA
15.022	2-( <i>sec</i> -butyl)thiazole	18277-27-5	1033	11598				EFSA
15.023	4,5-dihydro-2-méthylthiophén-3(2 <i>H</i> )-one	13679-85-1	499	11601				JECFA
15.024	3-acétyl-2,5-diméthylthiophène	01.10.2530	1051	11603			*	EFSA
15.025	3,5-diméthyl-1,2,4-trithiolane	23654-92-4	573	11883				JECFA
15.026	2-isopropyl-4-méthylthiazole	15679-13-7	1037					EFSA
15.027	2-propionylthiazole	43039-98-1	1042					EFSA
15.029	2-( <i>sec</i> -butyl)-4,5-diméthyl-3-thiazoline	65894-82-8	1059				*	EFSA
15.030	4,5-diméthyl-2-éthyl-3-thiazoline	76788-46-0	1058				*	EFSA
15.032	4,5-diméthyl-2-isobutyl-3-thiazoline	65894-83-9	1045				*	EFSA
15.033	2-éthyl-4-méthylthiazole	15679-12-6	1044	11612				EFSA
15.034	2-méthyl-1,3-dithiolane	5616-51-3	534					JECFA
15.035	4-méthylthiazole	693-95-8	1043	11627				EFSA
15.036	3-méthyl-1,2,4-trithiane	43040-01-3	574					JECFA
15.038	2-acétyl-4-méthylthiazole	05.07.7533		11589				EFSA
15.039	2-acétyl-5-méthylthiazole	59303-17-2						EFSA
15.040	2-acétylthiophène	88-15-3		11728			*	EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
15.044	2-butylthiazole	37645-61-7		11597				EFSA
15.045	2-butylthiophène	1455-20-5					*	EFSA
15.047	3,5-diisobutyl-1,2,4-trithiolane	92900-67-9						EFSA
15.048	3,5-diisopropyl-1,2,4-trithiolane	54934-99-5						EFSA
15.049	3,5-diéthyl-1,2,4-trithiolane	54644-28-9	1686					EFSA
15.050	2,5-diéthyl-4-méthylthiazole	41981-71-9						EFSA
15.051	2,5-diéthyl-5-propylthiazole	4276-68-0						EFSA
15.052	2,5-diéthylthiazole	15729-76-7						EFSA
15.054	dihydro-2,4,6-triéthyl-1,3,5(4 <i>H</i> )-dithiazine	54717-17-8					*	EFSA
15.055	2,4-diméthyl(4 <i>H</i> )pyrrolidino[1,2 <i>e</i> ]-1,3,5-dithiazine	116505-60-3	1763				*	EFSA
15.056	3,6-diméthyl-1,2,4,5-tétrathiane	67411-27-2						EFSA
15.057	4,6-diméthyl-2-(1-méthyléthyl)dihydro-1,3,5-dithiazine	104691-40-9			Au moins 44 % d'isopropyl-4,6-diméthyle et 27 % de 4-isopropyl-2,6-diméthyle ; composants secondaires : au moins 24 % de 2,4,6-triméthyl-dihydro-1,3,5-dithiazine, 6-méthyl-2,4-diisopropyl-1,3,5-dithiazine, 4-méthyl-2,6-diisopropyl-1,3,5-dithiazine, 2,4,6-triisopropyl-dihydro-1,3,5-dithiazine		*	EFSA
15.058	4,5-diméthyl-2-éthylthiazole	873-64-3						EFSA
15.060	2,4-diméthyl-3-thiazoline	60755-05-7					*	EFSA
15.061	2,5-diméthyl-4-éthylthiazole	32272-57-4						EFSA
15.062	2,4-diméthylthiazole	541-58-2		11605				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
15.063	2,5-diméthylthiazole	4175-66-0	1758					EFSA
15.066	1,4-dithiane	505-29-3	456					JECFA
15.067	4-éthyl-2-méthylthiazole	32272-48-3						EFSA
15.068	5-éthyl-2-méthylthiazole	19961-52-5						EFSA
15.069	4-éthyl-5-méthylthiazole	52414-91-2						EFSA
15.071	2-éthylthiazole	15679-09-1						EFSA
15.074	5-éthylthiophène-2-carbaldéhyde	36880-33-8					*	EFSA
15.076	2-hexylthiophène	18794-77-9	1764	11616			*	JECFA/ EFSA
15.078	2-isobutyl-4,5-diméthylthiazole	53498-32-1		11617				EFSA
15.079	2-isobutyl-dihydro-4,6-diméthyl-1,3,5-dithiazine	101517-87-7			Au moins 64 % de 2-isobutyl-4,6-diméthyle et 18 % de 4-isobuty-2,6-diméthyle ; composants secondaires : au moins 13 % de 2,4,6-triméthyl-1,3,5-dithiazine, 2,4-diisobutyl-6-méthyl-1,3,5-dithiazine, 2,6-diméthyl-4-butyl-dihydro-1,3,5-dithiazine, 1,3,5-thiadiazine substituée		*	EFSA
15.080	2-isopropyl-4,5-diméthylthiazole	53498-30-9						EFSA
15.081	lenthionine	292-46-6		11619				EFSA
15.082	3-mercaptothiophène	7774-73-4						EFSA
15.083	3-méthyl-1,2,4-trithiolane	51647-38-2						EFSA
15.084	5-méthyl-2-pentylthiazole	86290-21-3						EFSA
15.085	4-méthyl-2-propionylthiazole	13679-83-9		11622				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
15.086	2-méthyl-2-thiazoline	2346-00-1					*	EFSA
15.087	2-méthyl-3-mercaptothiophène	2527-76-6						EFSA
15.089	2-méthylthiazole	3581-87-1		11626				EFSA
15.093	2-octylthiophène	880-36-4					*	EFSA
15.096	2-pentylthiophène	4861-58-9		11634			*	EFSA
15.097	2-propionylthiophène	13679-75-9		11635			*	EFSA
15.098	2-propylthiazole	17626-75-4						EFSA
15.103	1,2,4,5-tétrathiane	291-22-5						EFSA
15.108	2-thiophèneméthanethiol	6258-63-5						EFSA
15.109	2,4,6-triméthyl-dihydro-1,3,5(4H)-dithiazine	638-17-5	1049	11649			*	EFSA
15.110	2,4,6-triméthyl-1,3,5-trithiane	2765-04-0						EFSA
15.111	1,2,4-trithiolane	289-16-7						EFSA
15.113	5,6-dihydro-2,4,6-tris(2-méthylpropyl)4H-1,3,5-dithiazine	74595-94-1	1048				*	EFSA
15.115	2-isobutyl-4-méthylthiazole	61323-24-8						EFSA
15.116	2-acétyl-4-éthylthiazole	233665-91-3						EFSA
15.118	4-butylthiazole	53833-33-3						EFSA
15.119	2-isobutyl-3-thiazoline	39800-92-5					*	EFSA
15.126	3-(méthylthio)méthylthiophène	61675-72-7	1765					EFSA
15.128	2-propionyl-2-thiazoline	29926-42-9	1760				*	EFSA
15.130	5-éthyl-4-méthyl-2-(2-	83418-53-5	1761				*	EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
	méthylpropylthiazoline							
15.131	5-éthyl-4-méthyl-2-(2-butyl)thiazoline	83418-54-6	1762				*	EFSA
15.134	2,5-dihydroxy-1,4-dithiane	40018-26-6	550				*	EFSA
15.135	éthylthialdine	54717-14-5			Au moins 90 % ; composants secondaires : moins de 5 % de 3,5-diéthyl-1,2,4-trithiolane, moins de 2 % de thialdine, moins de 3 % d'autres impuretés		*	EFSA
16.001	isovalérate d'ammonium	7563-33-9	1203	464				EFSA
16.002	sulfure de diammonium	12135-76-1		482				EFSA
16.006	N-nonanoyl-4-hydroxy-3-méthoxybenzylamide	2444-46-4	1599	590				EFSA
16.007	sulfure d'hydrogène	7783-06-4	1658	647				EFSA
16.009	ammoniac	7664-41-7		739				EFSA
16.012	acide glycyrrhizique	1405-86-3		2221		Pas plus de 375 mg/kg pour les catégories 1 et 3 ; pas plus de 1500 mg/kg pour la catégorie 5 ; pas plus de 5000 mg/kg pour la catégorie 5.3 ; pas plus de		EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
						200 mg/kg pour la catégorie 7 ; pas plus de 25 mg/kg pour la catégorie 8 ; pas plus de 20 mg/kg pour la catégorie 9 ; pas plus de 50 mg/kg pour la catégorie 14.1 ; pas plus de 550 mg/kg pour la catégorie 14.2		
16.013	<i>N</i> -éthyl-2-isopropyl-5-méthylcyclohexancarboxamide	39711-79-0	1601	2298				EFSA
16.015	méthylphénylglycidate d'éthyle	77-83-8	1577	6002				EFSA
16.016	caféine	58-08-2		11741		Pas plus de 70 mg/kg pour la catégorie 1 ; pas plus de 70 mg/kg pour la	*	EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA A	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'éval- uation	Évalué par
						catégorie 3 ; pas plus de 100 mg/kg pour la catégorie 5 ; pas plus de 150 mg/kg pour la catégorie 14.1		
16.018	3-phényl-2,3-époxypropionate d'éthyle	121-39-1	1576	11844				EFSA
16.027	chlorhydrate de thiamine	67-03-8	1030	10493				EFSA
16.030	2-méthyl-4-propyl-1,3-oxathiane	67715-80-4	464	11540				JECFA
16.032	théobromine	83-67-0				Pas plus de 70 mg/kg pour la catégorie 1 ; pas plus de 100 mg/kg pour la catégorie 14.1	*	EFSA
16.039	2-(1'-éthoxy)éthoxypropanoate de potassium		933					EFSA
16.040	2,3-époxy-3-méthyl-3- <i>p</i> -tolylpropionate d'éthyle	74367-97-8	1578	11707				EFSA
16.041	2-(4-méthoxyphénoxy)propionate de sodium	13794-15-5	1029					EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
16.043	époxyde de bêta-caryophyllène	1139-30-6	1575	10500			*	EFSA
						Pas plus de 3 g/kg pour les catégories 1, 8, 9 et 15 ; <i>quantum satis</i> pour la catégorie 5 ; pas plus de 3 g/kg pour la catégorie 12 à l'exception des produits de substitution du sel (40 g/kg) ; pas plus de 25 g/l pour la catégorie 14.2		
16.048	chlorure d'ammonium	12125-02-9						EFSA
16.052	1,6-hexalactame	105-60-2	1594					EFSA
16.053	2-isopropyl-N,2,3-triméthylbutanamide	51115-67-4	1595	10459				EFSA
16.055	(R)-(+)-sclaréolide	564-20-5	1165					EFSA
16.056	taurine	107-35-7	1435					EFSA
16.058	naringine	10236-47-2		10286				EFSA
16.059	hydrogénosulfure d'ammonium	12124-99-1		482				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'éval- uation	Évalué par
16.060	acide glycyrrhizique ammoniacé	53956-04-0		2221		Pas plus de 40 mg/kg pour la catégorie 1 ; pas plus de 90 mg/kg pour la catégorie 3 ; pas plus de 1500 mg/kg pour la catégorie 5 ; pas plus de 5000 mg/kg pour la catégorie 5.3 ; pas plus de 45 mg/kg pour la catégorie 6 ; pas plus de 60 mg/kg pour les catégories 7 et 13 ; pas plus de 300 mg/kg pour la catégorie 9 ; pas plus de 100 mg/kg		EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
						pour la catégorie 11 ; pas plus de 50 mg/kg pour la catégorie 12 ; pas plus de 200 mg/kg pour les catégories 14.1 et 14.2 ; pas plus de 150 mg/kg pour la catégorie 15		
16.061	dihydrochalcone de néohespéridine	20702-77-6				Pas plus de 3 mg/kg pour les catégories 1, 3, 4.2, 6, 8, 9, 10, 12 et 14 ; pas plus de 4 mg/kg pour les catégories 2, 5 et 7 ; pas plus de 5 mg/kg pour la		EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
						catégorie 15		
16.062	<i>trans</i> -2-méthyl-4-propyl-1,3-oxathiane	59324-17-3						EFSA
16.071	4,5-époxydéc-2( <i>trans</i> )-éнал	188590-62-7	1570		Au moins 87 % ; composant secondaire : 8-9 % de 4,5-époxydéc-2( <i>cis</i> )-éнал		*	EFSA
16.073	diacétate de sodium	126-96-5						EFSA
16.075	bêta-D-glucopyranoside d'éthylvanilline	122397-96-0	892					EFSA
16.080	acide tannique	72401-53-7		746				SCF/CoE
16.081	octaacétate de sucrose	126-14-7		11819				EFSA
16.083	sel de sodium de 5,7-dihydroxy-2-(4-hydroxy-3-méthoxyphényl)-2,3-dihydro-4 <i>H</i> -chromén-4-one	462631-45-4						EFSA
16.087	dianthramide B	579-93-1	1552					EFSA
16.088	oxyde de <i>l</i> -menthyle et de méthyle	1565-76-0	1415					EFSA
16.089	citrate ferrique d'ammonium	1185-57-5						EFSA
16.090	3-(3,4-diméthoxyphényl)- <i>N</i> -[2-(3,4-diméthoxyphényl)éthyl]acrylamide	69444-90-2	1777				*	EFSA
16.091	acide déca-(2 <i>E</i> ,4 <i>E</i> )-diénoïque d'isobutylamide	18836-52-7	1598				*	EFSA
16.092	<i>N,N</i> -diméthyl-(1 <i>R</i> ,2 <i>S</i> ,5 <i>R</i> )-menthylsuccinamide	544714-08-1	1602					EFSA
16.094	<i>N</i> -éthyl-(2 <i>E</i> ,6 <i>Z</i> )-nonadiénamide	608514-56-3	1596				*	EFSA
16.095	<i>N</i> -[(2 <i>E</i> )-3,7-diméthyl-2,6-octadién-1-yl]-cyclopropanecarboxamide	744251-93-2	1779				*	EFSA
16.096	lactate ferreux	5905-52-2						EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
16.097	hespérétine	520-33-2						EFSA
16.098	<i>N</i> -(1-propylbutyl)-1,3-benzodioxole-5-carboxamide	745047-51-2	1767					EFSA
16.099	<i>N</i> -(2,4-diméthoxybenzyl)- <i>N'</i> -(2-pyridin-2-yl-éthyl)oxalamide	745047-53-4	1768					EFSA
16.100	<i>N</i> -(2-méthoxy-4-méthylbenzyl)- <i>N'</i> -[2-(5-méthylpyridin-2-yl)éthyl]oxalamide	745047-94-3	1769					EFSA
16.101	<i>N</i> -(2-méthoxy-4-méthylbenzyl)- <i>N'</i> -[2-(pyridin-2-yl)éthyl]oxalamide	745047-97-6	1770					EFSA
16.102	2,3,4,5,6-pentahydroxy- <i>N</i> -(2-hydroxyéthyl)hexanamide	686298-93-1	1772					EFSA
16.103	2-hydroxy- <i>N</i> -(2-hydroxyéthyl)propanamide	5422-34-4	1774					EFSA
16.104	dihydrogénophosphate de 2-[(2-hydroxypropanoyl)amino]éthyle	782498-03-7	1775					EFSA
16.105	dihydrogénophosphate de (2 <i>R</i> ,3 <i>S</i> ,4 <i>S</i> ,5 <i>R</i> )-2-[(2,3,4,5,6-pentahydroxyhexanoyl)amino]éthyle	791807-20-0	1773					EFSA
16.107	2-hydroxy- <i>N</i> -[2-(4-hydroxyphényl)éthyl]propionamide	781674-18-8						EFSA
16.109	3-(4-hydroxyphényl)-1-(2,4,6-trihydroxyphényl)propan-1-one	60-82-2						EFSA
16.110	dihydrochalcone de naringine	18916-17-1						EFSA
16.111	<i>N</i> -[[1 <i>R</i> ,2 <i>S</i> ,5 <i>R</i> ]-5-méthyl-2-(1-méthyléthyl)cyclohexyl]carbonyl]-glycinate d'éthyle	68489-14-5	1776				*	EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
16.112	trilobatine	4192-90-9						EFSA
16.113	rebaudioside A	58543-16-1				Pas plus de 10 mg/kg pour les catégories 1, 3, 4.2, 5, 6, 12, 14.1, et 14.2		EFSA
16.114	2-pentyl-4-propyl-1,3-oxathiane	59323-81-8						EFSA
16.115	acide cyclopropane-carboxylique de (2-isopropyl-5-méthylcyclohexyl)-amide	958660-02-1	2006				*	EFSA
16.116	4-amino-5,6-diméthylthiéo[2,3- <i>d</i> ]pyrimidin-2(1 <i>H</i> )-one	121746-18-7						EFSA
16.117	<i>N-p</i> -benzèneacétonitrile-menthanecarboxamide	852379-28-3	2009				*	EFSA
16.118	<i>N</i> -(2-(pyridine-2-yl)éthyl)-3- <i>p</i> -menthanecarboxamide	847565-09-7	2008				*	EFSA
16.119	<i>N</i> -(2-méthylcyclohexyl)-2,3,4,5,6-pentafluorobenzamide	1003050-32-5					*	EFSA
16.120	chlorhydrate de 4-amino-5,6-diméthylthiéo[2,3- <i>d</i> ]pyrimidin-2(1 <i>H</i> )-one	1033366-59-4						EFSA
16.121	spilanthol	25394-57-4			Mélange d'isomères de (2 <i>E</i> ,6 <i>Z</i> ,8 <i>E</i> )- <i>N</i> -(2-méthylpropyl)-2,6,8-décatriénamide : 74 % de (2 <i>E</i> ,6 <i>Z</i> ,8 <i>E</i> ), 17 % de (2 <i>E</i> ,6 <i>E</i> ,8 <i>E</i> ), 6 % de (2 <i>E</i> ,6 <i>E</i> ,8 <i>Z</i> ), 1 % de (2 <i>Z</i> ,6 <i>Z</i> ,8 <i>E</i> ), 0,5 % de (2 <i>E</i> ,6 <i>E</i> ,8 <i>E</i> ), 1 % de (2 <i>Z</i> ,6 <i>Z</i> ,8 <i>Z</i> ), 1,5 %		*	EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évaluation	Évalué par
					d'autres isomères			
16.122	4-méthyl-2-propyl-1-3-oxathiane	1064678-08-5						EFSA
16.123	(1 <i>R</i> ,2 <i>S</i> ,5 <i>R</i> )- <i>N</i> -(4-méthoxyphényl)-5-méthyl-2-(1-méthyléthyl)cyclohexanecarboxamide	68489-09-8					*	EFSA
16.125	(2 <i>S</i> ,5 <i>R</i> )- <i>N</i> -[4-(2-amino-2-oxoéthyl)phényl]-5-méthyl-2-(propan-2-yl)cyclohexanecarboxamide	1119711-29-3					*	EFSA
16.126	3-[(4-amino-2,2-dioxido-1 <i>H</i> -2,1,3-benzothiazin-5-yl)oxy]-2,2-diméthyl- <i>N</i> -propylpropanamide	1093200-92-0					*	EFSA
17.001	bêta-alanine	107-95-9	1418					EFSA
17.002	L-alanine	56-41-7		11729				EFSA
17.003	L-arginine	74-79-3	1438	11890				EFSA
17.005	acide aspartique	56-84-8	1429	10078				EFSA
17.006	L-cystine	56-89-3		11747				EFSA
17.007	glutamine	56-85-9	1430					EFSA
17.008	L-histidine	71-00-1	1431					EFSA
17.010	D,L-isoleucine	443-79-8	1422	10127				EFSA
17.012	L-leucine	61-90-5	1423	10482				EFSA
17.013	D,L-lysine	70-54-2		11947				EFSA
17.014	D,L-méthionine	59-51-8	1424	569				EFSA
17.015	chlorure de S-	1115-84-0	1427	761				EFSA

N° FL	Dénomination chimique	N° CAS	N° JECFA	N° CoE	Pureté de la substance dénommée au moins 95 %, sauf indication contraire	Restrictions d'utilisation (quantités maximales)	État d'évalua- tion	Évalué par
	méthylméthioninesulfonium							
17.017	D,L-phénylalanine	150-30-1	1432	10488				EFSA
17.018	L-phénylalanine	63-91-2	1428	10488				EFSA
17.019	L-proline	147-85-3	1425	10490				EFSA
17.020	D,L-sérine	302-84-1						EFSA
17.021	D,L-thréonine	80-68-2						EFSA
17.022	L-tyrosine	60-18-4	1434					EFSA
17.023	D,L-valine	516-06-3	1426					EFSA
17.024	D,L-alanine	302-72-7	1437	11729				EFSA
17.026	L-lysine	56-87-1	1439	11947				EFSA
17.027	L-méthionine	63-68-3						EFSA
17.028	L-valine	72-18-4						EFSA
17.031	monochlorhydrate de L-(+)-lysine	657-27-2		11947				EFSA
17.032	chlorhydrate de L-cystéine	52-89-1		11746				EFSA
17.033	L-cystéine	52-90-4	1419	10464				EFSA
17.034	glycine	56-40-6	1421	11771				EFSA
17.035	acide 4-aminobutyrique	56-12-2	1771					EFSA
17.036	S-allyl-L-cystéine	21593-77-1	1710					EFSA
17.037	L-méthionylglycine	14486-03-4					*	EFSA

*Annexe 3*  
(art. 4, al. 4 et art. 5, al. 1)

## Liste des substances interdites et quantités maximales admises

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

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

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

Dénomination de la substance	Denrée alimentaire composée dans laquelle la présence de la substance est soumise à restriction	Quantité maximale mg/kg
2.1 Bêta-asarone	Boissons alcoolisées	1,0
2.2 1-allyl-4-méthoxybenzène	Produits laitiers	50
Estragol_(1)	Fruits, légumes (y compris champignons, racines, tubercules, légumineuses séchées et légumineuses potagères), noix et semences transformés	50
	Produits à base de poisson	50
	Boissons non alcoolisées	10

Dénomination de la substance	Denrée alimentaire composée dans laquelle la présence de la substance est soumise à restriction	Quantité maximale mg/kg
2.3 Aloïne	Boissons alcoolisées	50
	Toutes denrées alimentaires	0.1
2.4 Acide cyanhydrique	Nougat, massepain et ses succédanés ou produits similaires	50
	Conserves de fruits à noyaux	5
	Boissons alcoolisées	35
2.5 Cyanure d'hydrogène	Boissons alcoolisées, par pourcentage volume d'alcool	1
2.6 Menthofurane	Confiseries contenant de la menthe ou de la menthe poivrée, à l'exception des micro-confiseries destinées à rafraîchir l'haleine	500
	Micro-confiseries destinées à rafraîchir l'haleine	3000
	Gommes à mâcher	1000
	Boissons alcoolisées contenant de la menthe ou de la menthe poivrée	200
2.7 4-allyl-1,2-diméthoxybenzène	Produits laitiers	20
2.8 méthyleugéno (1)	Préparations et produits à base de viande, y compris volaille et gibier	15
	Préparations et produits à base de poisson	10
	Potages et sauces	60
	Amuses gueules épicés prêts à consommer	20
2.9 Pulégone	Boissons non alcoolisées	1
	Confiseries contenant de la menthe ou de la menthe poivrée, à l'exception des micro-confiseries destinées à rafraîchir l'haleine	250
	Micro-confiseries destinées à rafraîchir l'haleine	2000
	Gommes à mâcher	350
	Boissons non alcoolisées contenant de la menthe ou de la menthe poivrée	20
2.10 Quassine	Boissons alcoolisées contenant de la menthe ou de la menthe poivrée	100
	Boissons non alcoolisées	0,5
	Produits de boulangerie	1
2.11 1-allyl-3,4-méthylènedioxybenzène, saffrole (1)	Boissons alcoolisées	1,5
	Préparations et produits à base de viande, y compris volaille et gibier	15
	Préparations et produits à base de poisson	15
2.12 Teucrine A	Potages et sauces	25
	Boissons non alcoolisées	1
	Boissons spiritueuses au goût amer, ou bitters (2)	5
	Liqueurs (3) au goût amer	5
	Autres boissons alcoolisées	2

Dénomination de la substance	Denrée alimentaire composée dans laquelle la présence de la substance est soumise à restriction	Quantité maximale mg/kg
2.13 Thuyone (alpha et bêta)	Boissons alcoolisées, à l'exception de celles produites à partir des espèces d'Artemisia	10
	Boissons alcoolisées produites à partir des espèces d'Artemisia	35
	Boissons non alcoolisées produites à partir des espèces d'Artemisia	0,5
2.14 Coumarine	Produits de boulangerie traditionnels et/ou saisonniers dont l'étiquetage indique qu'ils contiennent de la cannelle	50
	Céréales pour petit déjeuner, y compris les muesli	20
	Produits de boulangerie fine excepté les produits de boulangerie traditionnels et/ou saisonniers dont l'étiquetage indique qu'ils contiennent de la cannelle	15
	Desserts	5

*Remarques sur le tableau :*

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

(2) Tel que définis à l'article 153 de l'ordonnance du DFI du ...<sup>11</sup> sur les boissons.

(3) Tel que définis à l'article 154 de l'ordonnance du DFI du ... sur les boissons.

<sup>11</sup> RS ...

Annexe 4  
(art. 4, al. 5 et 6)

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

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

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

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

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

*Annexe 5*  
(art. 4, al. 1, let. b et 2, let. c, ch. 2)

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

### **1 Conditions de production des arômes obtenus par traitement thermique**

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

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

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

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

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

Annexe 6  
(art. 4, al. 7)

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

Denrée alimentaire	Remarque
- Denrées alimentaires non transformées	
- Toutes les eaux en bouteille ou conditionnées	
- Lait	
- Lait concentré (toute teneur en matière grasse), lait en poudre (toute teneur en matière grasse)	
- Fromage affiné et non affiné, fromage de petit-lait	
- Crème, beurre	
- Lait acidulé, lait acidifié, babeurre, petit-lait, sérum de lait	à l'exception des produits contenant des ingrédients aromatisants
- Viande fraîche, à l'exception des préparations de viande	
- Gélatine, collagène	
- Enrobages pour préparations de viande et produits à base de viande, boyaux comestibles	
- Panures pour denrées alimentaires	
- Poissons non transformés, crustacés et mollusques (y compris congelés ou surgelés)	
- Ovoproduits	
- Miel, gelée royale, pollen	
- Confiture de lait	l'extrait et l'arôme de vanille sont autorisés
- Farine et autres produits de minoterie, amidons et féculés	
- Céréales instantanées (céréales à cuisson rapide), polenta, riz	
- Pain normal, pain spécial	
- Pâtes	
- Pâtes alimentaires	
- Tofu, tempeh et autres produits à base de protéines végétales	
- Fruits, légumes et champignons (crus, plus ou moins prêts à être cuisinés, dans du vinaigre, de la saumure ou de l'huile, déshydratés)	
- Levure et levures alimentaires	
- Sucres, produits à base de sucres	sauf sous forme de comprimés
- Miel	
- Cacao, chocolat et autres produits à base de cacao	les arômes sont autorisés, sauf les arômes de chocolat et de lait
- Épices, préparations d'épices	Les substances aromatisantes naturelles et les extraits sont autorisés
- Produits pour la préparation de boissons à base de cacao	
- Jus de fruits, jus de fruits dilué, nectar de fruits, concentré de jus de fruits	
- Jus de légumes	

Denrée alimentaire	Remarque
- Cidre, bière, vin et vin mousseux (sans alcool) - Vermouth, apéritif et bitter, sans alcool	Les substances aromatisantes naturelles et les extraits sont autorisés
- Bière	les arômes sont autorisés, sauf l'arôme de bière
- Vin, vin mousseux, vin pétillant, vin de liqueur, bourru, jus/moût de raisin en cours de fermentation	à l'exception des produits pour lesquels l'aromatisation est mentionnée dans la dénomination spécifique
- Boissons spiritueuses	arômes autorisés uniquement pour boissons spiritueuses de fruit, vodka, boissons spiritueuses au genièvre, gin (les propriétés organoleptiques du genièvre doivent être perceptibles), liqueurs, apéritifs, bitters et carvi (le goût du carvi doit être prédominant)
- Microalgues	
- Préparations pour nourrissons et préparations de suite, préparations à base de céréales et autres aliments pour nourrissons et enfants en bas âge	seuls l'extrait de vanille et la vanilline sont autorisés
- Aliments diététiques à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge	seuls l'extrait de vanille et la vanilline sont autorisés

---

**Ordonnance du DFI  
sur les teneurs maximales en contaminants  
(Ordonnance sur les contaminants, OCont)**

du ...

---

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),*

vu l'art. 10, al. 4, let. e, de l'ordonnance du ... sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIIOUs)<sup>1</sup>,

*arrête :*

**Art. 1**           Objet et champ d'application

<sup>1</sup> La présente ordonnance fixe les teneurs maximales en contaminants dans les denrées alimentaires.

<sup>2</sup> Sauf disposition contraire, elle est applicable à la partie comestible des denrées alimentaires citées dans les annexes 1 à 9.

<sup>3</sup> Elle ne s'applique pas aux contaminants faisant l'objet d'ordonnances spécifiques.

**Art. 2**           Définition de teneurs maximales

<sup>1</sup> L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) fixe les teneurs maximales en contaminants de sorte que celles-ci puissent être respectées par l'application de bonnes pratiques de fabrication et de transformation à tous les niveaux, comme la production, la fabrication, la transformation, la préparation, le traitement, la présentation, l'emballage, le transport ou l'entreposage.

<sup>2</sup> Il tient compte non seulement de la documentation scientifique usuelle, mais aussi en particulier :

- a. de la toxicologie de la substance ;
- b. de la concentration techniquement inévitable de la substance dans la denrée alimentaire ;
- c. de l'absorption de la substance, déterminée en fonction de la quantité moyenne de denrée alimentaire ingérée ;

RS ...

<sup>1</sup> RS ...

2014-....

- d. des interactions connues cumulées et synergiques entre les substances actives, qui agissent sur les mêmes systèmes biologiques dans l'organisme humain ;
- e. des teneurs maximales fixées par les principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

<sup>3</sup> Il fixe les teneurs maximales pour les contaminants suivants :

- a. les nitrates à l'annexe 1 ;
- b. les mycotoxines à l'annexe 2 ;
- c. les métaux et les métalloïdes à l'annexe 3 ;
- d. le 3-monochloro-propane-1,2-diol (3-MCPD) à l'annexe 4 ;
- e. les dioxines et les PCB à l'annexe 5 ;
- f. les hydrocarbures aromatiques polycycliques à l'annexe 6 ;
- g. la mélamine et ses analogues structuraux à l'annexe 7 ;
- h. les toxines endogènes des plantes à l'annexe 8 ;
- i. les autres contaminants à l'annexe 9.

**Art. 3** Denrées alimentaires séchées, diluées, transformées ou composées

<sup>1</sup> Pour les denrées alimentaires séchées, diluées, transformées ou composées de plus d'un ingrédient, les teneurs maximales doivent être fixées en tenant compte des critères suivants :

- a. les changements apportés à la concentration du contaminant par les processus de séchage ou de dilution ;
- b. les changements apportés à la concentration du contaminant par la transformation ;
- c. les proportions relatives des ingrédients dans le produit ;
- d. le seuil de quantification de l'analyse.

<sup>2</sup> Dans le cadre du contrôle officiel, il convient de fournir et de justifier à l'autorité d'exécution compétente les facteurs spécifiques de concentration ou de dilution pour les processus de séchage, de dilution, de transformation et/ou de mélange ou pour les denrées alimentaires séchées, diluées, transformées et/ou composées concernées.

<sup>3</sup> Si le facteur de concentration ou de dilution en question n'est pas fourni, ou si l'autorité d'exécution compétente l'estime inapproprié eu égard à la justification fournie, l'autorité d'exécution définit elle-même ce facteur sur la base des informations disponibles et dans un souci de protection de la santé.

<sup>4</sup> Les al. 1 à 3 s'appliquent pour autant qu'aucune teneur maximale spécifique ne soit fixée dans les annexes 1 à 9 pour des denrées alimentaires séchées, diluées, transformées ou composées.

**Art. 4** Interdiction d'utilisation, de mélange et de décontamination

<sup>1</sup> Les denrées alimentaires ne doivent ni être mises sur le marché ni être utilisées comme ingrédient alimentaire si elles contiennent un contaminant dont la concentration dépasse la teneur maximale fixée aux annexes 1 à 9.

<sup>2</sup> Les denrées alimentaires qui respectent les teneurs maximales fixées aux annexes 1 à 9 ne doivent pas être mélangées avec des denrées alimentaires dépassant ces teneurs maximales.

<sup>3</sup> Les denrées alimentaires contenant des contaminants mentionnés à l'annexe 2 ne doivent pas être décontaminées par traitement chimique.

**Art. 5** Risque lié à une augmentation de la radioactivité

En cas de risque dû à une augmentation de la radioactivité, l'OSAV peut fixer des teneurs maximales en lien avec l'événement afin de protéger la santé du consommateur.

**Art. 6** Modification des annexes

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

**Art. 7** Directives aux autorités cantonales d'exécution

<sup>1</sup> Si les annexes 1 à 9 de la présente ordonnance ne sont plus adaptées aux derniers développements et connaissances et que des mesures immédiates s'imposent pour la protection de la santé, l'OSAV peut donner des directives provisoires aux autorités cantonales d'exécution jusqu'à la modification des annexes.

<sup>2</sup> Les directives sont publiées sur Internet.

**Art. 8** Dispositions transitoires

Les dispositions transitoires sont régies par l'art. 90, al. 1, ODAIOUs.

**Art. 9** Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le ... .

...

Département fédéral de l'intérieur :

Alain Berset

## Teneurs maximales en nitrates dans les denrées alimentaires

	Concentration maximale (mg NO <sub>3</sub> /kg)
1.1 Épinards frais ( <i>Spinacia oleracea</i> ) Ne concerne pas les épinards frais destinés à être transformés et qui sont directement transportés en vrac depuis les champs jusqu'à l'établissement où s'effectue la transformation.	3500
1.2 Épinards conservés, surgelés ou congelés	2000
1.3 Laitues fraîches ( <i>Lactuca sativa</i> L.) (laitues cultivées sous abri et laitues cultivées en plein champ) à l'exception des laitues figurant au chiffre 1.4	
Récolte du 1 <sup>er</sup> octobre au 31 mars :	
laitues cultivées sous abri	5000
laitues cultivées en plein air	4000
Récolte du 1 <sup>er</sup> avril au 30 septembre :	
laitues cultivées sous abri	4000
laitues cultivées en plein air	3000
1.4 Laitues de type « Iceberg »	
laitues cultivées sous abri	2500
laitues cultivées en plein air	2000
1.5 Roquette ( <i>Eruca sativa</i> , <i>Diplotaxis sp.</i> , <i>Brassica tenuifolia</i> , <i>Sisymbrium tenuifolium</i> )	
Récolte du 1 <sup>er</sup> octobre au 31 mars :	7000
Récolte du 1 <sup>er</sup> avril au 30 septembre :	6000
1.6 Préparations à base de céréales et autres aliments pour nourrissons et enfants en bas âge Produits prêts à la consommation, commercialisés comme tels ou sous la forme indiquée par le fabricant.	200
1.7 Mâche commune ( <i>Vallerianella locusta</i> )	4500
1.8 Betterave rouge ( <i>Beta vulgaris subsp. vulgaris var. conditiva</i> )	3000
1.9 Chou chinois ( <i>Brassica pekinensis</i> )	2500
1.10 Fenouil ( <i>Foeniculum vulgare</i> )	2500
1.11 Jus de betterave rouge	2500
1.12 Brassicacées	1500
1.13 Eau minérale naturelle	50 <sup>2</sup>

<sup>2</sup> Teneur maximale en nitrites dans l'eau minérale naturelle : 0,1 mg/l

*Annexe 2*  
(art. 1, al. 2, et art. 2, al. 3, let. b, et 4, al. 3)

## Teneurs maximales en mycotoxines dans les denrées alimentaires

### *1 Dispositions particulières*

- 1,1 Les arachides, les autres graines oléagineuses, les fruits à coque, les fruits séchés, le riz et le maïs chez lesquels les teneurs maximales en aflatoxines fixées aux chiffres 3.1.5, 3.1.6, 3.1.7, 3.1.8, 3.1.10 et 3.1.11 de l'annexe ne sont pas respectées, peuvent être mis sur le marché pour autant qu'ils :
- a. ne soient pas destinés à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients alimentaires ;
  - b. soient conformes aux teneurs maximales fixées aux chiffres 3.1.1, 3.1.2, 3.1.3, 3.1.4, 3.1.9 et 3.1.12 de l'annexe ;
  - c. soient soumis à un tri ou à un autre traitement physique, et qu'après ce traitement, les teneurs maximales fixées aux chiffres 3.1.5, 3.1.6, 3.1.7, 3.1.8, 3.1.10 et 3.1.11 de l'annexe ne soient pas dépassées et que ce traitement ne produise pas d'autres résidus nocifs ;
  - d. portent un étiquetage mettant clairement en évidence leur usage prévu et comportant la mention suivante : « Produit destiné à être obligatoirement soumis à un tri ou à un autre traitement physique visant à réduire le niveau de contamination par les aflatoxines avant toute consommation humaine ou toute utilisation comme ingrédient alimentaire ». Cette mention doit figurer sur l'étiquette de chaque sac, boîte, etc., ainsi que sur le document d'accompagnement d'origine. Le code d'expédition/du lot de fabrication doit être apposé de façon indélébile sur chaque sac, boîte, etc. de l'envoi et sur le document d'accompagnement d'origine.
- 1,2 L'étiquette de chaque sac, boîte, etc. et le document d'accompagnement d'origine doivent indiquer clairement l'usage prévu. Le document d'accompagnement doit faire clairement référence à l'envoi en mentionnant le code d'expédition figurant sur chaque sac, boîte, etc. de l'envoi. En outre, l'activité commerciale du destinataire de l'envoi figurant sur le document d'accompagnement doit être compatible avec l'usage prévu indiqué.
- En l'absence d'une indication claire précisant que les denrées alimentaires ne sont pas destinées à la consommation humaine, les teneurs maximales fixées aux chiffres 3.1.5 et 3.1.11 de l'annexe s'appliquent à toutes les arachides et autres graines oléagineuses, aux produits qui en sont dérivés et toutes les céréales mis sur le marché.
- En ce qui concerne l'exception s'appliquant aux arachides et aux autres graines oléagineuses destinées à être broyées et l'application des teneurs maximales fixées au chiffre 3.1.1 de l'annexe, sont exempts uniquement les envois portant un étiquetage mettant clairement en évidence leur usage prévu et comportant la mention suivante : « Produit destiné à être broyé pour la fabrication d'huile végétale raffinée ». Cette mention doit figurer sur l'étiquette de chaque sac, boîte, etc. et sur le ou les document(s) d'accompagnement. La destination définitive doit être une installation de broyage.

### *2 Explications du tableau*

- 2.1 Les teneurs maximales en aflatoxines se réfèrent à la partie comestible des arachides et des fruits à coque. Si les arachides et les fruits à coque sont analysés « dans leur coque », le calcul de la teneur en aflatoxines part du principe que l'ensemble de la contamination concerne la partie comestible ; cette supposition ne s'applique pas aux noix du Brésil.
- 2.2 Si les produits dérivés ou transformés sont uniquement ou presque uniquement issus des fruits à coque respectifs, les teneurs maximales en aflatoxines fixées pour les fruits à coque s'appliquent également aux produits dérivés ou transformés. Dans tous les autres cas, l'art. 4, al. 1 et 2 s'applique aux produits dérivés ou transformés.

- 2.3 Pour les préparations à base de céréales et les autres aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, les teneurs maximales se réfèrent au produit prêt à la consommation (commercialisé comme tel ou après reconstitution conformément aux instructions du fabricant).
- 2.4 Pour les préparations pour nourrissons et préparations de suite, y compris les aliments lactés pour nourrissons et le lait de suite, les teneurs maximales se rapportent à la matière sèche.
- 2.5 Pour les aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales spécifiquement pour les nourrissons, les teneurs maximales se réfèrent aux produits prêts à la consommation dans le cas du lait et des produits laitiers (commercialisés comme tels ou après reconstitution conformément aux instructions du fabricant) et à la matière sèche dans le cas d'autres produits que le lait et les produits laitiers.

3 Tableau

		Teneur maximale (µg/kg)		
3.1	Aflatoxines	B <sub>1</sub>	Somme de B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> et G <sub>2</sub>	M <sub>1</sub>
3.1.1	Arachides et autres graines oléagineuses qui doivent être soumises à un tri ou à un autre traitement physique avant leur consommation ou leur utilisation comme ingrédient alimentaire ; à l'exception des - arachides et autres graines oléagineuses destinées à être broyées pour la fabrication d'huile végétale raffinée	8	15	-
3.1.2	Amandes, pistaches et noyaux d'abricots qui doivent être soumis à un tri ou à un autre traitement physique avant leur consommation ou leur utilisation comme ingrédient alimentaire	12	15	-
3.1.3	Noisettes et noix du Brésil qui doivent être soumises à un tri ou à un autre traitement physique avant leur consommation ou leur utilisation comme ingrédient alimentaire	8	15	-
3.1.4	Autres fruits à coque que ceux énumérés aux chiffres 3.1.2 et 3.1.3, qui doivent être soumis à un tri ou à un autre traitement physique avant leur consommation ou leur utilisation comme ingrédient alimentaire	5	10	-
3.1.5	Arachides et autres graines oléagineuses, ainsi que les produits dérivés de leur transformation, qui sont destinés à la consommation directe ou à une utilisation comme ingrédients alimentaires ; à l'exception des - huiles végétales brutes destinées à être raffinées - huiles végétales raffinées	2	4	-

		Teneur maximale (µg/kg)		
3.1.6	Amandes, pistaches et noyaux d'abricots, qui sont destinés à la consommation directe ou à une utilisation comme ingrédients alimentaires	8	10	-
3.1.7	Noisettes et noix du Brésil, qui sont destinées à la consommation directe ou à une utilisation comme ingrédients alimentaires	5	10	-
		<a href="http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2006R1881:20090701:FR:PDF-E0053">http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2006R1881:20090701:FR:PDF-E0053</a>		
3.1.8	Autres fruits à coque que ceux énumérés aux chiffres 3.1.6 et 3.1.7 et les produits dérivés de leur transformation, qui sont destinés à la consommation directe ou à une utilisation comme ingrédients alimentaires	2	4	-
		<a href="http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2006R1881:20090701:FR:PDF-E0053">http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2006R1881:20090701:FR:PDF-E0053</a>		
3.1.9	Fruits séchés, à l'exclusion des figues séchées, qui doivent être soumis à un tri ou à un autre traitement physique avant leur consommation ou leur utilisation comme ingrédients alimentaires	5	10	-
3.1.10	Fruits séchés, à l'exclusion des figues séchées, ainsi que les produits dérivés de leur transformation, qui sont destinés à la consommation directe ou à une utilisation comme ingrédients alimentaires	2	4	-
3.1.11	Céréales et produits céréaliers, y compris les produits de céréales transformés, à l'exception des produits figurant aux chiffres 3.1.12, 3.1.15 et 3.1.17	2	4	-
3.1.12	Maïs et riz qui doivent être soumis à un tri ou à un autre traitement physique avant leur consommation ou leur utilisation comme ingrédients alimentaires	5	10	-
3.1.13	Lait cru, lait traité thermiquement et lait destiné à la fabrication de produits laitiers	-	-	0,050

	Teneur maximale (µg/kg)		
3.1.14 Catégories suivantes d'épices :	5	10	-
- <i>Capsicum</i> spp. (fruits séchés dérivés, entiers ou en poudre, y compris les piments, la poudre de piment, le poivre de Cayenne et le paprika)			
- <i>Piper</i> spp. (fruits dérivés, y compris le poivre blanc et noir)			
- <i>Myristica fragrans</i> (noix de muscade)			
- <i>Zingiber officinale</i> (gingembre)			
- <i>Curcuma longa</i> (safran des Indes)			
- mélanges d'épices contenant une ou plusieurs des catégories d'épices mentionnées ci-dessus			
3.1.15 Préparations à base de céréales et autres aliments pour nourrissons et enfants en bas âge	0,10	-	-
3.1.16 Préparations pour nourrissons et préparations de suite, y compris aliments lactés pour nourrissons et lait de suite	-	-	0,025
3.1.17 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales spécifiquement pour les nourrissons	0,10	-	0,025
3.1.18 Figues séchées	6	10	-
<b>3.2 Ochratoxine A</b>			
3.2.1 Céréales brutes	5		
3.2.2 Produits dérivés de céréales brutes, y compris les produits de céréales transformés et les céréales destinées à la consommation humaine directe, à l'exception des produits figurant aux chiffres 3.2.9, 3.2.10 et 3.2.13	3		
3.2.3 Raisins secs (raisins de Corinthe, sultanines et autres raisins secs)	10		
3.2.4 Grains de café torréfié et café torréfié moulu, à l'exception du café soluble	5		
3.2.5 Café soluble (café instantané)	10		
3.2.6 Vins (y compris les vins mousseux, à l'exclusion des vins de liqueur et des vins affichant un titre alcoométrique volumique minimal de 15 % vol) et vins de fruits	2		
3.2.7 Vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles	2		
3.2.8 Jus de raisin, jus de raisin concentré reconstitué, nectar de raisin, moût de raisins et moût de raisins concentré reconstitué, destinés à la consommation humaine directe	2		

	Teneur maximale (µg/kg)
3.2.9 Préparations à base de céréales et autres aliments pour nourrissons et enfants en bas âge	0,50
3.2.10 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales spécifiquement pour les nourrissons	0,50
3.2.11 Épices, y compris épices séchées <i>Piper spp.</i> (fruits dérivés, y compris le poivre blanc et noir) <i>Myristica fragrans</i> (noix de muscade) <i>Zingiber officinale</i> (gingembre) <i>Kurkuma</i> (safran des Indes) <i>Capsicum spp.</i> (fruits séchés dérivés, entiers ou en poudre, y compris les piments, la poudre de piment, le poivre de Cayenne et le paprika) Mélanges d'épices contenant l'une des catégories d'épices mentionnées ci-dessus	15
3.2.12 Réglisse ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> , <i>Glycyrrhiza inflata</i> et autres types) Bois de réglisse, ingrédient pour infusions	20
Extrait de réglisse, pour utilisation dans des denrées alimentaires, dans certaines boissons et confiseries, rapporté à l'extrait non dilué, produit selon un procédé permettant d'obtenir 1 kg d'extrait à partir de 3 à 4 kg de bois de réglisse	80
3.2.13 Gluten de blé non vendu directement au consommateur	8
3.2.14 Fruits secs, autres	20
<b>3.3 Patuline</b>	
3.3.1 Jus de fruits, jus de fruits concentrés reconstitués et nectars de fruits	50
3.3.2 Boissons spiritueuses, cidre et autres boissons fermentées produites à partir de pommes ou contenant du jus de pomme	50
3.3.3 Produits à base de morceaux de pomme, tels que la compote de pommes et la purée de pommes, destinés à la consommation directe à l'exception des produits figurant aux chiffres 3.3.4 et 3.3.5	25

	<b>Teneur maximale (µg/kg)</b>
3.3.4 Jus de pomme et produits à base de morceaux de pomme, tels que la compote de pommes et la purée de pommes, destinés aux nourrissons et enfants en bas âge et étiquetés et vendus comme tels	10
3.3.5 Aliments autres que les préparations à base de céréales, destinés aux nourrissons et enfants en bas âge	10
3.3.6 Vins de fruits, autres	50
3.3.7 Vins de fruits sans alcool	50
<b>3.4 Déoxynivalénol</b>	
3.4.1 Céréales brutes, à l'exception du blé dur, de l'avoine et du maïs	1250
3.4.2 Blé dur et avoine bruts	1750
3.4.3 Maïs brut, à l'exception du maïs brut destiné à être transformé par mouture humide	1750
3.4.4 Céréales destinées à la consommation humaine directe, farine de céréales, son et germes en tant que produit final mis sur le marché pour la consommation humaine directe, à l'exception des denrées alimentaires figurant aux chiffres 3.4.7, 3.4.8 et 3.4.9	750
3.4.5 Pâtes (sèches, teneur en eau env. 12 %)	750
3.4.6 Pain (y compris les petits produits de boulangerie), pâtisseries, biscuits, collations aux céréales et céréales pour petit déjeuner	500
3.4.7 Préparations à base de céréales et autres aliments pour nourrissons et enfants en bas âge	200
3.4.8 Produits de mouture de maïs, en gruaux, semoule ou granules, qui ne sont pas destinés à la consommation humaine directe	750
3.4.9 Farine et produits de mouture de maïs obtenus par soufflage ou grillage qui ne sont pas destinés à la consommation humaine directe	1250
<b>3.5 Zéaralénone</b>	
3.5.1 Céréales brutes, à l'exception du maïs	100
3.5.2 Maïs brut, à l'exception du maïs brut destiné à être transformé par mouture humide	350

	Teneur maximale (µg/kg)
3.5.3 Céréales destinées à la consommation humaine directe, farine de céréales, son et germes en tant que produit fini mis sur le marché pour la consommation humaine directe, à l'exception des denrées alimentaires figurant aux chiffres 3.5.6, 3.5.7, 3.5.8, 3.5.9 et 3.5.10	75
3.5.4 Huile de maïs raffinée	400
3.5.5 Pain (y compris les petits produits de boulangerie), pâtisseries, biscuits, collations aux céréales et céréales pour petit déjeuner, à l'exception des collations au maïs et des céréales pour petit déjeuner à base de maïs	50
3.5.6 Maïs destiné à la consommation humaine directe, collations et céréales pour petit déjeuner à base de maïs	100
3.5.7 Préparations à base de céréales (à l'exception des préparations à base de maïs) et aliments pour nourrissons et enfants en bas âge	20
3.5.8 Denrées alimentaires transformées à base de maïs destinées aux nourrissons et enfants en bas âge	20
3.5.9 Produits de mouture de maïs, en gruaux, semoule ou granules, qui ne sont pas destinés à la consommation humaine directe	200
3.5.10 Farine et produits de mouture de maïs obtenus par soufflage ou grillage qui ne sont pas destinés à la consommation humaine directe	300
<b>3.6 Fumonisines</b>	Somme de B <sub>1</sub> et B <sub>2</sub>
3.6.1 Maïs brut, à l'exception du maïs brut destiné à être transformé par mouture humide	4000
3.6.2 Maïs destiné à la consommation humaine directe, denrées alimentaires à base de maïs destinées à la consommation humaine directe, à l'exception des denrées alimentaires figurant aux chiffres 3.6.3 et 3.6.4	1000
3.6.3 Céréales pour petit déjeuner et collations à base de maïs	800
3.6.4 Préparations à base de céréales et autres aliments à base de maïs pour nourrissons et enfants en bas âge	200

---

	<b>Teneur maximale (µg/kg)</b>
3.6.5 Produits de mouture de maïs, en graux, semoule ou granules, qui ne sont pas destinés à la consommation humaine directe	1400
<b>3.7 Citrinine</b>	
3.7.1 Compléments alimentaires à base de riz fermenté par la moisissure <i>Monascus</i> <i>purpureus</i>	2000

---

Annexe 3  
(art. 1, al. 2, et art. 2, al. 3, let. c)

## Teneurs maximales en métaux et métalloïdes

### 1 Explications du tableau

- 1.1 Pour les préparations pour nourrissons et les préparations de suite, ainsi que pour les aliments lactés pour nourrissons et le lait de suite, les teneurs maximales se réfèrent au produit prêt à la consommation (commercialisé comme tel ou après reconstitution conformément aux instructions du fabricant).
- 1.2 Les teneurs maximales s'appliquent une fois le fruit ou le légume lavé et la partie comestible séparée.
- 1.3 Les teneurs maximales s'appliquent aux produits pelés dans le cas des pommes de terre.
- 1.4 Les teneurs maximales s'appliquent à la marchandise égouttée dans le cas de conserves.
- 1.5 Lorsque le poisson doit être consommé entier, les teneurs maximales s'appliquent au poisson entier.

### 2 Tableau

	Teneur (mg/kg)	maximale
2.1	<b>Aluminium</b>	
2.1.1	Produits de boulangerie à la saumure	15
2.1.2	Bière	2
2.1.3	Bière sans alcool	2
2.2	<b>Antimoine</b>	
2.2.1	Eau minérale naturelle	0,005
2.3	<b>Arsenic</b>	
2.3.1	Algue brune Sargassum fusiforme ( <i>Hizikia fusiformis</i> )	35
2.3.2	Gélatine	1
2.3.3	Collagène	1
2.3.4	Sel comestible	1
2.3.5	Jus de fruits, jus de fruits dilués, nectars de fruits et sirops de fruits	0,2
2.3.6	Vin de fruits sans alcool	0,2
2.3.7	Vin	0,2
2.3.8	Vermouth et bitter sans alcool	0,2
2.3.9	Boissons sans alcool	0,1
2.3.10	Margarines	0,1
2.3.11	Minarines	0,1
2.3.12	Graisses et huiles comestibles	0,1
2.3.13	Eau minérale naturelle	0,01
2.4	<b>Plomb</b>	
2.4.1	Lait cru, lait traité thermiquement et lait destiné à la fabrication de produits laitiers	0,020
2.4.2	Préparations pour nourrissons et préparations de suite	0,020
2.4.3	Viande de bovin, de mouton, de porc et de volaille (à l'exclusion des abats)	0,10
2.4.4	Abats de bovin, de mouton, de porc et de volaille	0,50
2.4.5	Chair musculaire de poisson	0,30
2.4.6	Crustacés : chair musculaire des appendices et de l'abdomen	0,50
2.4.7	Crabes et crustacés de type crabe ( <i>Brachyura</i> et	0,50

	<b>Teneur (mg/kg)</b>	<b>maximale</b>
<i>Anomura</i> ) : chair musculaire des appendices		
2.4.8 certains coquillages	1,5	
2.4.9 Céphalopodes (sans viscères)	1,0	
2.4.10 Céréales	0,20	
2.4.11 Légumineuses	0,20	
2.4.12 Légumes, à l'exclusion des brassicacées, des légumes-feuilles, des fines herbes, des champignons et des algues marines	0,10	
2.4.13 Brassicacées	0,30	
2.4.14 Légumes-feuilles, ne concerne pas les herbes aromatiques	0,30	
2.4.15 Champignons :	0,30	
<i>Agaricus bisporus</i> (champignon de Paris)		
<i>Pleurotus ostreatus</i> (pleurote en forme d'huître)		
<i>Lentinula edodes</i> (shiitake)		
2.4.16 Fruits, à l'exclusion des baies et des petits fruits	0,10	
2.4.17 Baies et petits fruits	0,20	
2.4.18 Huiles et matières grasses, y compris matières grasses du lait	0,10	
2.4.19 Jus de fruits, jus de fruits concentrés reconstitués et nectars de fruits	0,050	
2.4.20 Vins (y compris les vins mousseux, mais à l'exclusion des vins de liqueur), cidres, poiré et vins de fruits	0,20	
2.4.21 Vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles	0,20	
2.4.22 Compléments alimentaires	3,0	
2.4.23 Gélatine, collagène	5,0	
2.4.24 Oreilles de Judas ( <i>Auricularia auricula-judae</i> ), rapporté à la matière sèche ; culture en plein air	10,0	
2.4.25 Sel comestible	2,0	
2.4.26 Vinaigre de fermentation	0,20	
2.4.27 Eau minérale naturelle	0,01	
2.4.28 Vin de fruits sans alcool	0,20	
2.4.29 Vermouth et bitter sans alcool	0,20	
2.4.30 Boissons sans alcool, autres	0,20	
<b>2.5 Bore</b>		
2.5.1 Eau minérale naturelle	1	
<b>2.6 Cadmium</b>		
2.6.1 Viande de bovin, de mouton, de porc et de volaille (à l'exclusion des abats)	0,050	
2.6.2 Viande de cheval, à l'exclusion des abats	0,20	
2.6.3 Foies de bovin, de mouton, de porc, de volaille et de cheval	0,50	
2.6.4 Rognons de bovin, de mouton, de porc, de volaille et de cheval	1,0	
2.6.5 Chair musculaire de poisson, à l'exclusion des espèces énumérées aux chiffres 2.6.6, 2.6.7 et 2.6.8	0,050	
2.6.6 Chair musculaire des poissons suivants :	0,10	
bichique ( <i>Sicyopterus lagocephalus</i> )		
maquereau ( <i>Scomber species</i> )		
thon ( <i>Thunnus species Euthynnus species, Katsuwonus pelamis</i> )		
2.6.7 Chair musculaire du poisson suivant :	0,20	
auxide ( <i>Auxis species</i> )		

		<b>Teneur (mg/kg)</b>	<b>maximale</b>
2.6.8	Chair musculaire des poissons suivants : anchois (espèce <i>Engraulis</i> ) espadon ( <i>Xiphias gladius</i> ) sardine ( <i>Sardina pilchardus</i> )	0,25	
2.6.9	Crustacés : chair musculaire des appendices et de l'abdomen	0,50	
2.6.10	Crabes et crustacés de type crabe ( <i>Brachyura</i> et <i>Anomura</i> ) : chair musculaire des appendices	0,50	
2.6.11	certains coquillages	1,0	
2.6.12	Céphalopodes (sans viscères)	1,0	
2.6.13	Graines céréalières, à l'exclusion du blé et du riz	0,10	
2.6.14	Graines de blé, graines de riz, son de blé, germes de blé destinés à la consommation directe	0,20	
2.6.15	Fèves de soja	0,20	
2.6.16	Légumes et fruits, à l'exclusion des légumes-feuilles, des fines herbes fraîches, des choux, des champignons, des légumes-tiges, des légumes-racines, des légumes-tubercules et des macroalgues comestibles	0,050	
2.6.17	Légumes-tiges, légumes-racines et légumes-tubercules, à l'exclusion du céleri en branches, du céleri-rave, du panais, de la scorsonère et du raifort. Les teneurs maximales s'appliquent aux produits pelés dans le cas des pommes de terre	0,10	
2.6.18	Légumes-feuilles, fines herbes fraîches, choux, céleri-rave, panais, scorsonère, raifort et les champignons suivants : <i>Agaricus bisporus</i> (champignon de Paris) <i>Pleurotus ostreatus</i> (pleurote en forme d'huître) <i>Lentinula edodes</i> (shiitake)	0,20	
2.6.19	Champignons, à l'exclusion de ceux mentionnés au chiffre 2.6.18	1,0	
2.6.20	Compléments alimentaires, à l'exclusion de ceux mentionnés au chiffre 2.6.21	1,0	
2.6.21	Compléments alimentaires composés exclusivement ou principalement d'algues marines séchées, de produits issus d'algues marines, ou de mollusques bivalves séchés	3,0	
2.6.22	Préparations pour nourrissons et préparations de suite en poudre, produites à partir de protéines de lait de vache ou d'hydrolysats de protéines	0,01	
2.6.23	Préparations pour nourrissons et préparations de suite liquides, produites à partir de protéines de lait de vache ou d'hydrolysats de protéines	0,005	
2.6.24	Préparations pour nourrissons et préparations de suite en poudre, produites à partir d'isolats de protéines de soja seules ou mélangées à des protéines de lait de vache	0,02	
2.6.25	Préparations pour nourrissons et préparations de suite liquides, produites à partir d'isolats de protéines de soja seules ou mélangées à des protéines de lait de vache	0,01	
2.6.26	Préparations à base de céréales et autres aliments pour nourrissons et enfants en bas âge	0,04	
2.6.27	Algues comestibles	3,0	
2.6.28	Arachides	0,5	
2.6.29	Graines oléagineuses, à l'exclusion des graines oléagineuses destinées à produire des huiles comestibles	1,5	
2.6.30	Gélatine et collagène	0,5	
2.6.31	Micro-algues, à l'exclusion de celles destinées à des compléments alimentaires, rapporté à la matière sèche	0,5	

	<b>Teneur (mg/kg)</b>	<b>maximale</b>
2.6.32 Sel comestible	0,5	
2.6.33 Eau minérale naturelle	0,003	
2.6.34 Jus de fruits, jus de fruits dilués, nectars de fruits et sirops de fruits	0,03	
2.6.35 Vin de fruits sans alcool	0,03	
2.6.36 Vermouth et bitter sans alcool	0,03	
2.6.37 Boissons sans alcool, autres	0,01	
2.6.38 Vin	0,01	
2.6.39 Vinaigre de fermentation et acide acétique comestibles	0,02	
<b>2.7 Chrome</b>		
2.7.1 Gélatine	10	
2.7.2 Collagène	10	
2.7.3 Eau minérale naturelle	0,05	
<b>2.8 Cobalt</b>		
2.8.1 Bière	0,2	
2.8.2 Bière sans alcool	0,2	
<b>2.9 Cuivre</b>		
2.9.1 Eau minérale naturelle	1	
<b>2.10 Manganèse</b>		
2.10.1 Eau minérale naturelle	0,5	
<b>2.11 Nickel</b>		
2.11.1 Eau minérale naturelle	0,02	
2.11.2 Margarine	0,2	
2.11.3 Minarines	0,2	
2.11.4 Graisses comestibles	0,2	
<b>2.12 Mercure</b>		
2.12.1 Produits de la pêche et chair musculaire de poisson, à l'exclusion des espèces énumérées au chiffre 2.12.4	0,50	
2.12.2 Crustacés : la teneur maximale s'applique à la chair musculaire des appendices et de l'abdomen	0,50	
2.12.3 Crabes et crustacés de type crabe ( <i>Brachyura</i> et <i>Anomura</i> ) : la teneur maximale s'applique à la chair musculaire des appendices	0,50	
2.12.4 Chair musculaire des poissons suivants : boudoirs ou lottes ( <i>Lophius species</i> ) loup de l'Atlantique ( <i>Anarhichas lupus</i> ) bonite ( <i>Sarda sarda</i> ) anguille ( <i>Anguilla species</i> ) empereur, hoplostète orange ou hoplostète de Méditerranée ( <i>Hoplostethus species</i> ) grenadier ( <i>Coryphaenoides rupestris</i> ) flétan de l'Atlantique ( <i>Hippoglossus hippoglossus</i> ) abadèche du cap ( <i>Genypterus capensis</i> ) marlin ( <i>Makaira species</i> ) cardine ( <i>Lepidorhombus species</i> ) mulet ( <i>Mullus species</i> ) abadèche rose ( <i>Genypterus blacodes</i> ) brochet ( <i>Esox lucius</i> ) palomète ( <i>Orcynopsis unicolor</i> ) capelan de Méditerranée ( <i>Tricopterus minutus</i> ) pailona commun ( <i>Centroscymnus coelolepis</i> )	1,0	

	<b>Teneur (mg/kg)</b>	<b>maximale</b>
raies ( <i>Raja species</i> )		
grande sébaste ( <i>Sebastes marinus</i> , <i>S. mentella</i> , <i>S. Viviparus</i> )		
voilier de l'Indo-Pacifique ( <i>Istiophorus platypterus</i> )		
sabre argent et sabre noir ( <i>Lepidopus caudatus</i> , <i>Aphanopus carbo</i> )		
dorade, pageot ( <i>Pagellus species</i> )		
requins (toutes espèces)		
escolier noir ou stromaté, rouvet, escolier serpent ( <i>Lepidocybium flavobrunneum</i> , <i>Ruvettus pretiosus</i> , <i>Gempylus serpens</i> )		
esturgeon ( <i>Acipenser species</i> )		
espadon ( <i>Xiphias gladius</i> )		
thon ( <i>Thunnus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i> )		
2.12.5 Compléments alimentaires	0,10	
2.12.6 Gélatine et collagène	0,15	
2.12.7 Sel comestible	0,1	
2.12.8 Champignons de couche	0,1	
2.12.9 Champignons sauvages	0,4	
2.12.10 Eau minérale naturelle	0,001	
2.12.11 Jus de fruits, jus de fruits dilués, nectars de fruits et sirops de fruits	0,01	
2.12.12 Vin de fruits sans alcool	0,01	
2.12.13 Vermouth et bitter sans alcool	0,01	
2.12.14 Boissons sans alcool, autres	0,005	
2.13 <b>Sélénium</b>		
2.13.1 Eau minérale naturelle	0,01	
2.14 <b>Uranium</b>		
2.14.1 Eau minérale naturelle	0,03	
2.15 <b>Étain (inorganique)</b>		
2.15.1 Aliments en conserve autres que les boissons	200	
2.15.2 Boissons en boîte, y compris les jus de fruits et de légumes	100	
2.15.3 Préparations à base de céréales et autres aliments en conserves destinés aux nourrissons et enfants en bas âge	50	
2.15.4 Préparations pour nourrissons et préparations de suite en conserves, y compris les aliments lactés pour nourrissons et le lait de suite	50	
2.15.5 Aliments diététiques en conserves destinés à des fins médicales spéciales spécifiquement pour les nourrissons	50	

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

### **Teneurs maximales en 3-monochloro-propane-1,2-diol (3-MCPD) dans les denrées alimentaires**

#### *1 Explications du tableau*

- 1.1 La teneur maximale se réfère au produit liquide contenant 40 % de matière sèche, ce qui correspond à une teneur maximale de 50 µg/kg de la matière sèche. Cette teneur doit être adaptée proportionnellement à la teneur du produit en matière sèche.

#### *2 Tableau*

	<b>Teneur maximale (µg/kg)</b>
2.1 Protéine végétale hydrolysée	20
2.2 Sauce au soja	20

*Annexe 5*  
(art. 1, al. 2, et art. 2, al. 3, let. e)

## Teneurs maximales en dioxines et PCB dans les denrées alimentaires

### 1 Dispositions particulières

- 1.1 Dioxines [somme des polychlorodibenzo-para-dioxines (PCDD) et des polychlorodibenzofuranes (PCDF), exprimée en équivalents toxiques de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), après application des TEF-OMS (facteurs d'équivalence toxique)] et somme des dioxines et PCB de type dioxine [somme des PCDD, PCDF et des polychlorobiphényles (PCB), exprimée en équivalents toxiques de l'OMS, après application des TEF-OMS]. Les TEF-OMS pour une évaluation des risques courus par l'homme fondée sur les conclusions de la réunion des experts de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) – Programme international sur la sécurité des substances chimiques (PISSC) qui s'est tenue à Genève en juin 2005 [Martin van den Berg et al., The 2005 World Health Organization Re-evaluation of Human and Mammalian Toxic Equivalency Factors for Dioxins and Dioxin-like Compounds, Toxicological Sciences 93(2), 223–241 (2006)]

Congénère	Valeur TEF	Congénère	Valeur TEF
<b>Dibenzo-p-dioxines (« PCDD »)</b>		<b>PCB « de type dioxine » PCB non ortho + PCB mono ortho</b>	
2,3,7,8-TCDD	1	<i>PCB non ortho</i>	
1,2,3,7,8-PeCDD	0,1	PCB 77	
1,2,3,4,7,8-HxCDD	0,1	PCB 81	0,0001
1,2,3,6,7,8-HxCDD	0,1	PCB 126	0,0003
1,2,3,7,8,9-HxCDD	0,01	PCB 169	0,1
1,2,3,4,6,7,8-HpCDD	0,0003		0,03
OCDD		<i>PCB mono ortho</i>	
<b>Dibenzofuranes (« PCDF »)</b>		PCB 105	
2,3,7,8-TCDF	0,1	PCB 114	0,00003
1,2,3,7,8-PeCDF	0,03	PCB 118	0,00003
2,3,4,7,8-PeCDF	0,3	PCB 123	0,00003
1,2,3,4,7,8-HxCDF	0,1	PCB 156	0,00003
1,2,3,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 157	0,00003
1,2,3,7,8,9-HxCDF	0,1	PCB 167	0,00003
2,3,4,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 189	0,00003
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0,01		
1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	0,01		
OCDF	0,0003		

Abréviations : « T » = tétra ; « Pe » = penta ; « Hx » = hexa ; « Hp » = hepta ; « O » = octa ; « CDD » = chlorodibenzodioxine ; « CDF » = chlorodibenzofurane ; « CB » = chlorobiphényle.

- 1.2 Les teneurs maximales en matières grasses ne concernent pas les denrées alimentaires qui contiennent moins de 2 % de matières grasses. Pour les denrées alimentaires contenant moins de 2 % de matières grasses, la teneur maximale correspond à la teneur maximale rapportée à l'ensemble du produit d'une denrée alimentaire contenant 2 % de matière grasse, qui a été déterminée sur la base de sa teneur en matières grasses, sachant que le calcul est effectué selon la formule suivante :  
*Teneur maximale exprimée par rapport à l'ensemble du produit pour les denrées alimentaires contenant moins de 2 % de matières grasses = teneur maximale exprimée par rapport à la part de matières grasses pour la denrée alimentaire en*

question  $\times 0,02$ .

## 2 Explications du tableau

- 2.1 Les colonnes relatives aux teneurs maximales représentent les valeurs suivantes :  
**1** Somme des dioxines (OMS-PCDD/F-TEQ)  
**2** Somme des dioxines et PCB de type dioxine (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)  
**3** Somme de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 et PCB180 (ICES-6)
- 2.2 Lorsque le poisson doit être consommé entier, les teneurs maximales s'appliquent au poisson entier.
- 2.3 Pour les denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge, les teneurs maximales se réfèrent au produit prêt à la consommation (commercialisé comme tel ou u après reconstitution conformément aux instructions du fabricant).
- 2.4 Pour le foie de poisson en conserve, la teneur maximale s'applique à la totalité du contenu de la conserve destiné à être consommé.
- 2.5 L'abréviation « PF » dans les colonnes de teneurs maximales 1 à 3 signifie « poids à l'état frais »

## 3 Tableau

		Teneurs maximales		
		1	2	3
3.1	Viandes et produits à base de viande (à l'exception des abats comestibles) provenant des animaux suivants :			
	- bovins et ovins	2,5 pg/g de graisses	4,0 pg/g de graisses	40 ng/g de graisses
	- volailles	1,75 pg/g de graisses	3,0 pg/g de graisses	40 ng/g de graisses
	- porcs	1,0 pg/g de graisses	1,25 pg/g de graisses	40 ng/g de graisses
3.2	Foies des animaux terrestres mentionnés au chiffre 3.1 (à l'exclusion des ovins) et produits dérivés de leur transformation	0,30 pg/g PF	0,50 pg/g PF	3,0 ng/g PF
	Foies d'ovins et produits dérivés	1,25 pg/g PF	2,00 pg/g PF	3,0 ng/g PF
3.3	Chair musculaire de poisson, produits de la pêche et produits dérivés	3,5 pg/g PF	6,5 pg/g PF	75 ng/g PF
	Crustacés : la teneur maximale s'applique à la chair musculaire des appendices et de l'abdomen. Crabes et crustacés de type crabe ( <i>Brachyura</i> et <i>Anomura</i> ) : la teneur maximale s'applique à la chair musculaire des appendices.			
3.4	Chair musculaire de poisson d'eau douce sauvage capturé, à l'exception des espèces de poissons diadromes capturées en eau douce, et produits dérivés	3,5 pg/g PF	6,5 pg/g PF	125 ng/g PF
3.5	Chair musculaire d'anguille sauvage capturée ( <i>Anguilla anguilla</i> ) et produits dérivés	3,5 pg/g PF	10,0 pg/g PF	300 ng/g PF
3.6	Foie de poisson et produits dérivés de sa transformation, à l'exclusion des huiles marines mentionnées au chiffre 3.7	-	20,0 pg/g PF	200 ng/g PF

		Teneurs maximales		
		1	2	3
3.7	Huiles marines (huile de corps de poisson, huile de foie de poisson et huiles d'autres organismes marins destinés à la consommation humaine)	1,75 pg/g de graisses	6,0 pg/g de graisses	200 ng/g de graisses
3.8	Lait cru et produits laitiers, y compris matière grasse butyrique	2,5 pg/g de graisses	5,5 pg/g de graisses	40 ng/g de graisses
3.9	Œufs de poule et ovoproducts	2,5 pg/g de graisses	5,0 pg/g de graisses	40 ng/g de graisses
3.10	Graisses des animaux suivants :			
	- bovins et ovins	2,5 pg/g de graisses	4,0 pg/g de graisses	40 ng/g de graisses
	- volailles	1,75 pg/g de graisses	3,0 pg/g de graisses	40 ng/g de graisses
	- porcs	1,0 pg/g de graisses	1,25 pg/g de graisses	40 ng/g de graisses
3.11	Graisses animales mélangées	1,5 pg/g de graisses	2,5 pg/g de graisses	40 ng/g de graisses
3.12	Huiles et graisses végétales	0,75 pg/g de graisses	1,25 pg/g de graisses	40 ng/g de graisses
3.13	Denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	0,1 pg/g PF	0,2 pg/g PF	1,0 ng/g PF

## Teneurs maximales en hydrocarbures aromatiques polycycliques dans les denrées alimentaires

### 1 Explications du tableau

1. Les colonnes relatives aux teneurs maximales représentent les valeurs suivantes :  
1 Benzo(a)pyrène  
2 Somme du benzo(a)pyrène, benz(a)anthracène, benzo(b)fluoranthène et chrysène
- 1.2 Lorsque le poisson doit être consommé entier, les teneurs maximales s'appliquent au poisson entier.
- 1.3 Pour les produits en conserves, l'analyse porte sur l'ensemble du contenu de la boîte.
- 1.4 On entend par viandes traitées thermiquement et produits à base de viande traités thermiquement des viandes et produits à base de viande ayant subi un traitement thermique susceptible d'entraîner la formation de HAP (cuisson par grillade ou au barbecue exclusivement).
- 1.5 Pour les préparations pour nourrissons et les préparations de suite, les aliments lactés pour nourrissons et le lait de suite, les préparations à base de céréales et les autres aliments pour nourrissons et enfants en bas âge ainsi que les aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales spécifiquement pour les nourrissons, les teneurs maximales se réfèrent au produit disponible dans le commerce.

### 2 Tableau

	Teneur maximale (µg/kg)	
	1	2
2.1 <b>Benzo(a)pyrène, benz(a)anthracène, benzo(b)fluoranthène et chrysène</b>		
2.1.1 Huiles et graisses (à l'exclusion du beurre de cacao et de l'huile de coco) destinées à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	2,0	10,0
2.1.2 Fèves de cacao et produits dérivés	5,0 µg/kg de graisse	30,0 µg/kg de graisse
2.1.3 Huile de coco destinée à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédient de denrées alimentaires	2,0	20,0
2.1.4 Viandes fumées et produits de viande fumés	2,0	12,0
2.1.5 Chair musculaire de poissons fumés et produits de la pêche fumés, à l'exclusion des produits de la pêche énumérés aux chiffres 2.1.6 à 2.1.9	2,0	12,0
2.1.6 Sprat et sprat en conserve ( <i>Sprattus sprattus</i> ) fumés	5,0	30,0
2.1.7 Mollusques bivalves (frais, réfrigérés ou congelés)	5,0	30,0
2.1.8 Viandes traitées thermiquement et produits à base de viande traités thermiquement vendus au consommateur final	5,0	30,0
2.1.9 Mollusques bivalves (fumés)	6,0	35,0
2.1.10 Crustacés fumés : la teneur maximale s'applique à la chair musculaire des appendices et de l'abdomen	2,0	12,0
2.1.11 Crabes et crustacés de type crabe ( <i>Brachyura</i> et <i>Anomura</i> ) fumés : la teneur maximale s'applique à la chair musculaire des	2,0	12,0

---

appendices		
2.1.12 Préparations à base de céréales et autres aliments pour nourrissons et enfants en bas âge	1,0	1,0
2.1.13 Préparations pour nourrissons et préparations de suite, y compris aliments lactés pour nourrissons et lait de suite	1,0	1,0
2.1.14 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales spécifiquement pour les nourrissons	1,0	1,0

---

PROJET

Annexe 7  
(art. 1, al. 2, et art. 2, al. 3, let. g)

## Teneurs maximales en mélamine et ses analogues structuraux dans les denrées alimentaires

### 1 Explications du tableau

- 1.1 Les teneurs maximales ne s'appliquent pas aux denrées alimentaires pour lesquelles il peut être prouvé qu'une teneur en mélamine supérieure à 2,5 mg/kg résulte de l'utilisation autorisée de cyromazine en tant qu'insecticide. La teneur en mélamine ne doit pas être supérieure à celle en cyromazine.

### 2 Tableau

	Teneur maximale (mg/kg)
2.1 <b>Mélamine</b>	
2.1.1 Toutes les denrées alimentaires, à l'exception des préparations pour nourrissons et préparations de suite	2,5
2.1.2 Préparations pour nourrissons et préparations de suite en poudre	1

*Annexe 8*  
(art. 1, al. 2, et art. 2, al. 3, let. h)

## Teneurs maximales en toxines endogènes des plantes

### 1 Explications du tableau

- 1.1 Les teneurs maximales se réfèrent à la teneur en acide érucique des denrées alimentaires, calculée sur leur teneur totale en acides gras dans la phase grasse.

### 2 Tableau

		Teneur maximale (g/kg)
2.1	<b>Acide érucique</b>	
2.1.1	Huiles et graisses végétales	50
2.1.2	Denrées alimentaires additionnées d'huiles et de graisses végétales, à l'exception des denrées alimentaires énumérées au chiffre 2.1.3	50
2.1.3	Préparations pour nourrissons et préparations de suite	10

PROJET

*Annexe 9*  
(art. 1, al. 2, et art. 2, al. 3, let. i)

## Teneurs maximales d'autres contaminants dans les denrées alimentaires

### 1 Explications du tableau

- 1.1 Lorsque le poisson doit être consommé entier, les teneurs maximales s'appliquent au poisson entier.  
1.2 nd = non décelable

### 2 Tableau

	Teneur maximale (µg/kg ou µg/l)	Remarques
2.1 <b>Autres toxines microbiennes</b>		
2.1.1 <b>Phycotoxines amnésiantes (ASP, amnesic shellfish poison)</b> Types de mollusques bivalves		Voir acide domoïque
2.1.2 <b>Azaspiracides</b> Types de mollusques bivalves	160	En équivalent d'azaspiracide
2.1.3 <b>Toxines botuliniques</b> Toutes denrées alimentaires	nd	Méthode la plus sensible
2.1.4 <b>Dinophysistoxines</b> Types de mollusques bivalves		Voir acide okadaïque
2.1.5 <b>Acide domoïque</b> Types de mollusques bivalves	20000	
2.1.6 <b>Phycotoxines paralysantes (PSP, paralytic shellfish poison)</b> Types de mollusques bivalves	800	Somme
2.1.7 <b>Ergot</b> Céréales, en cas de transformation en farine	500000	Prélèvement d'un échantillon d'1 kg
Céréales, en grains ; destinées aux consommateurs	200000	Prélèvement d'un échantillon d'1 kg
2.1.8 <b>Acide okadaïque</b> Types de mollusques bivalves	160	Acide okadaïque, dinophysistoxines et pectenotoxines pris ensemble, en équivalent d'acide okadaïque
2.1.9 <b>Pectenotoxines</b> Types de mollusques bivalves		Voir acide okadaïque
2.1.10 <b>Saxitoxine</b> Types de mollusques bivalves		Voir Phycotoxines paralysantes

	<b>Teneur maximale (µg/kg ou µg/l)</b>	<b>Remarques</b>
<b>2.1.12 Yessotoxines</b>		
Types de mollusques bivalves	3500	En équivalent de yessotoxine
<b>2.2 ABVT (azote basique volatil totale)</b>		
<b>2.2.1 Produits de la pêche de <i>Sebastes spp.</i>, <i>Helicolenus dactylopterus</i>, <i>Sebastichthys capensis</i></b>		
	250000	Les produits de la pêche non transformés appartenant aux catégories d'espèces indiquées sont considérés impropres à la consommation humaine lorsque l'évaluation organoleptique révèle un doute sur leur fraîcheur et que le contrôle chimique montre que la limite en ABVT est dépassée. Calculé en azote par kg de chair.
<b>2.2.2 Produits de la pêche des espèces de la famille des <i>Pleuronectidae</i>, à l'exception du flétan (<i>Hippoglossus spp.</i>)</b>		
	300000	Les produits de la pêche non transformés appartenant aux catégories d'espèces indiquées sont considérés impropres à la consommation humaine lorsque l'évaluation organoleptique révèle un doute sur leur fraîcheur et que le contrôle chimique montre que la limite en ABVT est dépassée. Calculé en azote par kg de chair.
<b>2.2.3 Produits de la pêche de <i>Salmo salar</i>, des espèces de la famille des <i>Merlucciidae</i> et de la famille des <i>Gadidae</i></b>		
	350000	Les produits de la pêche non transformés appartenant aux catégories d'espèces indiquées sont considérés impropres à la consommation humaine lorsque l'évaluation organoleptique révèle un doute sur leur fraîcheur et que le contrôle chimique montre que la limite en ABVT est dépassée. Calculé en azote par kg de chair.
<b>2.3 Histamine</b>		

	<b>Teneur maximale (µg/kg ou µg/l)</b>	<b>Remarques</b>
2.3.1 Produits de la pêche qui ont subi un traitement de maturation enzymatique dans la saumure et qui sont issus d'espèces de poissons présentant un taux élevé d'histidine. Notamment les espèces des familles : <i>Scombridae</i> , <i>Clupeidae</i> , <i>Engraulidae</i> , <i>Coryfenidae</i> , <i>Pomatomidae</i> et <i>Scombraesosidae</i> .	200000	Poissons mis sur le marché pendant la durée de conservation. Plan d'échantillonnage : l'échantillon comprend 9 unités. Exigences : la teneur moyenne mesurée est ≤ 200 mg/kg, aucune teneur mesurée ne dépasse 400 mg/kg et au maximum 2 des 9 teneurs se situent entre 200 et 400 mg/kg.
2.3.2 Produits de la pêche appartenant aux espèces de poissons présentant une teneur élevée en histidine. Notamment les espèces des familles : <i>Scombridae</i> , <i>Clupeidae</i> , <i>Engraulidae</i> , <i>Coryfenidae</i> , <i>Pomatomidae</i> et <i>Scombraesosidae</i> .	100000	Poissons mis sur le marché pendant la durée de conservation. Plan d'échantillonnage : l'échantillon comprend 9 unités. Exigences : la teneur moyenne mesurée est ≤ 100 mg/kg, aucune teneur mesurée ne dépasse 200 mg/kg et au maximum 2 des 9 teneurs se situent entre 100 et 200 mg/kg. Les différents échantillons peuvent être prélevés au niveau du commerce de détail. Dans ce cas, la disposition prévue par l'art. 5 de l'ordonnance du DFI sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires (RS 817.025.21), selon laquelle la totalité du lot doit être considérée comme dangereuse, ne s'applique pas.
2.3.3 Sauce de poisson	400000	fermentée ; produits mis sur le marché pendant la durée de conservation
2.4 <b>Fluor</b> Eau minérale naturelle	1500	
2.5 <b>Cyanure d'hydrogène</b> Eau minérale naturelle	70	Cyanure total sous toutes ses formes, calculé en cyanure
2.6 <b>Contaminants dans la production de boissons alcooliques</b>		
2.6.1 <b>Carbamate d'éthyle</b> Boissons spiritueuses	1000	N'est pas applicable aux spiritueux produits avant 2003 (date de distillation)

	<b>Teneur maximale (µg/kg ou µg/l)</b>	<b>Remarques</b>
<b>2.6.2 Cyanure d'hydrogène</b>		
2.6.2.1Eaux-de-vie de marc de fruits à noyau	70000	Exprimé sur l'alcool pur ; total en HCN
2.6.2.2Eaux-de-vie de fruits à noyau	70000	Exprimé sur l'alcool pur ; total en HCN
<b>2.6.3 Méthanol</b>		
Boissons spiritueuses	20000000	Exprimé sur l'alcool pur ;
<b>2.6.4 Nitrosamines volatiles</b>		
Bière	0,5	Somme
<b>2.7 Substances soumises à la loi sur les stupéfiants<sup>3</sup></b>		
<b>2.7.1 Morphine</b>		
Graines de pavot	30000	Calculé comme base
<b>2.7.2 Tétrahydrocannabinol, Delta 9-</b>		
2.7.2.1Huile de graines de chanvre	20000	
2.7.2.2Graines de chanvre	10000	Exprimé sur la matière sèche
2.7.2.3Boissons spiritueuses	5000	Produits avec ingrédients de chanvre ; exprimé sur l'alcool pur
2.7.2.4Articles de petite boulangerie, articles de biscuiterie et de biscotterie	2000	Produits avec ingrédients de chanvre ; exprimé sur la matière sèche
2.7.2.5Pâtes	2000	Produits avec ingrédients de chanvre ; exprimé sur la matière sèche
2.7.2.6Denrées alimentaires végétales	1000	Autres ; produits avec ingrédients de chanvre ; exprimé sur la matière sèche
2.7.2.7Boissons sans alcool	200	Produits avec ingrédients de chanvre ; exprimé sur la préparation telle que consommée
2.7.2.8Boissons alcooliques	200	Produits avec ingrédients de chanvre ; sauf boissons spiritueuses
2.7.2.9Plantes et fruits à infusion	200	Produits avec ingrédients de chanvre ; exprimé sur la préparation telle que consommée, 15 g de plantes par kg d'eau, verser de l'eau bouillante et maintenir pendant 30 minutes à plus de 85 °C
<b>2.8 Résidus du traitement de l'eau minérale naturelle à l'air enrichi en ozone</b>		
Ozone dissous	50	

<sup>3</sup> RS 812.121

	<b>Teneur maximale (µg/kg ou µg/l)</b>	<b>Remarques</b>
Bromates	3	
Bromoformes	1	

PROJET

---

**Ordonnance du DFI  
sur les limites maximales applicables aux résidus de pesti-  
cides présents dans ou sur les produits d'origine végétale ou  
animale  
(OPOVA)**

du ...

---

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),*

vu l'art. 10, al. 4, let. e de l'ordonnance du ...<sup>1</sup> sur les denrées alimentaires et les ob-  
jets usuels (ODAIous),

*arrête :*

**Section 1 Objet, champ d'application et définitions**

**Art. 1**           Objet et champ d'application

<sup>1</sup> La présente ordonnance fixe les limites maximales applicables aux résidus de pesti-  
cides présents dans ou sur les produits d'origine végétale ou animale.

<sup>2</sup> Elle s'applique aux produits inscrits à l'annexe 1 ainsi qu'à des parties d'entre eux,  
qu'ils soient non transformés, transformés ou utilisés dans une denrée alimentaire  
composée.

<sup>3</sup> Elle ne s'applique pas aux produits qui sont manifestement destinés à :

- a. la fabrication de produits autres que des denrées alimentaires ;
- b. l'ensemencement ou la plantation ; ou à
- c. des activités de recherche et développement autorisées.

**Art. 2**           Définitions

<sup>1</sup> Dans la présente ordonnance, on entend par :

- a. *Pesticides* :
  1. les substances actives utilisées actuellement ou auparavant dans des pro-  
duits phytosanitaires au sens de la loi du 15 décembre 2000 sur les pro-  
duits chimiques<sup>2</sup> (LChim) ainsi que leurs produits métaboliques, de dé-  
gradation ou de réaction, ou

RS ...

<sup>1</sup> RS ...

<sup>2</sup> RS **813.1**

2015-....

2. les substances actives et leurs produits métaboliques, de dégradation ou de réaction issus de produits biocides au sens de l'ordonnance du 18 mai 2005 sur les produits biocides<sup>3</sup> (OPBio) et qui n'ont pas déjà été réglementés par d'autres actes législatifs ;
  - b. *Limite maximale de résidu (LMR)* : la concentration maximale autorisée d'un résidu de pesticide présent dans ou sur des produits ;
  - c. *CXL* : une limite maximale de résidu définie par la Commission du Codex Alimentarius (limites maximales pour les résidus de pesticides du Codex) ;
  - d. *Tolérance d'importation* : la limite maximale de résidu pour les produits importés, fixée si :
    1. l'utilisation d'une substance active dans un produit phytosanitaire ou produit biocide n'est pas autorisée pour un produit donné, pour des motifs autres que la protection de la santé, ou
    2. la limite maximale de résidu en vigueur pour le produit et l'usage en question a été fixée pour des motifs autres que la protection de la santé ;
  - e. *Limite de détermination* : la concentration de résidu la plus faible pouvant être quantifiée et enregistrée dans le cadre du contrôle de routine selon des méthodes validées dans le respect des bonnes pratiques de laboratoire.
- <sup>2</sup> Pour autant que la législation sur les denrées alimentaires n'énonce aucune définition, les notions utilisées dans la présente ordonnance sont celles définies dans la LChim, l'ordonnance du 18 mai 2005 sur les produits chimiques<sup>4</sup>, l'OPBio et l'ordonnance du 12 mai 2010 sur les produits phytosanitaires<sup>5</sup> (OPPh).

## Section 2 Détermination de la limite maximale de résidus

### Art. 3 Détermination de la limite maximale de résidus

<sup>1</sup> L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) fixe les limites maximales applicables aux résidus de pesticides. Il implique les offices fédéraux concernés.

<sup>2</sup> Il tient compte du potentiel de danger des résidus de pesticides pour l'être humain en s'appuyant sur la documentation scientifique usuelle, ainsi que :

- a. pour les produits phytosanitaires : des principes uniformes pour l'évaluation et l'autorisation des produits phytosanitaires inscrits à l'annexe 9 OPPh<sup>6</sup> ;
- b. pour les produits biocides : de l'article 17 de l'OPBio<sup>7</sup> ;
- c. de l'état des connaissances scientifiques et techniques pour l'évaluation de la toxicologie et de l'exposition aux résidus ;

<sup>3</sup> RS 813.12

<sup>4</sup> RS 813.11

<sup>5</sup> RS 916.161

<sup>6</sup> RS 916.161

<sup>7</sup> RS 813.12

- d. de la concentration techniquement inévitable d'un pesticide dans la denrée alimentaire selon les bonnes pratiques agricoles et les bonnes pratiques de fabrication ;
- e. de l'ingestion du pesticide, déterminée sur la base des quantités de denrée alimentaire ingérée ;
- f. de la présence éventuelle de résidus de pesticides provenant de sources autres qu'un usage sous forme de produit phytosanitaire ou biocide ;
- g. des interactions connues cumulées ou synergiques entre les substances actives, qui agissent sur les mêmes systèmes biologiques dans l'organisme humain ;
- h. si une CXL a été définie ;
- i. si une limite maximale de résidus a déjà été définie dans le règlement (CE) n° 396/2005<sup>8</sup> ;
- j. s'il existe dans un autre pays des bonnes pratiques phytosanitaires ou d'emploi des biocides, qui régissent l'utilisation conforme d'une substance active dans ce pays (tolérance d'importation) ;
- k. des données de surveillance ;
- l. d'autres facteurs pertinents pour les faits à contrôler.

<sup>3</sup> Les limites maximales pour les résidus de pesticides sont fixées à l'annexe 2.

**Art. 4** Substances actives pour lesquelles il n'est pas nécessaire de définir une limite maximale de résidus

Les substances actives de produits phytosanitaires évaluées dans le cadre de l'OPPh<sup>9</sup> ou de l'OPBio<sup>10</sup> ainsi que sur la base de l'article 3 et pour lesquelles il n'est pas nécessaire de définir une limite maximale de résidus sont mentionnées à l'annexe 3.

**Art. 5** Limites maximales de résidus pour les produits transformés ou mélangés

Si aucune limite maximale de résidus n'est fixée à l'annexe 2 pour des produits transformés ou mélangés, les limites maximales de résidus applicables sont celles du produit brut, sachant qu'il faut alors tenir compte des modifications des teneurs en résidus de pesticides engendrées par la transformation ou le mélange.

<sup>8</sup> Règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil ; JO L 70 du 16.03.2005, p. 1, modifié en dernier lieu par le règlement (UE) n° 1146/2014, JO L 308 du 29.10.2014, p. 3.

<sup>9</sup> RS 916.161

<sup>10</sup> RS 813.12

**Art. 6** Réévaluation de limites maximales de résidus

Si les conditions-cadres évoluent par rapport à la situation au moment où les limites maximales de résidus avaient été définies, l'OSAV procède à un réexamen des limites maximales de résidus existantes.

**Art. 7** Limite de détermination comme limite maximale de résidus

<sup>1</sup> Pour les substances actives ne laissant aucun résidu mesurable dans les produits, l'OSAV peut définir la limite de détermination comme limite maximale de résidus.

<sup>2</sup> La limite de détermination est déterminée en tenant compte des méthodes d'analyse de routine disponibles.

**Art. 8** Rapport de l'OSAV

<sup>1</sup> L'OSAV rédige un rapport si l'évaluation selon les articles 3 et 5, ainsi que 6 et 7, conduit à une limite maximale de résidus différente de celle fixée par la législation de l'UE. Le rapport porte sur les éléments suivants :

- a. une évaluation des risques pour la santé des consommateurs en relation avec la détermination, la modification ou la suppression d'une limite maximale de résidus ;
- b. une évaluation de l'adéquation de la méthode d'analyse proposée pour le contrôle de routine ;
- c. la limite de détermination prévue pour la combinaison pesticide – produit ; et
- d. d'autres informations pertinentes pour l'évaluation du risque.

<sup>2</sup> L'OSAV met le rapport à la disposition du grand public.

**Art. 9** Limites maximales de résidus de produits phytosanitaires ou biocides inutilisés en Suisse

<sup>1</sup> Sur demande, l'OSAV peut fixer des limites maximales de résidus spécifiques pour des emplois de produits phytosanitaires ou biocides non prévus en Suisse.

<sup>2</sup> La demande doit contenir :

- a. une vue d'ensemble de la demande soumise, comprenant :
  1. un résumé de la demande,
  2. une motivation de la demande,
  3. une liste des documents joints, et
  4. une copie des conditions d'utilisation pertinentes pour définir les limites maximales de résidus dans le cadre des bonnes pratiques phytosanitaires pour les usages spécifiques de la substance active ou une copie des conditions d'utilisation en tant que produit biocide ;
- b. une bibliographie listant la littérature scientifique publiée dans les dix ans précédant la date de la présentation de la demande et portant sur les effets de la

substance active sur la santé ainsi que sur les résidus de pesticides correspondants ; et

- c. les informations visées aux annexes 5 et 6 OPPh<sup>11</sup> dans le cadre des prescriptions en matière de données pour l'établissement des limites maximales de résidus pour les pesticides ou selon l'article 14 OPBio<sup>12</sup>, y compris des données toxicologiques, des données relatives aux méthodes analytiques de routine utilisées dans des laboratoires de contrôle et des données concernant le métabolisme des végétaux et des animaux.

### Section 3 Dépassement des limites maximales de résidus

#### Art. 10 Dépassement des limites maximales de résidus

<sup>1</sup> A partir de leur mise en circulation en tant que denrées alimentaires, les produits énoncés à l'annexe 1 ne doivent contenir aucun résidu de pesticide dépassant les valeurs suivantes :

- a. les limites maximales de résidus fixées à l'annexe 2, compte tenu de l'article 5 ;
- b. 0,01 mg/kg pour les produits portant un code UE dans l'annexe 1 et ne satisfaisant pas au critère de la lettre a, dans la mesure où les substances actives concernées ne sont pas mentionnées à l'annexe 3.

<sup>2</sup> Les autorités d'exécution ne peuvent pas interdire ou empêcher la mise en circulation de produits visés à l'annexe 1 et présentant des résidus de pesticides si les dispositions de la présente ordonnance sont respectées.

<sup>3</sup> Par dérogation à l'alinéa 1, des dépassements des limites maximales de résidus sont autorisés en cas de traitement par fumigation après la récolte, si la combinaison substance active – produit est répertoriée à l'annexe 4 et si :

- a. les produits concernés ne sont pas destinés à une consommation immédiate ;  
et
- b. il est garanti que ces mêmes produits ne dépassent plus les limites maximales de résidus définies à l'annexe 2 au moment de leur remise aux consommateurs.

#### Art. 11 Interdiction de transformation et de mélange

Les produits ne respectant pas les concentrations en résidus de pesticides selon l'article 10, alinéa 1 ne peuvent être ni transformés, ni mélangés à des fins de dilution avec le même produit ou avec d'autres produits.

<sup>11</sup> RS 916.161

<sup>12</sup> RS 813.12

#### **Section 4 Modification des annexes et directives aux autorités cantonales d'exécution**

**Art. 12** Modification des annexes

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

**Art. 13** Directives aux autorités cantonales d'exécution

<sup>1</sup> Si les annexes de la présente ordonnance ne sont plus adaptées aux derniers développements et connaissances et que des mesures immédiates s'imposent pour la protection de la santé, l'OSAV peut donner des directives provisoires aux autorités cantonales d'exécution jusqu'à la modification des annexes.

<sup>2</sup> Les directives sont publiées sur Internet.

#### **Section 5 Dispositions finales**

**Art. 14** Dispositions transitoires

Les dispositions transitoires sont régies par l'art. 90, al. 1, ODAIOU.

**Art. 15** Abrogation du droit en vigueur

L'ordonnance du DFI du 26 juin 1995<sup>13</sup> sur les substances étrangères et les composants dans les denrées alimentaires est abrogée.

**Art. 16** Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le ....

...

Département fédéral de l'intérieur :

Alain Berset

<sup>13</sup> RO ...

*Annexe I*  
(art. 1, al. 2 et 10, al. 1 et 2)

### Produits d'origine végétale ou animale pour lesquels des limites maximales de résidus s'appliquent

#### 1 Commentaire

La liste des produits d'origine végétale ou animale selon l'annexe I partie A et partie B du règlement (CE) n° 396/2005<sup>14</sup> s'applique. Les produits non répertoriés dans cette liste sont mentionnés dans le tableau 1 de la présente annexe. Le tableau 2 présente des exemples de produits apparentés auxquels s'appliquent les mêmes limites maximales de résidus que dans le tableau 1.

#### 2 Commentaire concernant l'annexe I du règlement (CE) no 396/2005<sup>15</sup>

Le fait qu'un produit soit mentionné dans l'annexe I du règlement (CE) n° 396/2005<sup>16</sup> ne signifie pas qu'il s'agit d'une denrée alimentaire.

#### 3 Tableaux

**Tableau 1**

1	2	3	4	5
Code	Catégorie, groupe ou sous-groupe	Principal produit du groupe ou du sous-groupe	Dénomination scientifique	Portion du produit pour laquelle la LMR s'applique
	poissons	foie de poisson œufs de poisson		produit entier
	crustacés			produit entier
	échinodermes			produit entier
	mollusques			produit entier
	denrées alimentaires transformées	huile de graines de courge farine de céréales produits céréaliers légumes secs fruits secs vin		produit entier

<sup>14</sup> Cf. note de bas de page relative à l'art. 4, al. 2, let. i.

<sup>15</sup> Cf. note de bas de page relative à l'art. 4, al. 2, let. i.

<sup>16</sup> Cf. note de bas de page relative à l'art. 4, al. 2, let. i.

**Tableau 2**

1	2	3	4	5
Code	Catégorie, groupe, sous-groupe ou principal produit	Code étendu	Dénominations usuelles / synonymes	Dénomination scientifique

PROJET

*Annexe 2*  
(art. 3, al. 2, 6 et 10, al. 1, let. a et 3, let. b)

## Limites maximales autorisées pour les résidus de pesticides

### 1 Commentaires

- 1.1 Les limites maximales de résidus concernent les produits inscrits à l'annexe 1 sous leur forme brute ou congelée mais non transformée, sauf mention contraire.
- 1.2 Si aucune limite maximale de résidus n'est mentionnée à la colonne 5, celle fixée par le règlement (CE) n° 396/2005<sup>17</sup> pour cette combinaison substance active – denrée alimentaire s'applique. En guise d'aide, la colonne 6 mentionne, pour la combinaison substance active – denrée alimentaire correspondante, les règlements modificatifs pertinents du règlement (CE) n° 396/2005 utilisés pour déterminer les limites maximales applicables pour cette substance active. Dans ces cas, les définitions des résidus figurant dans les règlements respectifs s'appliquent également. Lorsqu'un acte modificateur a fait l'objet d'un rectificatif entraînant des changements d'ordre matériel, cette information figure aussi dans la colonne 6. Lorsque les annexes II, IIIA, IIIB ou V du règlement (CE) n° 396/2005 sont modifiées dans différents actes modificateurs, l'annexe concernée ou le changement spécifique dont il s'agit sont précisés entre parenthèses.
- 1.3 La lettre F dans la colonne 2 du tableau désigne les substances actives liposolubles.
- 1.4 Une \* à côté de la limite maximale de résidus dans la colonne 5 signifie qu'il s'agit d'une limite de détermination.

### 2 Tableau

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
1,1-Dichloro-2,2-bis(4-éthylphényl)éthane (éthylane, perthane)	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
8-Hydroxy-quinoline			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 1004/2013
Abamectine	F	100000	fruits		annexe du règlement (UE) n° 508/2011
"	F	210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"	F	220000	légumes-bulbes		"

<sup>17</sup> Cf. note de bas de page relative à l'art. 4, al. 2, let. i.

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	230000	légumes-fruits		"
"	F	240000	brassicacées		"
"	F	250000	légumes-feuilles et fines herbes		"
"	F	260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"	F	270000	légumes à tiges	0.01	(*) sauf céleri en branches; somme de l'avermectine B1a, de l'avermectine B1b et du delta-8,9 isomère de l'avermectine B1a
"	F	270030	céleri en branches	0.05	somme de l'avermectine B1a, de l'avermectine B1b et du delta-8,9 isomère de l'avermectine B1a
"	F	280000	champignons comestibles		annexe du règlement (UE) n° 508/2011
"	F	290000	algues		"
"	F	300000	légumineuses séchées		"
"	F	400000	graines et fruits oléagineux		"
"	F	500000	céréales		"
"	F	600000	thé, café, infusions et cacao		"
"	F	700000	houblon		"
"	F	800000	épices		"
"	F	900000	plantes sucrières		"
Acephate			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 899/2012
Acéquinocyl			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 834/2013
Acetamiprid		100000	fruits		annexe du règlement (UE) n° 87/2014
"		211000	pommes de terre	0.05	

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		212000	légumes-racines et légumes-tubercules tropicaux		annexe du règlement (UE) n° 87/2014
"		213000	autres légumes-racines et légumes-tubercules à l'exception des betteraves sucrières		"
"		220000	légumes-bulbes	0.01	(* autres
"		220010	ail	0.02	
"		220020	oignons	0.05	
"		230000	légumes-fruits		annexe du règlement (UE) n° 87/2014
"		240000	brassicacées		"
"		251000	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées	5	
"		252000	épinards et similaires		annexe du règlement (UE) n° 87/2014
"		253000	feuilles de vigne		"
"		254000	cresson d'eau		"
"		255000	chicorée Witloof		"
"		256000	fines herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges	0.01	(* autres
"		270030	céleri en branches	1.5	
"		270050	artichauts	0.6	
"		270060	poireaux	0.1	
"		280000	champignons comestibles		annexe du règlement (UE) n° 87/2014
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Acétochlore			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Acibenzolar-S-methyl		100000	fruits		annexe du règlement (UE) n° 703/2014
"		210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"		220000	légumes-bulbes		"
"		230000	légumes-fruits		"
"		240000	brassicacées		"
"		251000	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées		"
"		252000	épinards et similaires	0.01	(*) sauf épinards; acide libre inclus
"		252010	épinards	0.5	acide libre inclus
"		253000	feuilles de vigne		annexe du règlement (UE) n° 703/2014
"		254000	cresson d'eau		"
"		255000	chicorée Witloof		"
"		256000	finest herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges		"
"		280000	champignons comestibles		"
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Acide gibbérellique			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Acide naphthyl-acétique, 1-			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Acide phosphonique					cf. aussi fosétyl-Al
"		151000	raisins de table et raisins de cuve	50	
"			vin	100	
Aclonifen			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Acrinathrine	F	700000	houblon	0.05	
"	F	800000	épices	0.05	
Alachlore			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 899/2012
Aldicarbe		900010	betteraves sucrières	0.02	sulfoxyde et sulfone inclus
Amétoctradin			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 491/2014

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
Amidosulfuron			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 270/2012
Aminopyralide			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 36/2014
Amisulbrom			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 897/2012
Amitraze			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Amitrole			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Anilazine			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 899/2012
Aramite	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Asulam			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Atrazine	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 839/2008 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n° 149/2008 (modification de l'annexe IIIB)
Azadirachtine			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
Azimsulfuron			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 289/2014
Azinphos-éthyl	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Azinphos-méthyl	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n° 839/2008 (modification de l'annexe IIIB)
Azocyclotin			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 899/2012
Azoxystrobine			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 491/2014
Barbane	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Beflubutamid			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 1317/2013
Bénalaxyl			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 520/2011 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n° 149/2008 (modification de l'annexe IIIB)
Benfluraline	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Benfuracarbe			toutes les denrées alimentaires selon le		annexe du règlement (UE) n° 899/2012

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
			décret de la colonne 6		
Bénomyl					cf. carbendazime
Bentazone			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 270/2012
Benthiavali carb		100000	fruits		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"		211000	pommes de terre		"
"		212000	légumes-racines et légumes-tubercules tropicaux		"
"		213000	autres légumes- racines et légumes- tubercules à l'exception des betteraves sucrières	0.01	(*) sauf carottes; benthiavali carb- isopropyl (KIF-230 R-L) ainsi que son énantiomère (KIF-230 S-D) et ses diastéréomères (KIF-230 R-L et KIF-230 S-D)
"		213020	carottes	0.02	benthiavali carb- isopropyl (KIF-230 R-L) ainsi que son énantiomère (KIF-230 S-D) et ses diastéréomères (KIF-230 R-L et KIF-230 S-D)
"		220000	légumes-bulbes	0.01	(*) autres; benthiavali carb- isopropyl (KIF-230 R-L) ainsi que son énantiomère (KIF-230 S-D) et ses diastéréomères (KIF-230 R-L et KIF-230 S-D)
"		220020	oignons	0.02	benthiavali carb- isopropyl (KIF-230 R-L) ainsi que son énantiomère (KIF-230 S-D) et ses diastéréomères (KIF-230 R-L et KIF-230 S-D)
"		220030	échalotes	0.02	"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		230000	légumes-fruits		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"		240000	brassicacées		"
"		251000	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées	0.2	benthiavalicarb- isopropyl (KIF-230 R-L) ainsi que son énantiomère (KIF-230 S-D) et ses diastéréomères (KIF-230 R-L et KIF-230 S-D)
"		252000	épinards et similaires		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"		253000	feuilles de vigne		"
"		254000	cresson d'eau		"
"		255000	chicorée Witloof	0.2	benthiavalicarb- isopropyl (KIF-230 R-L) ainsi que son énantiomère (KIF-230 S-D) et ses diastéréomères (KIF-230 R-L et KIF-230 S-D)
"		256000	fines herbes		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges		"
"		280000	champignons comestibles		"
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
Benthiavalicarb- isopropyl					cfr. benthiavalicarb

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
Benzyladénine, 6-		130010	pommes	0.01	(*)
Bifénazate			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 79/2014
Bifénox	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Bifenthrine	F	110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 441/2012
"	F	120000	fruits à coque		"
"	F	130000	fruits à pépins		"
"	F	140000	fruits à noyau		"
"	F	151010	raisins de table	0.2	
"	F	151020	raisins de cuve	0.2	
"	F	152000	fraises		annexe du règlement (UE) n° 441/2012
"	F	153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		"
"	F	154000	autres baies et petits fruits		"
"	F	160000	fruits divers		"
"	F	210000	légumes-racines et légumes-tubercules	0.1	sauf pommes de terre
"	F	211000	pommes de terre	0.05	
"	F	220000	légumes-bulbes	0.1	
"	F	231000	solanacées	0.2	autres
"	F	231010	tomates	0.3	
"	F	231020	poivrons	0.4	
"	F	231030	aubergines	0.3	
"	F	232000	cucurbitacées à peau comestible		annexe du règlement (UE) n° 441/2012
"	F	233000	cucurbitacées à peau non comestible	0.1	
"	F	234000	maïs doux	0.1	
"	F	239000	autres légumes-fruits	0.1	

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	241000	choux à développement d'inflorescence		annexe du règlement (UE) n° 441/2012
"	F	242000	choux pommés	1	
"	F	243000	choux à feuilles	0.1	
"	F	244000	choux-raves	0.1	
"	F	251000	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées	2	
"	F	252000	épinards et similaires	0.1	
"	F	253000	feuilles de vigne	0.1	
"	F	254000	cresson d'eau	0.1	
"	F	255000	chicorée Witloof	2	
"	F	256000	fines herbes	0.1	
"	F	260000	légumineuses potagères (fraîches)	0.1	sauf haricots frais, non écossés
"	F	260010	haricots frais, non écossés	0.5	
"	F	270000	légumes à tiges	0.1	
"	F	280000	champignons comestibles	0.1	
"	F	300000	légumineuses séchées		annexe du règlement (UE) n° 441/2012
"	F	400000	graines et fruits oléagineux		"
"	F	500000	céréales		"
"	F	600000	thé, café, infusions et cacao		"
"	F	700000	houblon		"
"	F	800000	épices		"
"	F	900000	plantes sucrières		"
"	F	1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Binapacryl	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
Biphényle		154050	cynorhodons	0.02	
"		256000	fines herbes	0.1	
"		632030	maté	0.5	
"		810090	noix muscade	1	
"		870010	macis	1	
Bitertanol	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 1138/2013
Bixafène			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 834/2013
Boscalid	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 441/2012
Bromophos-éthyl			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Bromopropylate			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 310/2011
Bromoxynil			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Bromuconazole			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Bromure ionique		100000	fruits	10	autres, frais
"		110000	agrumes		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
"		120000	fruits à coque		"
"		152000	fraises	20	
"			fruits secs	50	
"		200000	légumes		annexe du règlement (CE) n° 839/2008

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"			légumes secs	100	sauf bolets séchés
"		300000	légumineuses séchées		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
Bupirimate		110000	agrumes		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"		120000	fruits à coque		"
"		130000	fruits à pépins	0.05	autres; ethirimol inclus, calculé en bupirimate
"		130010	pommes	1	ethirimol inclus, calculé en bupirimate
"		130020	poires	0.2	"
"		140000	fruits à noyau		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"		150000	baies et petits fruits		"
"		160000	fruits divers		"
"		200000	légumes		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
Buprofézine	F	110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 520/2011
"	F	120000	fruits à coque		"
"	F	130000	fruits à pépins		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	140000	fruits à noyau		"
"	F	151000	raisins de table et raisins de cuve		"
"	F		vin	0.05	
"	F	152000	fraises		annexe du règlement (UE) n° 520/2011
"	F	153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)	0.05	autres
"	F	153010	mûres	0.1	
"	F	153030	framboises	0.1	
"	F	154000	autres baies et petits fruits		annexe du règlement (UE) n° 520/2011
"	F	160000	fruits divers		"
"	F	200000	légumes		"
"	F	300000	légumineuses séchées		"
"	F	400000	graines et fruits oléagineux		"
"	F	500000	céréales		"
"	F	600000	thé, café, infusions et cacao		"
"	F	700000	houblon		"
"	F	800000	épices		"
"	F	900000	plantes sucrières		"
Butraline			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 87/2014
Butylate		700000	houblon	0.05	
"		800000	épices	0.05	
Camphéchloré	F	500000	céréales	0.1	camphène chloré contenant 67 à 69 % de chlore
"	F	700000	houblon	0.1	
"	F	800000	épices	0.1	
"	F	1010000	viandes, préparations de viande, abats, sang, graisses animales	0.05	sauf viande de volaille; exprimé sur la matière grasse; somme des composés des trois

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
					indicateurs Parlar nos 26, 50 et 62
"	F	1020000	lait, crème, beurre et fromage	0.01	(*) exprimé sur la matière grasse; somme des composés des trois indicateurs Parlar nos 26, 50 et 62
Captafol	F	700000	houblon	0.1	
"	F	800000	épices	0.1	
Captane		110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 251/2013
"		120000	fruits à coque		"
"		130000	fruits à pépins		"
"		140010	abricots	4	
"		140020	cerises	5	
"		140030	pêches	4	
"		140040	prunes	7	
"		140990	autres <fruits à noyau>	1	
"		151000	raisins de table et raisins de cuve	3	seul ou avec folpet
"		152000	fraises		annexe du règlement (UE) n° 251/2013
"		153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		"
"		154000	autres baies et petits fruits		"
"		160000	fruits divers		"
"		210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"		220000	légumes-bulbes		"
"		231000	solanacées	0.02	autres
"		231010	tomates	2	seul ou avec folpet
"		231020	poivrons	0.1	
"		231030	aubergines	2	seul ou avec folpet
"		232000	cucurbitacées à peau comestible		annexe du règlement (UE) n° 251/2013
"		233000	cucurbitacées à peau non comestible		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		234000	maïs doux		"
"		239000	autres légumes-fruits		"
"		240000	brassicacées		"
"		250000	légumes-feuilles et fines herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges		"
"		280000	champignons comestibles		"
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Carbaryl	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 899/2012
Carbendazime		110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 559/2011 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n° 149/2008 (modification de l'annexe IIIB)
"		120000	fruits à coque		"
"		130000	fruits à pépins	0.2	autres; somme de bénomyl et carbendazime, exprimée en carbendazime

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		130010	pommes	0.2	somme de bénomyl et carbendazime, exprimée en carbendazime
"		130020	poires	0.2	"
"		130050	nêfles du japon	2	"
"		140010	abricots	0.2	"
"		140020	cerises	0.5	"
"		140030	pêches	0.2	"
"		140040	prunes	0.5	"
"		140990	autres <fruits à noyau>	0.1	"
"		151000	raisins de table et raisins de cuve	0.5	"
"		152000	fraises		annexe du règlement (UE) n° 559/2011 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n° 149/2008 (modification de l'annexe IIIB)
"		153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		"
"		154000	autres baies et petits fruits		"
"		161000	fruits divers avec peau comestible		"
"		162000	fruits divers avec peau non comestible, petite taille		"
"		163000	fruits divers avec peau non comestible, grande taille	0.1	sauf mangues, papayes; somme de bénomyl et carbendazime, exprimée en carbendazime
"		163030	mangues	0.5	somme de bénomyl et carbendazime, exprimée en carbendazime
"		163040	papayes	0.2	"
"		210000	légumes-racines et légumes-tubercules		annexe du règlement (UE) n° 559/2011 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n°

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		220000	légumes-bulbes		149/2008 (modification de l'annexe IIIB)
"		231000	solanacées	0.1	"
"		231010	tomates	0.5	autres; somme de bénomyl et carbendazime, exprimée en carbendazime
"		231030	aubergines	0.5	somme de bénomyl et carbendazime, exprimée en carbendazime
"		231040	okras, camboux	2	"
"		232000	cucurbitacées à peau comestible		annexe du règlement (UE) n° 559/2011 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n° 149/2008 (modification de l'annexe IIIB)
"		233000	cucurbitacées à peau non comestible		"
"		234000	maïs doux		"
"		239000	autres légumes-fruits		"
"		240000	brassicacées		"
"		251000	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées	1	autres; somme de bénomyl et car-ben-da-zi-me, exprimée en car-ben-da-zi-me
"		251020	salade, Lactuca sativa L.	1	somme de bénomyl et car-ben-da-zi-me, exprimée en car-ben-da-zi-me
"		251030	chicorée	1	"
"		252000	épinards et similaires		annexe du règlement (UE) n° 559/2011 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n° 149/2008 (modification de l'annexe IIIB)
"		253000	feuilles de vigne		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		254000	cresson d'eau		"
"		255000	chicorée Witloof	1	somme de bénomyl et car-ben-da-zi-me, exprimée en car-ben-da-zi-me
"		256000	fines herbes		annexe du règlement (UE) n° 559/2011 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n° 149/2008 (modification de l'annexe IIIB)
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges		"
"		280000	champignons comestibles		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales	0.01	(*) autres; somme de bénomyl et car-ben-da-zi-me, exprimée en car-ben-da-zi-me
"		500010	orge	1.5	somme de bénomyl et car-ben-da-zi-me, exprimée en car-ben-da-zi-me
"		500050	avoine	1.5	"
"		500070	seigle	0.1	"
"		500090	blé	0.1	"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		annexe du règlement (UE) n° 559/2011 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n° 149/2008 (modification de l'annexe IIIB)
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		900000	plantes sucrières		"
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Carbetamide			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Carboxine			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Carfentrazone-éthyle			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Cartap			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Carvone, d-		211000	pommes de terre	5	
Carvone, l-		211000	pommes de terre	3	
Chlorantraniliprole F			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 36/2014
Chlorbenside	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Chlorbufam	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Chlordane	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Chlordécone	F	700000	houblon	0.02	
"	F	800000	épices	0.02	
Chlorfenson	F		toutes les denrées alimentaires selon le		annexe du règlement (CE) n° 149/2008

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
			décret de la colonne 6		
Chlorfenvinphos	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 1138/2013
Chloridazon			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
Chlormequat		110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 737/2014
"		120000	fruits à coque		"
"		130000	fruits à pépins	0.05	sauf poires
"		130020	poires	0.2	
"		140000	fruits à noyau		annexe du règlement (UE) n° 737/2014
"		150000	baies et petits fruits		"
"		160000	fruits divers		"
"		210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"		220000	légumes-bulbes		"
"		230000	légumes-fruits		"
"		240000	brassicacées		"
"		250000	légumes-feuilles et fines herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges		"
"		280000	champignons comestibles	0.05	sauf champignons de culture
"		280010	champignons de culture	10	
"		290000	algues		annexe du règlement (UE) n° 737/2014
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		500000	céréales	0.05	sauf avoine, blé, orge, seigle
"		500010	orge	2	
"		500050	avoine	5	
"		500070	seigle	3	
"		500090	blé	2	
"		600000	thé, café, infusions et cacao		annexe du règlement (UE) n° 737/2014
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Chlorobenzilate	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Chloropicrine		700000	houblon	0.02	
"		800000	épices	0.02	
Chlorothalonil		100000	fruits		annexe du règlement (UE) n° 441/2012
"		211000	pommes de terre	0.05	
"		212000	légumes-racines et légumes-tubercules tropicaux		annexe du règlement (UE) n° 441/2012
"		213000	autres légumes- racines et légumes- tubercules à l'exception des betteraves sucrières		"
"		220000	légumes-bulbes		"
"		230000	légumes-fruits		"
"		240000	brassicacées		"
"		250000	légumes-feuilles et fines herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges	0.01	(*) sauf céleri en branches, poireaux

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		270030	céleri en branches	10	
"		270060	poireaux	10	
"		280000	champignons comestibles		annexe du règlement (UE) n° 441/2012
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
Chlorotoluron		100000	fruits		annexe du règlement (UE) n° 87/2014
"		200000	légumes		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales	0.1	
"		600000	thé, café, infusions et cacao		annexe du règlement (UE) n° 87/2014
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Chloroxuron	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Chlorphénapyr			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 899/2012

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
Chlorprophame	F	100000	fruits		annexe du règlement (UE) n° 79/2014
"	F	211000	pommes de terre	30	
"	F	212000	légumes-racines et légumes-tubercules tropicaux		annexe du règlement (UE) n° 79/2014
"	F	213000	autres légumes- racines et légumes- tubercules à l'exception des betteraves sucrières		"
"	F	220000	légumes-bulbes		"
"	F	230000	légumes-fruits		"
"	F	240000	brassicacées		"
"	F	250000	légumes-feuilles et fines herbes		"
"	F	260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"	F	270000	légumes à tiges		"
"	F	280000	champignons comestibles		"
"	F	290000	algues		"
"	F	300000	légumineuses séchées		"
"	F	400000	graines et fruits oléagineux		"
"	F	500000	céréales		"
"	F	600000	thé, café, infusions et cacao		"
"	F	700000	houblon		"
"	F	800000	épices		"
"	F	900000	plantes sucrières		"
"	F	1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Chlorpyrifos	F	110000	agrumes		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
"	F	120000	fruits à coque		"
"	F	130000	fruits à pépins		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	140000	fruits à noyau	0.2	sauf cerises
"	F	140020	cerises	0.3	
"	F	150000	baies et petits fruits		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
"	F	160000	fruits divers		"
"	F	210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"	F	220000	légumes-bulbes	0.05	autres
"	F	220020	oignons	0.2	
"	F	220030	échalotes	0.2	
"	F	230000	légumes-fruits		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
"	F	241000	choux à développement d'inflorescence		"
"	F	242000	choux pommés	1	
"	F	243000	choux à feuilles		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
"	F	244000	choux-raves		"
"	F	250000	légumes-feuilles et fines herbes		"
"	F	260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"	F	270000	légumes à tiges		"
"	F	280000	champignons comestibles		"
"	F	300000	légumineuses séchées		"
"	F	400000	graines et fruits oléagineux		"
"	F	500000	céréales		"
"	F	600000	thé, café, infusions et cacao		"
"	F	700000	houblon		"
"	F	800000	épices		"
"	F	900000	plantes sucrières		"
"	F	1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
Chlorpyrifos- méthyl	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n° 839/2008 (modification de l'annexe IIIB)
Chlorsulfuron			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Chlorthal-diméthyl			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 899/2012
Chlorthiamide		700000	houblon	0.05	
"		800000	épices	0.05	
Chlozolinate	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Cinidon-éthyl			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Cléthodime		100000	fruits		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
"		200000	légumes		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		401000	graines oléagineuses	0.1	autres; somme de sethoxydim et cléthodim, y compris les produits de dégradation calculés en sethoxydim
"		401010	graines de lin	0.2	
"		401020	arachides	5	somme de sethoxydim et cléthodim, y compris les produits de dégradation calculés en sethoxydim
"		401050	graines de tournesol	0.5	"
"		401060	graines de colza	1	"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		401070	fèves de soja	10	"
"		401090	graines de coton	0.5	"
"		402000	fruits oléagineux		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
Clodinafop	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 777/2013
Clofentezine		110000	agrumes		annexe du règlement (CE) n° 839/2008 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n° 149/2008 (modification de l'annexe IIIB)
"		120000	fruits à coque		"
"		130000	fruits à pépins		"
"		140000	fruits à noyau	0.2	
"		151000	raisins de table et raisins de cuve		annexe du règlement (CE) n° 839/2008 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n° 149/2008 (modification de l'annexe IIIB)
"		152000	fraises		"
"		153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		"
"		154000	autres baies et petits fruits	0.3	autres
"		154030	groseilles (rouges, blanches ou noires- cassis)	0.5	
"		160000	fruits divers		annexe du règlement (CE) n° 839/2008

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
					(modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n° 149/2008 (modification de l'annexe IIIB)
"		210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"		220000	légumes-bulbes		"
"		231000	solanacées		"
"		232000	cucurbitacées à peau comestible	0.02	sauf concombres
"		232010	concombres	0.3	
"		233000	cucurbitacées à peau non comestible		annexe du règlement (CE) n° 839/2008 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n° 149/2008 (modification de l'annexe IIIB)
"		234000	maïs doux		"
"		239000	autres légumes-fruits		"
"		240000	brassicacées		"
"		250000	légumes-feuilles et fines herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges		"
"		280000	champignons comestibles		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
Clomazone			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 777/2013
Clopyralid			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 322/2012
Clothianidin		100000	fruits		annexe du règlement (UE) n° 500/2013
"		210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"		220000	légumes-bulbes		"
"		230000	légumes-fruits		"
"		241000	choux à développement d'inflorescence		"
"		242000	choux pommés		"
"		243010	choux de Chine	1.5	
"		243020	choux verts	1.3	
"		244000	choux-raves		annexe du règlement (UE) n° 500/2013
"		250000	légumes-feuilles et fines herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges		"
"		280000	champignons comestibles		"
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		100000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Composés du cuivre (cuivre)		110000	agrumes		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"		120000	fruits à coque		"
"		130000	fruits à pépins	15	dosé comme cuivre
"		140000	fruits à noyau	15	"
"		151000	raisins de table et raisins de cuve		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"		152000	fraises	15	dosé comme cuivre
"		153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)	15	"
"		154000	autres baies et petits fruits	15	"
"		160000	fruits divers		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"		210000	légumes-racines et légumes-tubercules	15	dosé comme cuivre
"		220000	légumes-bulbes	15	"
"		230000	légumes-fruits	15	"
"		240000	brassicacées		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"		250000	légumes-feuilles et fines herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges	20	sauf asperges; dosé comme cuivre
"		270010	asperges	15	dosé comme cuivre
"		280000	champignons comestibles		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		70000	houblon		"
"		80000	épices		"
"		900010	betteraves sucrières	15	dosé comme cuivre
Composés du mercure	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Cyanamide (H <sub>2</sub> NCN)			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Cyanure d'hydrogène			farine de céréales	6	
"		50000	céréales	15	
Cyazofamid		10000	fruits		annexe du règlement (UE) n° 897/2012
"		21000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"		22000	légumes-bulbes		"
"		231000	solanacées	0.01	(*) autres
"		231010	tomates	0.6	
"		231030	aubergines	0.6	
"		232000	cucurbitacées à peau comestible		annexe du règlement (UE) n° 897/2012
"		233000	cucurbitacées à peau non comestible		"
"		234000	maïs doux		"
"		239000	autres légumes-fruits		"
"		240000	brassicacées		"
"		250000	légumes-feuilles et fines herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges		"
"		280000	champignons comestibles		"
"		300000	légumineuses séchées		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Cyclanilide	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 1317/2013
Cyclopropène, 1- Méthyl-			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Cycloxydime			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 491/2014
Cyflufénamid			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 737/2014
Cyfluthrine	F	110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 737/2014 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (UE) n° 491/2014 (modification de l'annexe IIIB)
"	F	120000	fruits à coque		"
"	F	130000	fruits à pépins		"
"	F	140010	abricots	0.3	cyfluthrine, y compris d'autres mélanges de constituants isomères (somme des isomères)
"	F	140020	cerises	0.2	"
"	F	140030	pêches	0.3	"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	140040	prunes	0.2	"
"	F	140990	autres <fruits à noyau>	0.02	"
"	F	151010	raisins de table	0.2	"
"	F	151020	raisins de cuve	0.3	"
"	F	152000	fraises		annexe du règlement (UE) n° 737/2014 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (UE) n° 491/2014 (modification de l'annexe IIIB)
"	F	153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		"
"	F	154000	autres baies et petits fruits		"
"	F	160000	fruits divers		"
"	F	210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"	F	220000	légumes-bulbes		"
"	F	231000	solanacées	0.02	autres; cyfluthrine, y compris d'autres mélanges de constituants isomères (somme des isomères)
"	F	231010	tomates	0.05	cyfluthrine, y compris d'autres mélanges de constituants isomères (somme des isomères)
"	F	231020	poivrons	0.3	"
"	F	231030	aubergines	0.1	"
"	F	232000	cucurbitacées à peau comestible		annexe du règlement (UE) n° 737/2014 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (UE) n° 491/2014 (modification de l'annexe IIIB)
"	F	233000	cucurbitacées à peau non comestible		"
"	F	234000	maïs doux		"
"	F	239000	autres légumes-fruits		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	241000	choux à développement d'inflorescence		"
"	F	242000	choux pommés	0.2	sauf chou pomme; cyfluthrine, y compris d'autres mélanges de constituants isomères (somme des isomères)
"	F	242020	chou pomme	0.3	cyfluthrine, y compris d'autres mélanges de constituants isomères (somme des isomères)
"	F	243000	choux à feuilles	0.3	autres; cyfluthrine, y compris d'autres mélanges de constituants isomères (somme des isomères)
"	F	243010	choux de Chine	0.3	cyfluthrine, y compris d'autres mélanges de constituants isomères (somme des isomères)
"	F	243020	choux verts	0.3	"
"	F	244000	choux-raves		annexe du règlement (UE) n° 737/2014 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (UE) n° 491/2014 (modification de l'annexe IIIB)
"	F	251000	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées	1	autres; cyfluthrine, y compris d'autres mélanges de constituants isomères (somme des isomères)
"	F	251020	salade, Lactuca sativa L.	0.5	cyfluthrine, y compris d'autres mélanges de constituants isomères (somme des isomères)
"	F	251030	chicorée	0.5	"
"	F	252000	épinards et similaires		annexe du règlement (UE) n° 737/2014 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (UE) n°

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
					491/2014 (modification de l'annexe IIIB)
"	F	253000	feuilles de vigne		"
"	F	254000	cresson d'eau		"
"	F	255000	chicorée Witloof		"
"	F	256000	fines herbes		"
"	F	260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"	F	270000	légumes à tiges		"
"	F	280000	champignons comestibles		"
"	F	290000	algues		"
"	F	300000	légumineuses séchées		"
"	F	400000	graines et fruits oléagineux		"
"	F	500000	céréales		"
"	F	600000	thé, café, infusions et cacao		"
"	F	700000	houblon		"
"	F	800000	épices		"
"	F	900000	plantes sucrières		"
"	F	1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Cyhalofop-butyl			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Cyhexatin					cf. azocyclotin
Cymoxanil			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 978/2011
Cyperméthrine	F	100000	fruits		annexe du règlement (UE) n° 520/2011
"	F	210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"	F	220000	légumes-bulbes		"
"	F	230000	légumes-fruits		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	240000	brassicacées		"
"	F	251000	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées		"
"	F	252000	épinards et similaires		"
"	F	253000	feuilles de vigne		"
"	F	254000	cresson d'eau		"
"	F	255000	chicorée Witloof	2	
"	F	256000	fines herbes		annexe du règlement (UE) n° 520/2011
"	F	260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"	F	270000	légumes à tiges		"
"	F	280000	champignons comestibles		"
"	F	290000	algues		"
"	F	300000	légumineuses séchées		"
"	F	400000	graines et fruits oléagineux		"
"	F	500000	céréales		"
"	F	600000	thé, café, infusions et cacao		"
"	F	700000	houblon		"
"	F	800000	épices		"
"	F	900000	plantes sucrières		"
"	F	1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Cyproconazole	F	110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 1004/2013
"	F	120000	fruits à coque		"
"	F	130000	fruits à pépins		"
"	F	140000	fruits à noyau		"
"	F	151010	raisins de table	0.2	
"	F	151020	raisins de cuve	0.2	
"	F	152000	fraises		annexe du règlement (UE) n° 1004/2013

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		"
"	F	154000	autres baies et petits fruits		"
"	F	160000	fruits divers		"
"	F	210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"	F	220000	légumes-bulbes		"
"	F	230000	légumes-fruits		"
"	F	240000	brassicacées		"
"	F	251000	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées	0.05	sauf mâche
"	F	251010	mâche	2.5	
"	F	252000	épinards et similaires		annexe du règlement (UE) n° 1004/2013
"	F	253000	feuilles de vigne		"
"	F	254000	cresson d'eau		"
"	F	255000	chicorée Witloof		"
"	F	256000	fines herbes		"
"	F	260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"	F	270000	légumes à tiges	0.05	autres
"	F	270010	asperges	0.1	
"	F	270030	céleri en branches	0.2	
"	F	270050	artichauts	0.1	
"	F	270060	poireaux	0.5	
"	F	280000	champignons comestibles		annexe du règlement (UE) n° 1004/2013
"	F	290000	algues		"
"	F	300000	légumineuses séchées		"
"	F	400000	graines et fruits oléagineux		"
"	F	500000	céréales		"
"	F	600000	thé, café, infusions et cacao		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	700000	houblon		"
"	F	800000	épices		"
"	F	900000	plantes sucrières		"
"	F	1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Cyprodinil	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 1004/2013
Cyprosulfamide		500030	maïs	0.01	(*)
Cyromazine		100000	fruits		annexe du règlement (UE) n° 61/2014
"		210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"		220000	légumes-bulbes		"
"		231000	solanacées	0.05	autres
"		231010	tomates	0.6	
"		231020	poivrons	1.5	
"		231030	aubergines	0.6	
"		232000	cucurbitacées à peau comestible	2	sauf concombres, courgettes
"		232010	concombres	1.5	
"		232030	courgettes	1.7	
"		233000	cucurbitacées à peau non comestible		annexe du règlement (UE) n° 61/2014
"		234000	maïs doux		"
"		239000	autres légumes-fruits		"
"		240000	brassicacées		"
"		251000	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées	0.05	autres
"		251010	mâche	12	
"		251020	salade, Lactuca sativa L.	2.4	
"		251060	roquette	3	
"		252000	épinards et similaires		annexe du règlement (UE) n° 61/2014

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		253000	feuilles de vigne		"
"		254000	cresson d'eau		"
"		255000	chicorée Witloof		"
"		256000	fines herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges	0.05	sauf céleri en branches
"		270030	céleri en branches	1.5	
"		280000	champignons comestibles	0.05	sauf champignons de culture
"		280010	champignons de culture	10	
"		290000	algues		annexe du règlement (UE) n° 61/2014
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
D, 2,4-			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 1317/2013
Dalapon		700000	houblon	0.1	
"		800000	épices	0.1	
Daminozide			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 87/2014
Dazomet			toutes les denrées alimentaires selon le		annexe du règlement (CE) n° 149/2008

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
			décret de la colonne 6		
DB, 2,4-			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 668/2013
DDT	F		poissons	4	exprimé sur la partie comestible; somme de tous les isomères et du DDE + TDE
"	F		foie de poisson	4	somme de tous les isomères et du DDE + TDE
"	F		oeufs de poisson	4	"
"	F		crustacés	4	exprimé sur la partie comestible; somme de tous les isomères et du DDE + TDE
"	F		échinodermes	4	"
"	F		mollusques	4	"
"	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Deltaméthrine	F	110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 524/2011 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (UE) n° 441/2012 (modification de l'annexe IIIB)
"	F	120000	fruits à coque		"
"	F	130000	fruits à pépins	0.1	sauf pommes
"	F	130010	pommes	0.2	
"	F	140000	fruits à noyau		annexe du règlement (UE) n° 524/2011 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (UE) n° 441/2012 (modification de l'annexe IIIB)
"	F	152000	fraises		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		"
"	F	154000	autres baies et petits fruits		"
"	F	160000	fruits divers		"
"	F	210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"	F	220000	légumes-bulbes		"
"	F	230000	légumes-fruits	0.2	autres
"	F	231010	tomates	0.3	
"	F	231020	poivrons	0.2	
"	F	231030	aubergines	0.3	
"	F	231040	okras, camboux	0.3	
"	F	232010	concombres	0.2	
"	F	232030	courgettes	0.2	
"	F	241000	choux à développement d'inflorescence		annexe du règlement (UE) n° 524/2011 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (UE) n° 441/2012 (modification de l'annexe IIIB)
"	F	242000	choux pommés		"
"	F	243000	choux à feuilles	0.5	autres
"	F	243010	choux de Chine	0.5	
"	F	243020	choux verts	0.5	
"	F	244000	choux-raves		annexe du règlement (UE) n° 524/2011 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (UE) n° 441/2012 (modification de l'annexe IIIB)
"	F	251000	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées	0.5	autres
"	F	251020	salade, Lactuca sativa L.	0.5	
"	F	251030	chicorée	0.5	

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	252000	épinards et similaires	0.05	sauf épinards
"	F	252010	épinards	0.5	
"	F	254000	cresson d'eau		annexe du règlement (UE) n° 524/2011 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (UE) n° 441/2012 (modification de l'annexe IIIB)
"	F	255000	chicorée Witloof	0.5	
"	F	256000	fines herbes		annexe du règlement (UE) n° 524/2011 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (UE) n° 441/2012 (modification de l'annexe IIIB)
"	F	260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"	F	270000	légumes à tiges	0.05	autres
"	F	270050	artichauts	0.1	
"	F	270060	poireaux	0.2	
"	F	280000	champignons comestibles		annexe du règlement (UE) n° 524/2011 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (UE) n° 441/2012 (modification de l'annexe IIIB)
"	F	290000	algues		"
"	F	300000	légumineuses séchées		"
"	F	400000	graines et fruits oléagineux		"
"	F	500000	céréales	2	
"	F	600000	thé, café, infusions et cacao		annexe du règlement (UE) n° 524/2011 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (UE) n° 441/2012 (modification de l'annexe IIIB)

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	700000	houblon		"
"	F	800000	épices		"
"	F	1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Desméthiphame			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Diallate	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Diazinon	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 834/2013 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (UE) n° 899/2012 (modification de l'annexe IIIB)
Dibrométhane, 1,2-F			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Dicamba			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 737/2014
Dichlobenil		110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 899/2012
"		120000	fruits à coque		"
"		130000	fruits à pépins		"
"		140000	fruits à noyau		"
"		151000	raisins de table et raisins de cuve	1.5	dichlorobenzamide inclus
"		152000	fraises		annexe du règlement (UE) n° 899/2012
"		153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		"
"		154000	autres baies et petits fruits	0.01	(*) sauf groseilles (rouges, blanches ou noires- cassis);

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		154030	groseilles (rouges, blanches ou noires-cassis)	0.5	dichlorobenzamide inclus dichlorobenzamide inclus
"		160000	fruits divers		annexe du règlement (UE) n° 899/2012
"		200000	légumes		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Dichloroéthane, 1,2-	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Dichloropropène, 1,3-			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Dichlorprop			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 978/2011
Dichlorvos			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n° 839/2008 (modification de l'annexe IIIB)
Diclofop		700000	houblon	0.05	
"		800000	épices	0.05	

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
Dicloran			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Dicofol	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 899/2012
Dieldrine (somme aldrine/dieldrine, calculée en dieldrine)	F	100000	fruits	0.01	(*)
"	F	200000	légumes	0.01	(*) sauf cucurbitacées, panais
"	F	213060	panais	0.02	
"	F	232010	concombres	0.02	
"	F	232030	courgettes	0.02	
"	F	233000	cucurbitacées à peau non comestible	0.03	
"	F	300000	légumineuses séchées	0.01	(*)
"	F	401000	graines oléagineuses	0.02	sauf graines de courges
"	F	401100	graines de courge	0.15	
"	F		huile de graines de courges	0.25	
"	F	500000	céréales	0.01	(*)
"	F	610000	thé	0.02	
"	F	640000	cacao (fèves fermentées ou séchées)	0.05	
"	F	700000	houblon	0.02	
"	F	800000	épices	0.1	
"	F	1010000	viandes, préparations de viande, abats, sang, graisses animales	0.2	exprimé sur la matière grasse
"	F	1020000	lait, crème, beurre et fromage	0.15	"
"	F	1030000	oeufs d'oiseaux	0.02	
"	F		poissons	0.05	exprimé sur la partie comestible

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F		foie de poisson	0.2	
"	F		oeufs de poisson	0.2	
"	F		crustacés	0.05	exprimé sur la partie comestible
"	F		échinodermes	0.05	"
"	F		mollusques	0.05	"
Diétofencarb		100000	fruits		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"		210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"		220000	légumes-bulbes	0.05	autres
"		220020	oignons	0.1	
"		220030	échalotes	0.2	
"		230000	légumes-fruits		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"		240000	brassicacées		"
"		251000	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées		"
"		252000	épinards et similaires		"
"		253000	feuilles de vigne		"
"		254000	cresson d'eau		"
"		255000	chicorée Witloof	0.1	
"		256000	fines herbes		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges		"
"		280000	champignons comestibles		"
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		70000	houblon		"
"		80000	épices		"
"		90000	plantes sucrières		"
Difénoconazole		10000	fruits		annexe du règlement (UE) n° 834/2013
"		21000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"		22000	légumes-bulbes		"
"		23100	solanacées	0.05	autres
"		23101	tomates	2	
"		23102	poivrons	0.7	
"		23103	aubergines	0.6	
"		23200	cucurbitacées à peau comestible		annexe du règlement (UE) n° 834/2013
"		23300	cucurbitacées à peau non comestible		"
"		23400	maïs doux		"
"		23900	autres légumes-fruits		"
"		24000	brassicacées	0.5	sauf brocolis, choux à feuilles
"		24101	brocolis	1	
"		24300	choux à feuilles	2	
"		25100	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées	1	autres
"		25102	salade, Lactuca sativa L.	3	
"		25106	roquette	2	
"		25200	épinards et similaires		annexe du règlement (UE) n° 834/2013
"		25300	feuilles de vigne		"
"		25400	cresson d'eau		"
"		25500	chicorée Witloof	1	
"		25600	fines herbes		annexe du règlement (UE) n° 834/2013
"		26000	légumineuses potagères (fraîches)		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		270010	asperges	0.05	
"		270020	cardons	4	
"		270030	céleri en branches	2.5	
"		270040	fenouil	2.5	
"		270050	artichauts	0.15	
"		270060	poireaux	0.5	
"		270070	rhubarbe	0.3	
"		270080	pousses de bambou	0.05	
"		270090	coeurs de palmier	0.05	
"		270990	autres <légumes à tiges>	0.05	
"		280000	champignons comestibles		annexe du règlement (UE) n° 834/2013
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Diflubenzuron	F	110000	agrumes		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
"	F	120000	fruits à coque		"
"	F	130000	fruits à pépins		"
"	F	140000	fruits à noyau	1	4-chlorphénylurée et acide 2,6- difluoro-benzoïque inclus
"	F	150000	baies et petits fruits		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
"	F	160000	fruits divers		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	200000	légumes		"
"	F	300000	légumineuses séchées		"
"	F	400000	graines et fruits oléagineux		"
"	F	500000	céréales		"
"	F	600000	thé, café, infusions et cacao		"
"	F	700000	houblon		"
"	F	800000	épices		"
"	F	900000	plantes sucrières		"
"	F	1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Diffufenican			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 897/2012
Diméthachlore			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Diméthénamide-P			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Dimethipin			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 899/2012
Dimethoate		110000	agrumes		annexe du règlement (CE) n° 1097/2009 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n° 839/2008 (modification de l'annexe IIIB)
"		120000	fruits à coque		"
"		130000	fruits à pépins		"
"		140000	fruits à noyau	0.02	autres; somme de dimethoate et

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		140020	cerises	0.2	omethoate, exprimée en dimethoate somme de dimethoate et omethoate, exprimée en dimethoate
"		150000	baies et petits fruits	0.5	sauf raisins de table et raisins de cuve; somme de dimethoate et omethoate, exprimée en dimethoate
"		151000	raisins de table et raisins de cuve		annexe du règlement (CE) n° 1097/2009 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n° 839/2008 (modification de l'annexe IIIB)
"		160000	fruits divers	0.02	sauf olives de table; somme de dimethoate et omethoate, exprimée en dimethoate
"		161030	olives de table	2	somme de dimethoate et omethoate, exprimée en dimethoate
"		210000	légumes-racines et légumes-tubercules		annexe du règlement (CE) n° 1097/2009 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n° 839/2008 (modification de l'annexe IIIB)
"		220000	légumes-bulbes	0.02	sauf oignons de printemps; somme de dimethoate et omethoate, exprimée en dimethoate
"		220040	oignons de printemps	2	somme de dimethoate et omethoate, exprimée en dimethoate
"		230000	légumes-fruits		annexe du règlement (CE) n° 1097/2009 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n°

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
					839/2008 (modification de l'annexe IIIB)
"		240000	brassicacées		"
"		250000	légumes-feuilles et fines herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges		"
"		280000	champignons comestibles		"
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		401000	graines oléagineuses		"
"		402000	fruits oléagineux	0.05	autres; somme de diméthoate et ométhoate, exprimée en diméthoate
"		402010	olives à huile	2	somme de diméthoate et ométhoate, exprimée en diméthoate
"		500000	céréales		annexe du règlement (CE) n° 1097/2009 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n° 839/2008 (modification de l'annexe IIIB)
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
Diméthomorphe		110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 51/2014
"		120000	fruits à coque		"
"		130000	fruits à pépins		"
"		140000	fruits à noyau		"
"		151000	raisins de table et raisins de cuve		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		152000	fraises		"
"		153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)	0.01	(*) sauf framboises, mûres
"		153010	mûres	0.2	
"		153030	framboises	0.05	
"		154000	autres baies et petits fruits		annexe du règlement (UE) n° 51/2014
"		160000	fruits divers		"
"		211000	pommes de terre		"
"		212000	légumes-racines et légumes-tubercules tropicaux		"
"		213000	autres légumes- racines et légumes- tubercules à l'exception des betteraves sucrières	0.01	(*) autres
"		213040	raifort	0.2	
"		213080	radis	1.5	
"		213100	rutabagas	0.2	
"		213110	navets	0.2	
"		220000	légumes-bulbes	0.6	sauf oignons de printemps, autres <légumes-bulbes>
"		220040	oignons de printemps	0.3	
"		220990	autres <légumes- bulbes>	0.15	
"		230000	légumes-fruits		annexe du règlement (UE) n° 51/2014
"		240000	brassicacées		"
"		251000	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées	10	autres
"		251020	salade, Lactuca sativa L.	15	
"		251030	chicorée	6	
"		252000	épinards et similaires		annexe du règlement (UE) n° 51/2014
"		253000	feuilles de vigne		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		254000	cresson d'eau		"
"		255000	chicorée Witloof		"
"		256000	fines herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges	0.01	(*) autres
"		270030	céleri en branches	9	
"		270050	artichauts	2	
"		270060	poireaux	1.5	
"		280000	champignons comestibles		annexe du règlement (UE) n° 51/2014
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Dimoxystrobine			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 897/2012
Diniconazole			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 1317/2013
Dinocap	F	100000	fruits	0.05	
"	F	151020	raisins de cuve		v. aussi meptyldinocap
"	F	232010	concombres	0.05	
"	F	700000	houblon	0.1	
"	F	800000	épices	0.1	

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
Dinosèbe			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Dinotéfurane			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 491/2014
Dinoterb			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Dioxathion	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Diphenylamine			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 772/2013
Diquat		100000	fruits	0.05	exprimé en cation diquat
"		200000	légumes	0.05	"
"		300000	légumineuses séchées	0.2	"
"		401000	graines oléagineuses	0.1	autres; exprimé en cation diquat
"		401010	graines de lin	5	exprimé en cation diquat
"		401050	graines de tournesol	1	"
"		401060	graines de colza	2	"
"		401070	fèves de soja	0.2	"
"		401080	graines de moutarde	0.5	"
"		401140	graines de chanvre	0.5	"
"		700000	houblon	0.1	"
"		800000	épices	0.1	"
Disulfoton	F	100000	fruits		annexe du règlement (UE) n° 899/2012
"	F	200000	légumes		"
"	F	300000	légumineuses séchées		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	400000	graines et fruits oléagineux		"
"	F	500000	céréales	0.02	autres; O-analogue, sulfoxyde et sulfone inclus, calculé en disulfoton
"	F	500010	orge	0.2	O-analogue, sulf-oxyde et sulfone inclus, calculé en disulfoton
"	F	600000	thé, café, infusions et cacao		annexe du règlement (UE) n° 899/2012
"	F	700000	houblon		"
"	F	800000	épices		"
"	F	900000	plantes sucrières		"
"	F	1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Dithianon		120000	fruits à coque		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
"		130000	fruits à pépins	3	
"		140010	abricots	0.5	
"		140020	cerises	2	
"		140030	pêches	0.5	
"		140040	prunes	1.5	
"		140990	autres <fruits à noyau>	2	
"		151010	raisins de table	1.5	
"		151020	raisins de cuve	3	
"		152000	fraises		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
"		153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		"
"		154000	autres baies et petits fruits		"
"		160000	fruits divers		"
"		200000	légumes		"
"		300000	légumineuses séchées		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
Dithiocarbamates (Diméthyle-, Éthylène-bis-, Propylène-bis-)		100000	fruits	0.05	autres; dosé comme CS2
"		110000	agrumes	5	dosé comme CS2
"		120110	noix communes	0.1	"
"		130000	fruits à pépins	5	"
"		140000	fruits à noyau	2	"
"		151000	raisins de table et raisins de cuve	5	"
"		152000	fraises	10	"
"		154030	groseilles (rouges, blanches ou noires- cassis)	5	"
"		154040	groseilles à maquereau	5	"
"			olives	5	"
"		163020	bananes	2	"
"		163030	mangues	2	"
"		163040	papayes	7	"
"		200000	légumes	0.05	autres; dosé comme CS2
"		211000	pommes de terre	0.3	dosé comme CS2
"		213010	betteraves rouges	0.5	"
"		213020	carottes	0.2	"
"		213030	céleris-raves	0.3	"
"		213040	raifort	0.2	"
"		213060	panais	0.2	"
"		213070	persil à grosse racine	0.2	"
"		213080	radis	2	"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		213090	scorsonères (salsifis noirs)	0.2	"
"		220010	ail	0.5	"
"		220020	oignons	1	"
"		220030	échalotes	1	"
"		231010	tomates	3	"
"		231020	poivrons	5	"
"		231030	aubergines	3	"
"		231040	okras, camboux	0.5	"
"		232000	cucurbitacées à peau comestible	2	"
"		233000	cucurbitacées à peau non comestible	1	"
"		240000	brassicacées	1	autres; dosé comme CS2
"		241010	brocolis	1	dosé comme CS2
"		241020	choux-fleurs	1	"
"		242010	choux de Bruxelles	2	"
"		242020	chou pomme	3	"
"		243000	choux à feuilles	0.5	sauf chou vert; dosé comme CS2
"		243020	choux verts	2	dosé comme CS2
"		244000	choux-raves	1	"
"		251000	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées	5	"
"		252010	épinards	2	"
"		254000	cresson d'eau	0.3	"
"		255000	chicorée Witloof	0.5	"
"		256000	fines herbes	5	"
"		260010	haricots frais, non écossés	1	"
"		260020	haricots frais, écossés	0.1	"
"		260030	pois frais, non écossés	1	"
"		260040	pois frais, écossés	0.1	"
"		270010	asperges	0.5	"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		270030	céleri en branches	0.5	"
"		270060	poireaux	3	"
"		270070	rhubarbe	0.5	"
"		300000	légumineuses séchées	0.05	autres; dosé comme CS2
"		300010	haricots séchés	0.1	dosé comme CS2
"		300030	pois séchés	0.1	"
"		401000	graines oléagineuses	0.1	sauf graines de colza; dosé comme CS2
"		401060	graines de colza	0.5	dosé comme CS2
"		500000	céréales	0.05	autres; dosé comme CS2
"		500010	orge	2	dosé comme CS2
"		500050	avoine	2	"
"		500070	seigle	1	"
"		500090	blé	1	"
"		610000	thé	0.1	"
"		700000	houblon	25	"
"		800000	épices	25	"
Diuron			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 777/2013
DNOC			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Dodécadiénol, (E,E)-8,10-		130010	pommes	0.05	
Dodécadiénylacé- tate, E-7,Z-9-		151000	raisins de table et raisins de cuve	0.01	(*)
Dodécénylacé- tate, Z-9-		151000	raisins de table et raisins de cuve	0.01	(*)
Dodine		110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 1138/2013
"		120000	fruits à coque		"
"		130000	fruits à pépins	0.9	
"		140010	abricots	0.09	
"		140020	cerises	3	

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		140030	pêches	0.09	
"		140040	prunes	2.5	
"		140990	autres <fruits à noyau>	5	
"		150000	baies et petits fruits		annexe du règlement (UE) n° 1138/2013
"		160000	fruits divers		"
"		210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"		220000	légumes-bulbes		"
"		230000	légumes-fruits		"
"		240000	brassicacées		"
"		251000	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées		"
"		252000	épinards et similaires	0.05	sauf épinards
"		252010	épinards	8	
"		253000	feuilles de vigne		annexe du règlement (UE) n° 1138/2013
"		254000	cresson d'eau		"
"		255000	chicorée Witloof		"
"		256000	fines herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges		"
"		280000	champignons comestibles		"
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		900000	plantes sucrières		"
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Emamectine benzoate		100000	fruits		annexe du règlement (UE) n° 293/2013
"		210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"		220000	légumes-bulbes		"
"		230000	légumes-fruits		"
"		240000	brassicacées		"
"		251000	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées	1	sauf chicorée, salade, Lactuca sativa L.; emamectine benzoate B1a, exprimée en emamectine
"		251020	salade, Lactuca sativa L.	0.25	emamectine benzoate B1a, exprimée en emamectine
"		251030	chicorée	0.2	"
"		252000	épinards et similaires		annexe du règlement (UE) n° 293/2013
"		253000	feuilles de vigne		"
"		254000	cresson d'eau		"
"		255000	chicorée Witloof		"
"		256000	fines herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges		"
"		280000	champignons comestibles		"
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Endosulfan	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 310/2011
Endrine	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Epoxiconazole	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 978/2011
EPTC (Eptam)			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 310/2011
Éthalfuraline			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 777/2013
Ethephon		110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 559/2011
"		120000	fruits à coque		"
"		130000	fruits à pépins	0.05	sauf pommes
"		130010	pommes	0.6	
"		140000	fruits à noyau	0.05	sauf cerises
"		140020	cerises	3	
"		151010	raisins de table	0.5	
"		151020	raisins de cuve	1	
"		152000	fraises		annexe du règlement (UE) n° 559/2011
"		153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		"
"		154000	autres baies et petits fruits	0.05	sauf myrtilles (Vaccinium vaccinium)

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		154010	myrtilles ( <i>Vaccinium</i> <i>vaccinium</i> )	5	
"		160000	fruits divers		annexe du règlement (UE) n° 559/2011
"		210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"		220000	légumes-bulbes		"
"		231000	solanacées	0.05	sauf tomates
"		231010	tomates	0.7	
"		232000	cucurbitacées à peau comestible		annexe du règlement (UE) n° 559/2011
"		233000	cucurbitacées à peau non comestible		"
"		234000	maïs doux		"
"		239000	autres légumes-fruits		"
"		240000	brassicacées		"
"		250000	légumes-feuilles et fines herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges		"
"		280000	champignons comestibles		"
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Ethion			toutes les denrées alimentaires selon le		annexe du règlement (UE) n° 310/2011

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
			décret de la colonne 6		
Éthofumesate		100000	fruits		annexe du règlement (UE) n° 524/2011
"		210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"		220000	légumes-bulbes		"
"		230000	légumes-fruits		"
"		240000	brassicacées		"
"		251000	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées		"
"		252010	épinards	0.1	somme de l'éthofumesate et 2,3- dihydro-3,3-diméthyl-2- oxo-benzofuran-5-yl méthane sulphonate exprimée en éthofumesate
"		252020	pourpier	1	"
"		252030	feuilles de bettes	0.1	"
"		253000	feuilles de vigne		annexe du règlement (UE) n° 524/2011
"		254000	cresson d'eau		"
"		255000	chicorée Witloof		"
"		256000	fines herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges		"
"		280000	champignons comestibles		"
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
Éthoprophos			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Éthoxyquine	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 703/2014
Éthoxysulfuron			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 617/2014
Ethirimol					cf. bupirimate
Etofenprox	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 293/2013
Étoxazole			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 834/2013 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (UE) n° 293/2013 (modification de l'annexe IIIB)
Etridiazole			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Famoxadone		110000	agrumes		annexe du règlement (CE) n° 839/2008 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n° 1050/2009, rectificatif du 19.12.2009 (modification de l'annexe IIIB)
"		120000	fruits à coque		"
"		130000	fruits à pépins		"
"		140000	fruits à noyau		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		151010	raisins de table	2	
"		151020	raisins de cuve	2	
"		152000	fraises		annexe du règlement (CE) n° 839/2008 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n° 1050/2009, rectificatif du 19.12.2009 (modification de l'annexe IIIB)
"		153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		"
"		154000	autres baies et petits fruits		"
"		160000	fruits divers		"
"		210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"		220000	légumes-bulbes		"
"		230000	légumes-fruits		"
"		240000	brassicacées		"
"		250000	légumes-feuilles et fines herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges	0.05	autres
"		270060	poireaux	2	
"		280000	champignons comestibles		annexe du règlement (CE) n° 839/2008 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n° 1050/2009, rectificatif du 19.12.2009 (modification de l'annexe IIIB)
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		500000	céréales	0.02	sauf blé, orge, seigle
"		500010	orge	0.2	
"		500070	seigle	0.1	
"		500090	blé	0.1	
"		600000	thé, café, infusions et cacao		annexe du règlement (CE) n° 839/2008 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n° 1050/2009, rectificatif du 19.12.2009 (modification de l'annexe IIIB)
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
Fenamidone		100000	fruits		annexe du règlement (UE) n° 893/2010 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n° 149/2008 (modification de l'annexe IIIB)
"			vin	0.5	5-méthyl-5-phényl-3-phényl-amino-imidazolidin-2,4-dione inclus
"		210000	légumes-racines et légumes-tubercules		annexe du règlement (UE) n° 893/2010 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n° 149/2008 (modification de l'annexe IIIB)
"		220000	légumes-bulbes	0.1	sauf oignons de printemps
"		220040	oignons de printemps	0.5	
"		231010	tomates	0.5	
"		231020	poivrons	0.02	
"		231030	aubergines	0.5	
"		231040	okras, camboux	0.02	
"		231990	autres <solanacées>	0.02	

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		232000	cucurbitacées à peau comestible		annexe du règlement (UE) n° 893/2010 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n° 149/2008 (modification de l'annexe IIIB)
"		233000	cucurbitacées à peau non comestible		"
"		234000	maïs doux		"
"		239000	autres légumes-fruits		"
"		241010	brocolis	0.2	
"		241020	choux-fleurs	0.2	
"		241990	autres <choux à développement d'inflorescence>	0.02	
"		242010	choux de Bruxelles	0.02	
"		242020	chou pomme	0.1	
"		242990	autres <choux pommés>	0.02	
"		243000	choux à feuilles		annexe du règlement (UE) n° 893/2010 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n° 149/2008 (modification de l'annexe IIIB)
"		244000	choux-raves		"
"		250000	légumes-feuilles et fines herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges	0.02	sauf poireaux
"		270060	poireaux	0.2	
"		280000	champignons comestibles		annexe du règlement (UE) n° 893/2010 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n° 149/2008 (modification de l'annexe IIIB)

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
Fenarimol		110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 318/2014
"		120000	fruits à coque		"
"		130000	fruits à pépins		"
"		140000	fruits à noyau	0.02	autres
"		140010	abricots	0.5	
"		140020	cerises	1	
"		140030	pêches	0.3	
"		151010	raisins de table	0.2	
"		151020	raisins de cuve	0.3	
"		152000	fraises		annexe du règlement (UE) n° 318/2014
"		153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		"
"		154000	autres baies et petits fruits		"
"		160000	fruits divers		"
"		200000	légumes		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		100000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Fenazaquine		110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 893/2010
"		120000	fruits à coque		"
"		130000	fruits à pépins	0.2	
"		140000	fruits à noyau		annexe du règlement (UE) n° 893/2010
"		151000	raisins de table et raisins de cuve		"
"		152000	fraises		"
"		153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)	0.2	
"		154000	autres baies et petits fruits	0.2	
"		160000	fruits divers		annexe du règlement (UE) n° 893/2010
"		200000	légumes		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
Fenbuconazole			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 491/2014
Fenbutatin oxyde	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 1050/2009, rectificatif du 19.12.2009
Fenchlorphos			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
Fenhexamide			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 834/2013 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (UE) n° 508/2011 (modification de l'annexe IIIB)
Fenitrothion			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 899/2012
Fenoxaprop-ethyl		200000	légumes	0.01	(*) sauf pommes de terre
"		211000	pommes de terre	0.05	
"		401060	graines de colza	0.02	
"		500000	céréales	0.02	
"		900010	betteraves sucrières	0.01	(*)
Fenoxaprop-P			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Fenoxycarb			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Fenpropathrine		120000	fruits à coque		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
"		130000	fruits à pépins		"
"		140000	fruits à noyau		"
"		150000	baies et petits fruits		"
"		160000	fruits divers		"
"		210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"		220000	légumes-bulbes		"
"		231000	solanacées		"
"		232000	cucurbitacées à peau comestible		"
"		233000	cucurbitacées à peau non comestible	0.01	(*) sauf melons
"		234000	maïs doux		annexe du règlement (CE) n° 839/2008

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		239000	autres légumes-fruits		"
"		240000	brassicacées		"
"		250000	légumes-feuilles et fines herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges		"
"		280000	champignons comestibles		"
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
Fenpropidine		110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 61/2014
"		120000	fruits à coque		"
"		130000	fruits à pépins		"
"		140000	fruits à noyau		"
"		151010	raisins de table	0.05	
"		151020	raisins de cuve	2	seulement pour la production de vin
"			vin	0.5	
"		152000	fraises		annexe du règlement (UE) n° 61/2014
"		153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		"
"		154000	autres baies et petits fruits		"
"		160000	fruits divers		"
"		200000	légumes		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales	0.01	(*) autres
"		500010	orge	0.6	
"		500050	avoine	0.3	
"		500070	seigle	0.2	
"		500090	blé	0.2	
"		600000	thé, café, infusions et cacao		annexe du règlement (UE) n° 61/2014
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Fenpropimorphe		110000	agrumes		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"		120000	fruits à coque		"
"		130000	fruits à pépins		"
"		140000	fruits à noyau		"
"		150000	baies et petits fruits		"
"		161000	fruits divers avec peau comestible		"
"		162000	fruits divers avec peau non comestible, petite taille		"
"		163000	fruits divers avec peau non comestible, grande taille	0.05	sauf bananes
"		210000	légumes-racines et légumes-tubercules		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"		220000	légumes-bulbes		"
"		230000	légumes-fruits		"
"		240000	brassicacées		"
"		250000	légumes-feuilles et fines herbes		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges	0.05	sauf poireaux
"		280000	champignons comestibles		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
Fenpyrazamine		110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 500/2013
"		120000	fruits à coque		"
"		130000	fruits à pépins		"
"		140000	fruits à noyau		"
"		151010	raisins de table	3	
"		151020	raisins de cuve	3	
"		152000	fraises		annexe du règlement (UE) n° 500/2013
"		153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		"
"		154000	autres baies et petits fruits		"
"		160000	fruits divers		"
"		210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"		220000	légumes-bulbes		"
"		231000	solanacées	0.01	(*) autres
"		231010	tomates	3	
"		231020	poivrons	3	
"		231030	aubergines	3	
"		232000	cucurbitacées à peau comestible		annexe du règlement (UE) n° 500/2013

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		233000	cucurbitacées à peau non comestible		"
"		234000	maïs doux		"
"		239000	autres légumes-fruits		"
"		240000	brassicacées		"
"		250000	légumes-feuilles et fines herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges		"
"		280000	champignons comestibles		"
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Fenpyroximate	F	110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 364/2014
"	F	120000	fruits à coque		"
"	F	130000	fruits à pépins	0.5	autres
"	F	130010	pommes	0.2	
"	F	130020	poires	0.2	
"	F	140010	abricots	0.3	
"	F	140020	cerises	0.5	
"	F	140030	pêches	0.3	
"	F	140040	prunes	0.3	
"	F	140990	autres <fruits à noyau>	0.1	

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	151010	raisins de table	0.2	
"	F	151020	raisins de cuve	0.2	
"	F	152000	fraises	1	
"	F	153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		annexe du règlement (UE) n° 364/2014
"	F	154000	autres baies et petits fruits		"
"	F	160000	fruits divers		"
"	F	210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"	F	220000	légumes-bulbes		"
"	F	231000	solanacées	0.2	sauf poivrons
"	F	231020	poivrons	0.3	
"	F	232000	cucurbitacées à peau comestible		annexe du règlement (UE) n° 364/2014
"	F	233000	cucurbitacées à peau non comestible		"
"	F	234000	maïs doux		"
"	F	239000	autres légumes-fruits		"
"	F	240000	brassicacées		"
"	F	250000	légumes-feuilles et fines herbes		"
"	F	260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"	F	270000	légumes à tiges		"
"	F	280000	champignons comestibles		"
"	F	290000	algues		"
"	F	300000	légumineuses séchées		"
"	F	400000	graines et fruits oléagineux		"
"	F	500000	céréales		"
"	F	600000	thé, café, infusions et cacao		"
"	F	700000	houblon		"
"	F	800000	épices		"
"	F	900000	plantes sucrières		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	100000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Fenthion	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 310/2011
Fentine acétate	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Fentine hydroxyde	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Fenvalérate	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 491/2014
Fipronil	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 750/2010
Flazasulfuron			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 289/2014
Flonicamid		100000	fruits		annexe du règlement (UE) n° 893/2010
"		210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"		220000	légumes-bulbes		"
"		231000	solanacées		"
"		232000	cucurbitacées à peau comestible		"
"		234000	maïs doux		"
"		239000	autres légumes-fruits		"
"		240000	brassicacées		"
"		250000	légumes-feuilles et fines herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		270000	légumes à tiges		"
"		280000	champignons comestibles		"
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
Florasulam			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 1317/2013
Fluazifop		120000	fruits à coque		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
"		130000	fruits à pépins	0.02	fluazifop acide (libre et combiné)
"		140000	fruits à noyau	0.02	"
"		152000	fraises		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
"		153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		"
"		154000	autres baies et petits fruits		"
"		211000	pommes de terre	0.1	fluazifop acide (libre et combiné)
"		213010	betteraves rouges	0.2	"
"		213020	carottes	0.3	"
"		213030	céleris-raves	0.3	"
"		213040	raifort	0.5	"
"		213090	scorsonères (salsifis noirs)	0.3	"
"		220020	oignons	0.1	"
"		220030	échalotes	0.1	"
"		231010	tomates	0.1	"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		241010	brocolis	0.2	"
"		241020	choux-fleurs	0.2	"
"		242020	chou pomme	0.3	"
"		244000	choux-raves	0.2	"
"		251020	salade, Lactuca sativa L.	0.2	"
"		251030	chicorée	0.2	"
"		252010	épinards	1	"
"		252030	feuilles de bettes	1	sauf bettes à cardes (côtes de bettes); fluazifop acide (libre et combiné)
"		256000	fines herbes		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270020	cardons	0.2	fluazifop acide (libre et combiné)
"		270040	fenouil	0.1	"
"		270060	poireaux	0.1	"
"		401050	graines de tournesol	0.2	"
"		401060	graines de colza	1	"
"		401070	fèves de soja	5	"
"		500000	céréales		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900010	betteraves sucrières	0.2	fluazifop acide (libre et combiné)
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
Fluazifop-butyl					v. fluazifop
Fluaziname	F	110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 251/2013
"	F	120000	fruits à coque		"
"	F	130000	fruits à pépins	0.2	sauf pommes

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	130010	pommes	0.3	
"	F	140000	fruits à noyau		annexe du règlement (UE) n° 251/2013
"	F	151000	raisins de table et raisins de cuve	0.5	
"	F	152000	fraises		annexe du règlement (UE) n° 251/2013
"	F	153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		"
"	F	154000	autres baies et petits fruits		"
"	F	160000	fruits divers		"
"	F	200000	légumes		"
"	F	300000	légumineuses séchées		"
"	F	400000	graines et fruits oléagineux		"
"	F	500000	céréales		"
"	F	600000	thé, café, infusions et cacao		"
"	F	700000	houblon		"
"	F	800000	épices		"
"	F	900000	plantes sucrières		"
"	F	1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Flubendiamide	F	110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 364/2014
"	F	120000	fruits à coque		"
"	F	130000	fruits à pépins		"
"	F	140000	fruits à noyau		"
"	F	151010	raisins de table	1	
"	F	151020	raisins de cuve	2	
"	F	152000	fraises		annexe du règlement (UE) n° 364/2014
"	F	153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		"
"	F	154000	autres baies et petits fruits		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	160000	fruits divers		"
"	F	210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"	F	220000	légumes-bulbes		"
"	F	230000	légumes-fruits		"
"	F	241000	choux à développement d'inflorescence		"
"	F	242000	choux pommés	0.01	(*) sauf chou pomme
"	F	242020	chou pomme	1.5	
"	F	243000	choux à feuilles		annexe du règlement (UE) n° 364/2014
"	F	244000	choux-raves		"
"	F	251000	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées	0.01	(*) sauf salade, Lactuca sativa L.
"	F	251020	salade, Lactuca sativa L.	2.5	
"	F	252000	épinards et similaires	0.01	(*) sauf épinards
"	F	252010	épinards	7.5	
"	F	253000	feuilles de vigne		annexe du règlement (UE) n° 364/2014
"	F	254000	cresson d'eau		"
"	F	255000	chicorée Witloof		"
"	F	256000	fines herbes		"
"	F	260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"	F	270000	légumes à tiges	0.01	(*) sauf céleri en branches
"	F	270030	céleri en branches	1.5	
"	F	280000	champignons comestibles		annexe du règlement (UE) n° 364/2014
"	F	290000	algues		"
"	F	300000	légumineuses séchées		"
"	F	400000	graines et fruits oléagineux		"
"	F	500000	céréales		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	600000	thé, café, infusions et cacao		"
"	F	700000	houblon		"
"	F	800000	épices		"
"	F	900000	plantes sucrières		"
"	F	1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Flucycloxuron	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Flucythrinate	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Fludioxonil	F	110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 79/2014
"	F	120000	fruits à coque		"
"	F	130000	fruits à pépins		"
"	F	140000	fruits à noyau		"
"	F	151000	raisins de table et raisins de cuve		"
"	F	152000	fraises		"
"	F	153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		"
"	F	154010	myrtilles (Vaccinium 2 vaccinium)		
"	F	154020	Airelles canneberges 2 (Vaccinium oxycoccus)		
"	F	154030	groseilles (rouges, blanches ou noires-cassis)	3	
"	F	154040	groseilles à maquereau	2	
"	F	154050	cynorhodons	0.01	(*)
"	F	154060	mûres (Morus spp.)	0.01	(*)
"	F	154070	azerole (nèfle méditerranéenne)	0.01	(*)

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	154080	sureau noir	0.8	
"	F	154990	autres <autres baies et petits fruits>	0.01	(*)
"	F	160000	fruits divers		annexe du règlement (UE) n° 79/2014
"	F	211000	pommes de terre	1	
"	F	212000	légumes-racines et légumes-tubercules tropicaux		annexe du règlement (UE) n° 79/2014
"	F	213000	autres légumes- racines et légumes- tubercules à l'exception des betteraves sucrières		"
"	F	220000	légumes-bulbes		"
"	F	231000	solanacées	0.01	(*) autres
"	F	231010	tomates	1	
"	F	231020	poivrons	1	
"	F	231030	aubergines	1	
"	F	232000	cucurbitacées à peau comestible	0.4	sauf concombres
"	F	232010	concombres	1	
"	F	233000	cucurbitacées à peau non comestible		annexe du règlement (UE) n° 79/2014
"	F	234000	maïs doux		"
"	F	239000	autres légumes-fruits		"
"	F	240000	brassicacées		"
"	F	251000	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées		"
"	F	252000	épinards et similaires		"
"	F	253000	feuilles de vigne		"
"	F	254000	cresson d'eau		"
"	F	255000	chicorée Witloof	3	
"	F	256000	finest herbes		annexe du règlement (UE) n° 79/2014
"	F	260010	haricots frais, non écossés	1	

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	260020	haricots frais, écosés	0.2	
"	F	260030	pois frais, non écosés	1	
"	F	260040	pois frais, écosés	0.05	
"	F	260050	lentilles (fraîches)	0.05	
"	F	260990	autres <légumineuses potagères (fraîches)>	0.01	(*)
"	F	270000	légumes à tiges		annexe du règlement (UE) n° 79/2014
"	F	280000	champignons comestibles		"
"	F	290000	algues		"
"	F	300000	légumineuses séchées		"
"	F	400000	graines et fruits oléagineux		"
"	F	500000	céréales	0.01	(*) sauf blé, maïs
"	F	500030	maïs	0.1	
"	F	500090	blé	0.2	
"	F	600000	thé, café, infusions et cacao		annexe du règlement (UE) n° 79/2014
"	F	700000	houblon		"
"	F	800000	épices		"
"	F	900000	plantes sucrières		"
"	F	1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Flufenacet			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Flufenoxuron	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 1050/2009
Flufenzine		700000	houblon	0.05	
"		800000	épices	0.05	

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
Flumioxazine			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Fluometuron			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
Fluopicolide		110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 737/2014
"		120000	fruits à coque		"
"		130000	fruits à pépins		"
"		140000	fruits à noyau		"
"		151010	raisins de table	1	
"		151020	raisins de cuve	2	
"		152000	fraises		annexe du règlement (UE) n° 737/2014
"		153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		"
"		154000	autres baies et petits fruits		"
"		160000	fruits divers		"
"		210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"		220000	légumes-bulbes		"
"		230000	légumes-fruits		"
"		241000	choux à développement d'inflorescence	2	
"		242000	choux pommés		annexe du règlement (UE) n° 737/2014
"		243000	choux à feuilles	0.1	sauf choux verts
"		243020	choux verts	2	
"		244000	choux-raves		annexe du règlement (UE) n° 737/2014
"		251000	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées	9	autres

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		251020	salade, Lactuca sativa L.	4	
"		251030	chicorée	1.5	
"		252000	épinards et similaires		annexe du règlement (UE) n° 737/2014
"		253000	feuilles de vigne		"
"		254000	cresson d'eau		"
"		255000	chicorée Witloof		"
"		256000	fines herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges		"
"		280000	champignons comestibles		"
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Fluopyram		110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 491/2014
"		120000	fruits à coque		"
"		130000	fruits à pépins		"
"		140010	abricots	0.7	
"		140020	cerises	1.5	
"		140030	pêches	0.7	
"		140040	prunes	0.4	
"		140990	autres <fruits à noyau>	0.01	(*)

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		150000	baies et petits fruits		annexe du règlement (UE) n° 491/2014
"		160000	fruits divers		"
"		210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"		220000	légumes-bulbes		"
"		231010	tomates	0.9	
"		231020	poivrons	0.8	
"		231030	aubergines	0.9	
"		231040	okras, camboux	0.01	(*)
"		231990	autres <solanacées>	0.1	
"		232000	cucurbitacées à peau comestible		annexe du règlement (UE) n° 491/2014
"		233000	cucurbitacées à peau non comestible		"
"		234000	maïs doux		"
"		239000	autres légumes-fruits		"
"		240000	brassicacées		"
"		251000	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées	15	autres
"		251020	salade, Lactuca sativa L.	11	
"		251030	chicorée	1.5	
"		252000	épinards et similaires		annexe du règlement (UE) n° 491/2014
"		253000	feuilles de vigne		"
"		254000	cresson d'eau		"
"		255000	chicorée Witloof		"
"		256000	finest herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)	0.1	autres
"		260010	haricots frais, non écossés	0.9	
"		260030	pois frais, non écossés	0.9	
"		260040	pois frais, écossés	0.15	

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		270000	légumes à tiges	0.1	autres
"		270010	asperges	0.01	(*)
"		270050	artichauts	0.5	
"		270060	poireaux	0.7	
"		270080	pousses de bambou	0.01	(*)
"		270090	coeurs de palmier	0.01	(*)
"		280000	champignons comestibles		annexe du règlement (UE) n° 491/2014
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales	0.1	autres
"		500060	riz	0.01	(*)
"		500070	seigle	0.8	
"		500080	sorgho	1.5	
"		500090	blé	0.8	
"		600000	thé, café, infusions et cacao		annexe du règlement (UE) n° 491/2014
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Fluoroglicofène		500000	céréales	0.005	(*)
"		700000	houblon	0.02	
"		800000	épices	0.02	
Fluorure			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
Fluorure de sulfuryle			fruits secs	0.05	
"			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 839/2008

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
Fluoxastrobine			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
Flupyrsulfuron-méthyl			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Fluquinconazole	F	110000	agrumes		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"	F	120000	fruits à coque		"
"	F	130000	fruits à pépins	0.2	
"	F	140000	fruits à noyau		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"	F	150000	baies et petits fruits		"
"	F	160000	fruits divers		"
"	F	200000	légumes		"
"	F	300000	légumineuses séchées		"
"	F	400000	graines et fruits oléagineux		"
"	F	500000	céréales	0.05	sauf blé, orge, seigle
"	F	500010	orge	0.1	
"	F	500070	seigle	0.1	
"	F	500090	blé	0.1	
"	F	600000	thé, café, infusions et cacao		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"	F	700000	houblon		"
"	F	800000	épices		"
Flurochloridone			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Fluroxypyr			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 822/2009, rectificatif du 10.03.2010
Flurprimidole			toutes les denrées alimentaires selon le		annexe du règlement (CE) n° 839/2008

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
			décret de la colonne 6		
Flurtamone			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Flusilazole	F	110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 703/2014
"	F	120000	fruits à coque		"
"	F	130000	fruits à pépins	0.1	
"	F	140000	fruits à noyau		annexe du règlement (UE) n° 703/2014
"	F	151000	raisins de table et raisins de cuve	0.1	
"	F	152000	fraises		annexe du règlement (UE) n° 703/2014
"	F	153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		"
"	F	154000	autres baies et petits fruits		"
"	F	160000	fruits divers		"
"	F	200000	légumes		"
"	F	300000	légumineuses séchées		"
"	F	401000	graines oléagineuses	0.01	(*) sauf graines de colza
"	F	401060	graines de colza	0.1	
"	F	402000	fruits oléagineux		annexe du règlement (UE) n° 703/2014
"	F	500000	céréales	0.01	(*) autres
"	F	500010	orge	0.2	
"	F	500070	seigle	0.1	
"	F	500090	blé	0.1	
"	F	600000	thé, café, infusions et cacao		annexe du règlement (UE) n° 703/2014
"	F	700000	houblon		"
"	F	800000	épices		"
"	F	900000	plantes sucrières	0.01	(*) sauf betteraves sucrières
"	F	900010	betteraves sucrières	0.05	

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
Flutolanil			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Flutriafol		110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 737/2014
"		120000	fruits à coque		"
"		130000	fruits à pépins		"
"		140000	fruits à noyau		"
"		151010	raisins de table	0.5	
"		151020	raisins de cuve	1	
"		152000	fraises		annexe du règlement (UE) n° 737/2014
"		153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		"
"		154000	autres baies et petits fruits		"
"		160000	fruits divers		"
"		210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"		220000	légumes-bulbes		"
"		231000	solanacées	0.05	autres
"		231010	tomates	0.3	
"		231020	poivrons	0.7	
"		231030	aubergines	0.3	
"		232000	cucurbitacées à peau comestible		annexe du règlement (UE) n° 737/2014
"		233000	cucurbitacées à peau non comestible		"
"		234000	maïs doux		"
"		239000	autres légumes-fruits		"
"		240000	brassicacées		"
"		250000	légumes-feuilles et fines herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges		"
"		280000	champignons comestibles		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Fluvalinate					les valeurs de tau- fluvalinate sont valables
Fluvalinate, tau-	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Fluxapyroxad		110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 491/2014
"		120000	fruits à coque		"
"		130000	fruits à pépins		"
"		140000	fruits à noyau		"
"		151000	raisins de table et raisins de cuve	0.5	
"		152000	fraises		annexe du règlement (UE) n° 491/2014
"		153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		"
"		154000	autres baies et petits fruits		"
"		160000	fruits divers		"
"		211000	pommes de terre	0.07	
"		212000	légumes-racines et légumes-tubercules tropicaux		annexe du règlement (UE) n° 491/2014
"		213000	autres légumes- racines et légumes-		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
			tubercules à l'exception des betteraves sucrières		
"		220000	légumes-bulbes		"
"		230000	légumes-fruits		"
"		240000	brassicacées		"
"		250000	légumes-feuilles et fines herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges		"
"		280000	champignons comestibles		"
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Folpet		110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 251/2013 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n° 149/2008 (modification de l'annexe IIIB)
"		120000	fruits à coque		"
"		130000	fruits à pépins	3	seul ou avec captane
"		140000	fruits à noyau	1	sauf cerises
"		140020	cerises	2	
"		151010	raisins de table	3	seul ou avec captane
"		151020	raisins de cuve	5	"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		152000	fraises		annexe du règlement (UE) n° 251/2013 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n° 149/2008 (modification de l'annexe IIIB)
"		153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		"
"		154000	autres baies et petits fruits		"
"		160000	fruits divers		"
"		211000	pommes de terre		"
"		212000	légumes-racines et légumes-tubercules tropicaux		"
"		213000	autres légumes- racines et légumes- tubercules à l'exception des betteraves sucrières	0.02	sauf céleris-raves
"		213030	céleris-raves	0.1	
"		220000	légumes-bulbes		annexe du règlement (UE) n° 251/2013 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n° 149/2008 (modification de l'annexe IIIB)
"		231000	solanacées	0.02	autres
"		231010	tomates	2	seul ou avec captane
"		231030	aubergines	2	"
"		232000	cucurbitacées à peau comestible		annexe du règlement (UE) n° 251/2013 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n° 149/2008 (modification de l'annexe IIIB)
"		233000	cucurbitacées à peau non comestible		"
"		234000	maïs doux		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		239000	autres légumes-fruits		"
"		240000	brassicacées		"
"		250000	légumes-feuilles et fines herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges	0.02	sauf céleri en branches
"		270030	céleri en branches	1	
"		280000	champignons comestibles		annexe du règlement (UE) n° 251/2013 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n° 149/2008 (modification de l'annexe IIIB)
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
Foramsulfuron			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 289/2014
Forchlorfénuron			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Formétanate		110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 61/2014
"		120000	fruits à coque		"
"		130000	fruits à pépins		"
"		140000	fruits à noyau		"
"		151010	raisins de table	0.05	somme de formétanate et de ses sels exprimée

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
					en (hydrochloride de) formétanate
"		151020	raisins de cuve	0.1	"
"		152000	fraises	0.3	"
"		153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		annexe du règlement (UE) n° 61/2014
"		154000	autres baies et petits fruits		"
"		160000	fruits divers		"
"		210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"		220000	légumes-bulbes		"
"		231000	solanacées	0.01	(*) autres; somme de formétanate et de ses sels exprimée en (hydrochloride de) formétanate
"		231010	tomates	0.07	somme de formétanate et de ses sels exprimée en (hydrochloride de) formétanate
"		231030	aubergines	0.07	"
"		232000	cucurbitacées à peau comestible	0.01	(*) sauf cornichons; somme de formétanate et de ses sels exprimée en (hydrochloride de) formétanate
"		232020	cornichons	0.2	somme de formétanate et de ses sels exprimée en (hydrochloride de) formétanate
"		233000	cucurbitacées à peau non comestible	0.3	"
"		234000	maïs doux		annexe du règlement (UE) n° 61/2014
"		239000	autres légumes-fruits		"
"		240000	brassicacées		"
"		250000	légumes-feuilles et fines herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		270000	légumes à tiges		"
"		280000	champignons comestibles		"
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Formothion			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Fosétyl-Al			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 737/2014
Fosthiazate			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Fuberidazole			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Furathiocarb			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 899/2012
Glufosinate- ammonium		110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 491/2014
"		120000	fruits à coque		"
"		130000	fruits à pépins		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		140000	fruits à noyau	0.5	autres; somme du glufosinate, de ses sels, MPP et NAG, exprimée en équivalents du glufosinate
"		140010	abricots	0.5	somme du glufosinate, de ses sels, MPP et NAG, exprimée en équivalents du glufosinate
"		140030	pêches	0.1	"
"		140040	prunes	0.5	"
"		150000	baies et petits fruits		annexe du règlement (UE) n° 491/2014
"		161000	fruits divers avec peau comestible		"
"		162000	fruits divers avec peau non comestible, petite taille	0.1	sauf kiwis; somme du glufosinate, de ses sels, MPP et NAG, exprimée en équivalents du glufosinate
"		162010	kiwis	0.5	somme du glufosinate, de ses sels, MPP et NAG, exprimée en équivalents du glufosinate
"		163000	fruits divers avec peau non comestible, grande taille		annexe du règlement (UE) n° 491/2014
"		211000	pommes de terre	0.1	somme du glufosinate, de ses sels, MPP et NAG, exprimée en équivalents du glufosinate
"		212000	légumes-racines et légumes-tubercules tropicaux		annexe du règlement (UE) n° 491/2014
"		213000	autres légumes-racines et légumes-tubercules à l'exception des betteraves sucrières		"
"		220000	légumes-bulbes		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		230000	légumes-fruits		"
"		241000	choux à développement d'inflorescence		"
"		242000	choux pommés		"
"		243010	choux de Chine	0.3	somme du glufosinate, de ses sels, MPP et NAG, exprimée en équivalents du glufosinate
"		243020	choux verts	0.1	"
"		243990	autres <choux à feuilles>	0.5	"
"		244000	choux-raves		annexe du règlement (UE) n° 491/2014
"		251000	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées	0.1	autres; somme du glufosinate, de ses sels, MPP et NAG, exprimée en équivalents du glufosinate
"		251010	mâche	0.5	somme du glufosinate, de ses sels, MPP et NAG, exprimée en équivalents du glufosinate
"		251020	salade, Lactuca sativa L.	0.5	"
"		252000	épinards et similaires		annexe du règlement (UE) n° 491/2014
"		253000	feuilles de vigne		"
"		254000	cresson d'eau		"
"		255000	chicorée Witloof		"
"		256000	fines herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)	0.1	autres; somme du glufosinate, de ses sels, MPP et NAG, exprimée en équivalents du glufosinate
"		260010	haricots frais, non écossés	0.5	somme du glufosinate, de ses sels, MPP et NAG, exprimée en

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		260020	haricots frais, écosés	1.5	équivalents du glufosinate
"		270000	légumes à tiges		annexe du règlement (UE) n° 491/2014
"		280000	champignons comestibles		"
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées	3	sauf haricots séchés; somme du glufosinate, de ses sels, MPP et NAG, exprimée en équivalents du glufosinate
"		300010	haricots séchés	0.1	somme du glufosinate, de ses sels, MPP et NAG, exprimée en équivalents du glufosinate
"		400000	graines et fruits oléagineux		annexe du règlement (UE) n° 491/2014
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Glyphosate			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 293/2013
Guazatine		500000	céréales	0.05	
"		700000	houblon	0.1	
"		800000	épices	0.1	
Haloxypop	F	100000	fruits		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"	F	211000	pommes de terre		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	212000	légumes-racines et légumes-tubercules tropicaux		"
"	F	213000	autres légumes-racines et légumes-tubercules à l'exception des betteraves sucrières	0.1	somme de haloxyfop, haloxyfop-R, ester méthylique de haloxyfop-R et éléments combinés de haloxyfop-R, exprimés en haloxyfop-R
"	F	220000	légumes-bulbes	0.1	autres; somme de haloxyfop, haloxyfop-R, ester méthylique de haloxyfop-R et éléments combinés de haloxyfop-R, exprimés en haloxyfop-R
"	F	220020	oignons	0.2	somme de haloxyfop, haloxyfop-R, ester méthylique de haloxyfop-R et éléments combinés de haloxyfop-R, exprimés en haloxyfop-R
"	F	220040	oignons de printemps	0.2	"
"	F	231000	solanacées	0.05	sauf tomates; somme de haloxyfop, haloxyfop-R, ester méthylique de haloxyfop-R et éléments combinés de haloxyfop-R, exprimés en haloxyfop-R
"	F	231010	tomates	0.1	somme de haloxyfop, haloxyfop-R, ester méthylique de haloxyfop-R et éléments combinés de haloxyfop-R, exprimés en haloxyfop-R
"	F	232000	cucurbitacées à peau comestible		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"	F	233000	cucurbitacées à peau non comestible		"
"	F	234000	maïs doux		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	239000	autres légumes-fruits		"
"	F	240000	brassicacées	0.1	somme de haloxyfop, haloxyfop-R, ester méthylique de haloxyfop-R et éléments combinés de haloxyfop-R, exprimés en haloxyfop-R
"	F	250000	légumes-feuilles et fines herbes		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"	F	260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"	F	270000	légumes à tiges	0.1	somme de haloxyfop, haloxyfop-R, ester méthylique de haloxyfop-R et éléments combinés de haloxyfop-R, exprimés en haloxyfop-R
"	F	280000	champignons comestibles		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"	F	290000	algues		"
"	F	300000	légumineuses séchées		"
"	F	400000	graines et fruits oléagineux		"
"	F	500000	céréales		"
"	F	600000	thé, café, infusions et cacao		"
"	F	700000	houblon		"
"	F	800000	épices		"
"	F	900000	plantes sucrières		"
HCH (isomère gamma-HCH, Lindane)	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
HCH (somme de tous les isomères sans gamma-HCH)			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
HCH (somme de tous les isomères)	F		poissons	0.1	exprimé sur la partie comestible

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F		foie de poisson	0.5	
"	F		oeufs de poisson	0.5	
"	F		crustacés	0.1	exprimé sur la partie comestible
"	F		échinodermes	0.1	"
"	F		mollusques	0.1	"
HCH, alpha-	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
HCH, beta-	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Heptachlore/Hepta-F chlore époxyde		100000	fruits	0.01	(*) calculé en heptachlore
"	F	200000	légumes	0.01	(*) "
"	F	500000	céréales	0.01	(*) "
"	F		produits céréaliers	0.002	(*) "
"	F	610000	thé	0.02	"
"	F	640000	cacao (fèves fermentées ou séchées)	0.02	"
"	F	700000	houblon	0.02	"
"	F	800000	épices	0.1	"
"	F	1010000	viandes, préparations de viande, abats, sang, graisses animales	0.2	exprimé sur la matière grasse; calculé en heptachlore
"	F	1020000	lait, crème, beurre et fromage	0.1	"
"	F	1030000	oeufs d'oiseaux	0.02	calculé en heptachlore
"	F		poissons	0.05	exprimé sur la partie comestible; calculé en heptachlore
"	F		foie de poisson	0.2	calculé en heptachlore
"	F		oeufs de poisson	0.2	"
"	F		crustacés	0.05	exprimé sur la partie comestible; calculé en heptachlore

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F		échinodermes	0.05	"
"	F		mollusques	0.05	"
Hexachlorobenzène			poissons	0.1	exprimé sur la partie comestible
"			foie de poisson	0.5	
"			oeufs de poisson	0.5	
"			crustacés	0.1	exprimé sur la partie comestible
"			échinodermes	0.1	"
"			mollusques	0.1	"
"			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Hexaconazole			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 899/2012
Hexythiazox			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 592/2012
Hydrazide maléique			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 777/2013
Hymexazol			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Imazalil		110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 750/2010
"		120000	fruits à coque		"
"		130010	pommes	0.7	
"		130020	poires	0.7	
"		130030	coings	2	
"		130040	nèfles	2	
"		130050	nèfles du japon	5	
"		130990	autres <fruits à pépins>	2	

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		140000	fruits à noyau		annexe du règlement (UE) n° 750/2010
"		150000	baies et petits fruits		"
"		160000	fruits divers		"
"		211000	pommes de terre	5	
"		212000	légumes-racines et légumes-tubercules tropicaux		annexe du règlement (UE) n° 750/2010
"		213000	autres légumes- racines et légumes- tubercules à l'exception des betteraves sucrières		"
"		220000	légumes-bulbes		"
"		230000	légumes-fruits		"
"		240000	brassicacées		"
"		250000	légumes-feuilles et fines herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges		"
"		280000	champignons comestibles		"
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Imazamox			toutes les denrées alimentaires selon le		annexe du règlement (CE) n° 149/2008

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
			décret de la colonne 6		
Imazaquine			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Imazosulfuron			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 289/2014
Imidaclopride		110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 491/2014
"		120000	fruits à coque		"
"		130000	fruits à pépins		"
"		140000	fruits à noyau		"
"		151010	raisins de table	0.8	
"		151020	raisins de cuve	1	
"		152000	fraises		annexe du règlement (UE) n° 491/2014
"		153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		"
"		154000	autres baies et petits fruits		"
"		160000	fruits divers		"
"		210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"		220000	légumes-bulbes		"
"		230000	légumes-fruits		"
"		240000	brassicacées		"
"		251000	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées	2	autres
"		251020	salade, Lactuca sativa L.	2	
"		251030	chicorée	1	
"		252000	épinards et similaires		annexe du règlement (UE) n° 491/2014
"		253000	feuilles de vigne		"
"		254000	cresson d'eau		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		255000	chicorée Witloof		"
"		256000	fines herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges	0.05	autres
"		270020	cardons	0.5	
"		270030	céleri en branches	1.2	
"		270050	artichauts	0.5	
"		280000	champignons comestibles		annexe du règlement (UE) n° 491/2014
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Indoxacarb	F	110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 737/2014
"	F	120000	fruits à coque		"
"	F	130000	fruits à pépins	0.3	sauf poires, pommes; somme des isomères S et R
"	F	130010	pommes	0.5	somme des isomères S et R
"	F	130020	poires	0.5	"
"	F	140000	fruits à noyau		annexe du règlement (UE) n° 737/2014
"	F	151000	raisins de table et raisins de cuve	2	somme des isomères S et R
"	F	152000	fraises		annexe du règlement (UE) n° 737/2014

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		"
"	F	154000	autres baies et petits fruits		"
"	F	160000	fruits divers		"
"	F	210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"	F	220000	légumes-bulbes		"
"	F	230000	légumes-fruits		"
"	F	241000	choux à développement d'inflorescence		"
"	F	242010	choux de Bruxelles	0.1	somme des isomères S et R
"	F	242020	chou pomme	3	"
"	F	242990	autres <choux pommés>	0.02	"
"	F	243000	choux à feuilles	0.4	sauf choux de Chine; somme des isomères S et R
"	F	243010	choux de Chine	2	somme des isomères S et R
"	F	244000	choux-raves		annexe du règlement (UE) n° 737/2014
"	F	251000	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées	1	autres; somme des isomères S et R
"	F	251010	mâche	15	somme des isomères S et R
"	F	251020	salade, Lactuca sativa L.	3	"
"	F	251060	roquette	2	"
"	F	251080	feuilles et pousses de Brassica spp., y compris les feuilles de navets	2	"
"	F	252000	épinards et similaires		annexe du règlement (UE) n° 737/2014
"	F	253000	feuilles de vigne		"
"	F	254000	cresson d'eau		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	255000	chicorée Witloof		"
"	F	256000	fines herbes		"
"	F	260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"	F	270000	légumes à tiges	0.02	autres; somme des isomères S et R
"	F	270020	cardons	3	somme des isomères S et R
"	F	270030	céleri en branches	2	"
"	F	270040	fenouil	2	"
"	F	270050	artichauts	0.2	"
"	F	270070	rhubarbe	3	"
"	F	280000	champignons comestibles		annexe du règlement (UE) n° 737/2014
"	F	290000	algues		"
"	F	300000	légumineuses séchées		"
"	F	400000	graines et fruits oléagineux		"
"	F	500000	céréales		"
"	F	600000	thé, café, infusions et cacao		"
"	F	700000	houblon		"
"	F	800000	épices		"
"	F	900000	plantes sucrières		"
"	F	1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Iodosulfuron- méthyl			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 289/2014
Ioxynil	F	100000	fruits		annexe du règlement (UE) n° 777/2013
"	F	210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"	F	220010	ail	0.2	somme de ioxynil, de ses sels et de ses esters, exprimés en ioxynil

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	220020	oignons	0.2	"
"	F	220030	échalotes	0.2	"
"	F	220040	oignons de printemps	3	"
"	F	220990	autres <légumes- bulbes>	0.01	(*) "
"	F	230000	légumes-fruits		annexe du règlement (UE) n° 777/2013
"	F	240000	brassicacées		"
"	F	250000	légumes-feuilles et fines herbes		"
"	F	260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"	F	270000	légumes à tiges	0.01	(*) sauf poireaux; somme de ioxynil, de ses sels et de ses esters, exprimés en ioxynil
"	F	270060	poireaux	0.5	somme de ioxynil, de ses sels et de ses esters, exprimés en ioxynil
"	F	280000	champignons comestibles		annexe du règlement (UE) n° 777/2013
"	F	290000	algues		"
"	F	300000	légumineuses séchées		"
"	F	400000	graines et fruits oléagineux		"
"	F	500000	céréales		"
"	F	600000	thé, café, infusions et cacao		"
"	F	700000	houblon		"
"	F	800000	épices		"
"	F	900000	plantes sucrières		"
"	F	1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Iprodione		100000	fruits		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"		211000	pommes de terre		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		212000	légumes-racines et légumes-tubercules tropicaux		"
"		213000	autres légumes- racines et légumes- tubercules à l'exception des betteraves sucrières	0.02	autres
"		213020	carottes	0.5	
"		213030	céleris-raves	0.3	
"		213040	raifort	0.5	
"		213060	panais	0.5	
"		213070	persil à grosse racine	0.5	
"		213080	radis	0.3	
"		220000	légumes-bulbes		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"		230000	légumes-fruits		"
"		241010	brocolis	0.1	
"		241020	choux-fleurs	0.1	
"		242000	choux pommés	5	sauf choux de Bruxelles
"		242010	choux de Bruxelles	0.5	
"		243010	choux de Chine	5	
"		244000	choux-raves	0.1	
"		250000	légumes-feuilles et fines herbes		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges		"
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		900000	plantes sucrières		"
Iprovalicarbe			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 777/2013
Isoprothiolane			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 737/2014
Isoproturon		100000	fruits		annexe du règlement (UE) n° 87/2014
"		200000	légumes		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales	0.05	
"		600000	thé, café, infusions et cacao		annexe du règlement (UE) n° 87/2014
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Isopyrazam			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 364/2014
Isoxabène			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Isoxaflutole			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 703/2014
Kresoxim-methyl F	F	110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 251/2013 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (UE) n°

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
					364/2014 (modification de l'annexe IIIB)
"	F	120000	fruits à coque		"
"	F	130000	fruits à pépins		"
"	F	140000	fruits à noyau		"
"	F	151000	raisins de table et raisins de cuve		"
"	F	152000	fraises		"
"	F	153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		"
"	F	154000	autres baies et petits fruits	1	
"	F	160000	fruits divers		annexe du règlement (UE) n° 251/2013 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (UE) n° 364/2014 (modification de l'annexe IIIB)
"	F	210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"	F	220000	légumes-bulbes		"
"	F	231000	solanacées		"
"	F	232000	cucurbitacées à peau comestible	0.5	
"	F	233000	cucurbitacées à peau non comestible		annexe du règlement (UE) n° 251/2013 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (UE) n° 364/2014 (modification de l'annexe IIIB)
"	F	234000	maïs doux		"
"	F	239000	autres légumes-fruits		"
"	F	240000	brassicacées		"
"	F	250000	légumes-feuilles et fines herbes		"
"	F	260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"	F	270000	légumes à tiges		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	280000	champignons comestibles		"
"	F	290000	algues		"
"	F	300000	légumineuses séchées		"
"	F	400000	graines et fruits oléagineux		"
"	F	500000	céréales		"
"	F	600000	thé, café, infusions et cacao		"
"	F	700000	houblon		"
"	F	800000	épices		"
"	F	900000	plantes sucrières		"
"	F	1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Lactofen		700000	houblon	0.02	
"		800000	épices	0.02	
Lambda- Cyhalothrine	F	110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 834/2013
"	F	120000	fruits à coque		"
"	F	130000	fruits à pépins		"
"	F	140010	abricots	0.2	
"	F	140020	cerises	0.3	
"	F	140030	pêches	0.2	
"	F	140040	prunes	0.2	
"	F	140990	autres <fruits à noyau>	0.1	
"	F	151010	raisins de table	0.2	
"	F	151020	raisins de cuve	0.2	
"	F	152000	fraises	0.5	
"	F	153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		annexe du règlement (UE) n° 834/2013
"	F	154000	autres baies et petits fruits		"
"	F	161000	fruits divers avec peau comestible		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	162000	fruits divers avec peau non comestible, petite taille		"
"	F	163000	fruits divers avec peau non comestible, grande taille	0.02	sauf banane, mangues
"	F	163020	bananes	0.1	
"	F	163030	mangues	0.1	
"	F	210000	légumes-racines et légumes-tubercules		annexe du règlement (UE) n° 834/2013
"	F	220000	légumes-bulbes	0.2	sauf oignons
"	F	220020	oignons	0.2	
"	F	231010	tomates	0.1	
"	F	231020	poivrons	0.1	
"	F	231030	aubergines	0.5	
"	F	231040	okras, camboux	0.3	
"	F	231990	autres <solanacées>	0.3	
"	F	232000	cucurbitacées à peau comestible	0.1	sauf concombres, courgettes
"	F	232010	concombres	0.1	
"	F	232030	courgettes	0.1	
"	F	233000	cucurbitacées à peau non comestible		annexe du règlement (UE) n° 834/2013
"	F	234000	maïs doux		"
"	F	239000	autres légumes-fruits		"
"	F	241010	brocolis	0.1	
"	F	241020	choux-fleurs	0.1	
"	F	241990	autres <choux à développement d'inflorescence>	0.5	
"	F	242000	choux pommés	0.1	sauf chou pomme
"	F	242020	chou pomme	0.2	
"	F	243000	choux à feuilles	1	
"	F	244000	choux-raves	0.1	
"	F	251000	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées	1	sauf Lactuca sativa L.

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	251020	salade, Lactuca sativa L.	0.5	
"	F	252000	épinards et similaires	0.5	sauf feuilles de bettes
"	F	252030	feuilles de bettes	0.5	
"	F	253000	feuilles de vigne		annexe du règlement (UE) n° 834/2013
"	F	254000	cresson d'eau		"
"	F	255000	chicorée Witloof	0.1	
"	F	256000	fines herbes		annexe du règlement (UE) n° 834/2013
"	F	260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"	F	270000	légumes à tiges	0.1	sauf céleri en branches, fenouil, poireaux
"	F	270030	céleri en branches	0.3	
"	F	270040	fenouil	0.3	
"	F	270060	poireaux	0.3	
"	F	280000	champignons comestibles	0.02	sauf champignons sauvages
"	F	280020	champignons sauvages	0.5	
"	F	290000	algues		annexe du règlement (UE) n° 834/2013
"	F	300000	légumineuses séchées		"
"	F	400000	graines et fruits oléagineux		"
"	F	500000	céréales		"
"	F	600000	thé, café, infusions et cacao		"
"	F	700000	houblon		"
"	F	800000	épices		"
"	F	900000	plantes sucrières		"
"	F	1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Lénacile			toutes les denrées alimentaires selon le		annexe du règlement (CE) n° 149/2008

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
			décret de la colonne 6		
Linuron		100000	fruits		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"		211000	pommes de terre		"
"		212000	légumes-racines et légumes-tubercules tropicaux		"
"		213000	autres légumes- racines et légumes- tubercules à l'exception des betteraves sucrières	0.05	autres
"		213020	carottes	0.2	
"		213030	céleris-raves	0.5	
"		213060	panais	0.2	
"		213070	persil à grosse racine	0.2	
"		220000	légumes-bulbes		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"		230000	légumes-fruits		"
"		240000	brassicacées		"
"		250000	légumes-feuilles et fines herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)	0.05	autres
"		260010	haricots frais, non écossés	0.1	
"		260020	haricots frais, écossés	0.1	
"		260030	pois frais, non écossés	0.1	
"		260040	pois frais, écossés	0.1	
"		270000	légumes à tiges		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"		280000	champignons comestibles		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
Lufénurone	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
Malathion			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 270/2012
Mancozèbe					cf. dithiocarbamates
Mandipropamid		100000	fruits		annexe du règlement (UE) n° 737/2014
"		210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"		220000	légumes-bulbes	0.01	(*) autres
"		220020	oignons	0.2	
"		220030	échalotes	0.2	
"		220040	oignons de printemps	7	
"		230000	légumes-fruits		annexe du règlement (UE) n° 737/2014
"		240000	brassicacées		"
"		250000	légumes-feuilles et fines herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges		"
"		280000	champignons comestibles		"
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Manèbe					cf. dithiocarbamates
MCPA	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 491/2014
MCPB	F				cf. MCPA
Mecarbame			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Mécoprop			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Mépanipyrin		110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 777/2013
"		120000	fruits à coque		"
"		130000	fruits à pépins	0.5	somme de mépanipyrin et son métabolite (2-anilino-4-(2-hydroxypropyl)-6-méthylpyrimidine), exprimée en mépanipyrin
"		140000	fruits à noyau		annexe du règlement (UE) n° 777/2013
"		151010	raisins de table	3	somme de mépanipyrin et son métabolite (2-anilino-4-(2-hydroxypropyl)-6-méthylpyrimidine), exprimée en mépanipyrin
"		151020	raisins de cuve	3	"
"		152000	fraises		annexe du règlement (UE) n° 777/2013

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)	0.01	(*) autres; somme de mépanipyrin et son métabolite (2-anilino-4-(2-hydroxy-propyl)-6-méthyl-pyrimidine), exprimée en mépanipyrin
"		153010	mûres	0.5	somme de mépanipyrin et son métabolite (2-anilino-4-(2-hydroxy-propyl)-6-méthyl-pyrimidine), exprimée en mépanipyrin
"		153030	framboises	0.5	"
"		154000	autres baies et petits fruits		annexe du règlement (UE) n° 777/2013
"		160000	fruits divers		"
"		210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"		220000	légumes-bulbes	0.01	(*) autres; somme de mépanipyrin et son métabolite (2-anilino-4-(2-hydroxy-propyl)-6-méthyl-pyrimidine), exprimée en mépanipyrin
"		220010	ail	0.1	somme de mépanipyrin et son métabolite (2-anilino-4-(2-hydroxy-propyl)-6-méthyl-pyrimidine), exprimée en mépanipyrin
"		220020	oignons	0.1	"
"		220030	échalotes	0.1	"
"		230000	légumes-fruits		annexe du règlement (UE) n° 777/2013
"		240000	brassicacées		"
"		250000	légumes-feuilles et fines herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)	0.01	(*) sauf haricots frais, non écosés; somme de mépanipyrin et son métabolite (2-anilino-4-

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		260010	haricots frais, non écossés	0.2	(2-hydroxy-propyl)-6- méthyl-pyrimidine), exprimée en mépanipyrin somme de mépanipyrin et son métabolite (2- anilino-4-(2-hydroxy- propyl)-6-méthyl- pyrimidine), exprimée en mépanipyrin
"		270000	légumes à tiges		annexe du règlement (UE) n° 777/2013
"		280000	champignons comestibles		"
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Mépiquat			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 36/2014
Mepronil			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 899/2012
Meptyldinocap			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 441/2012
Mésosulfuron- méthyl			toutes les denrées alimentaires selon le		annexe du règlement (UE) n° 289/2014

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
			décret de la colonne 6		
Mésotrione			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Metalaxyl		110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 36/2014
"		120000	fruits à coque		"
"		130000	fruits à pépins		"
"		140000	fruits à noyau		"
"		151000	raisins de table et raisins de cuve		"
"		152000	fraises		"
"		153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)	0.5	somme de tous les isomères
"		154000	autres baies et petits fruits	0.5	"
"		160000	fruits divers		annexe du règlement (UE) n° 36/2014
"		210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"		220000	légumes-bulbes		"
"		231000	solanacées	0.05	autres; somme de tous les isomères
"		231010	tomates	0.2	somme de tous les isomères
"		231020	poivrons	0.5	"
"		231030	aubergines	0.2	"
"		232000	cucurbitacées à peau comestible		annexe du règlement (UE) n° 36/2014
"		233000	cucurbitacées à peau non comestible		"
"		234000	maïs doux		"
"		239000	autres légumes-fruits		"
"		240000	brassicacées		"
"		251000	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		252000	épinards et similaires	0.05	autres; somme de tous les isomères
"		252010	épinards	0.3	somme de tous les isomères
"		252020	pourpier	1	"
"		253000	feuilles de vigne		annexe du règlement (UE) n° 36/2014
"		254000	cresson d'eau		"
"		255000	chicorée Witloof		"
"		256000	fines herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges		"
"		280000	champignons comestibles		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Métaldéhyde			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 737/2014
Métamitron			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Métazachlore			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 459/2010

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
Metconazole	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 737/2014
Methabenzthiazuron			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 310/2011
Méthacrifos			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Methamidophos			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 899/2012
Methidathion			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 310/2011
Methiocarbe		700000	houblon	0.1	sulf-oxyde et sulfone inclus, calculé en methiocarbe
"		800000	épices	0.1	"
"			denrées alimentaires végétales	0.05	sauf épices, houblon; sulf-oxyde et sulfone inclus, calculé en methiocarbe
Méthomyl		110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 459/2010
"		120000	fruits à coque		"
"		130000	fruits à pépins		"
"		140000	fruits à noyau		"
"		151010	raisins de table	0.02	somme de méthomyl et thiodicarbe, calculée en méthomyl
"		151020	raisins de cuve	0.5	"
"		152000	fraises		annexe du règlement (UE) n° 459/2010
"		153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		154000	autres baies et petits fruits		"
"		160000	fruits divers		"
"		211000	pommes de terre		"
"		212000	légumes-racines et légumes-tubercules tropicaux		"
"		213000	autres légumes-racines et légumes-tubercules à l'exception des betteraves sucrières	0.05	autres; somme de méthomyl et thiodicarbe, calculée en méthomyl
"		213020	carottes	0.02	somme de méthomyl et thiodicarbe, calculée en méthomyl
"		213030	céleris-raves	0.02	"
"		213080	radis	0.02	"
"		213100	rutabagas	0.02	"
"		220000	légumes-bulbes	0.2	"
"		231000	solanacées		annexe du règlement (UE) n° 459/2010
"		232000	cucurbitacées à peau comestible	0.2	autres; somme de méthomyl et thiodicarbe, calculée en méthomyl
"		232010	concombres	0.02	somme de méthomyl et thiodicarbe, calculée en méthomyl
"		233000	cucurbitacées à peau non comestible	0.02	"
"		234000	maïs doux		annexe du règlement (UE) n° 459/2010
"		239000	autres légumes-fruits		"
"		240000	brassicacées	0.02	sauf choux de Bruxelles; somme de méthomyl et thiodicarbe, calculée en méthomyl
"		251000	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées	0.2	autres; somme de méthomyl et thiodicarbe, calculée en méthomyl

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		251020	salade, Lactuca sativa L.	0.1	somme de méthomyl et thiodicarbe, calculée en méthomyl
"		251030	chicorée	0.02	"
"		252000	épinards et similaires	0.2	"
"		253000	feuilles de vigne		annexe du règlement (UE) n° 459/2010
"		254000	cresson d'eau		"
"		255000	chicorée Witloof	0.2	somme de méthomyl et thiodicarbe, calculée en méthomyl
"		256000	fines herbes		annexe du règlement (UE) n° 459/2010
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)	0.2	somme de méthomyl et thiodicarbe, calculée en méthomyl
"		270000	légumes à tiges	0.2	sauf poireaux; somme de méthomyl et thiodicarbe, calculée en méthomyl
"		270060	poireaux	0.02	somme de méthomyl et thiodicarbe, calculée en méthomyl
"		280000	champignons comestibles		annexe du règlement (UE) n° 459/2010
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées	0.05	somme de méthomyl et thiodicarbe, calculée en méthomyl
"		400000	graines et fruits oléagineux		annexe du règlement (UE) n° 459/2010
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
Méthopène			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 899/2012

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
Méthoxychlore	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Methoxyfenozide	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 491/2014
Métirame zinc					cf. dithiocarbamates
Métolachlore			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 1317/2013
Metosulam			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Metrafenone			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 500/2013
Métribuzine			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Metsulfuron-méthyl			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 617/2014
Mévinphos			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Milbémectine			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 1317/2013
Molinate			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 703/2014
Monocrotophos			toutes les denrées alimentaires selon le		annexe du règlement (UE) n° 899/2012

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
			décret de la colonne 6		
Monolinuron			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Monuron		700000	houblon	0.1	
"		800000	épices	0.05	
Myclobutanil			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Naphthylacétamide , 1-			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Napropamide		100000	fruits		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"		220000	légumes-bulbes		"
"		230000	légumes-fruits		"
"		240000	brassicacées	0.1	
"		250000	légumes-feuilles et fines herbes		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges		"
"		280000	champignons comestibles		"
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
Nicosulfuron			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 617/2014
Nicotine		100000	fruits		annexe du règlement (UE) n° 1004/2013
"		200000	légumes		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		810000	graines <épices>		"
"		820000	fruits et baies <épices>		"
"		830000	écorces <épices>		"
"		840000	racines ou rhizomes <épices>		"
"		860000	stigmates de fleurs <épices>		"
"		870000	arille <épices>		"
Nitrofène	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Novaluron	F	110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 441/2012
"	F	120000	fruits à coque		"
"	F	130000	fruits à pépins	0.3	autres
"	F	130010	pommes	2	
"	F	130020	poires	3	
"	F	140000	fruits à noyau		annexe du règlement (UE) n° 441/2012
"	F	150000	baies et petits fruits		"
"	F	160000	fruits divers		"
"	F	210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"	F	220000	légumes-bulbes		"
"	F	230000	légumes-fruits		"
"	F	241010	brocolis	0.5	
"	F	241020	choux-fleurs	0.5	
"	F	242000	choux pommés	0.5	

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	243000	choux à feuilles		annexe du règlement (UE) n° 441/2012
"	F	244000	choux-raves		"
"	F	250000	légumes-feuilles et fines herbes		"
"	F	260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"	F	270000	légumes à tiges		"
"	F	280000	champignons comestibles		"
"	F	290000	algues		"
"	F	300000	légumineuses séchées		"
"	F	400000	graines et fruits oléagineux		"
"	F	500000	céréales		"
"	F	600000	thé, café, infusions et cacao		"
"	F	700000	houblon		"
"	F	800000	épices		"
"	F	900000	plantes sucrières		"
Omethoate					cf. dimethoate
o-Phénylphénol			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 737/2014 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (UE) n° 304/2010 (modification de l'annexe IIIB)
Oryzalin			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
Oxadiargyl			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Oxadiazon			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
Oxadixyl			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 592/2012
Oxamyl		110000	agrumes	0.01	(*) sauf oranges, pampelmousses
"		110010	pamplemousses	0.01	(*)
"		110020	oranges	0.01	(*)
"		120000	fruits à coque		annexe du règlement (UE) n° 61/2014
"		130000	fruits à pépins	0.01	(*) sauf poires, pommes
"		130010	pommes	0.01	(*)
"		130020	poires	0.01	(*)
"		140000	fruits à noyau		annexe du règlement (UE) n° 61/2014
"		151010	raisins de table	0.01	(*)
"		151020	raisins de cuve	0.01	(*)
"		152000	fraises		annexe du règlement (UE) n° 61/2014
"		153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		"
"		154000	autres baies et petits fruits		"
"		160000	fruits divers		"
"		211000	potatoes de terre	0.01	(*)
"		212000	légumes-racines et légumes-tubercules tropicaux	0.01	(*) autres
"		212020	patates douces	0.01	(*)
"		212030	ignames	0.01	(*)
"		213000	autres légumes-racines et légumes-tubercules à l'exception des betteraves sucrières	0.01	(*) autres
"		213020	carottes	0.01	(*)
"		213060	panais	0.01	(*)
"		220000	légumes-bulbes		annexe du règlement (UE) n° 61/2014

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		231000	solanacées	0.01	(*)
"		232000	cucurbitacées à peau comestible		annexe du règlement (UE) n° 61/2014
"		233000	cucurbitacées à peau non comestible		"
"		234000	maïs doux		"
"		239000	autres légumes-fruits		"
"		240000	brassicacées		"
"		250000	légumes-feuilles et fines herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges		"
"		280000	champignons comestibles		"
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Oxasulfuron			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 289/2014
Oxycarboxine			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 899/2012
Oxyde d'éthylène	F	100000	fruits	0.1	somme d'oxyde d'éthylène et de 2-

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
					chloro-éthanol exprimée en oxyde d'éthylène
"	F	200000	légumes	0.1	"
"	F	300000	légumineuses séchées	0.1	"
"	F	401000	graines oléagineuses	0.2	"
"	F	500000	céréales	0.02	"
"	F	610000	thé	0.2	"
"	F	700000	houblon	0.2	"
"	F	800000	épices	0.2	"
Oxydéméton- méthyl			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 899/2012
Oxyfluorène			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Paclobutrazol			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Paraquat			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 520/2011 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n° 149/2008 (modification de l'annexe IIIB)
Parathion	F	100000	fruits	0.05	paraoxon inclus
"	F	200000	légumes	0.05	"
"	F	300000	légumineuses séchées	0.05	"
"	F	401000	graines oléagineuses	0.05	"
"	F	500000	céréales	0.05	"
"	F	610000	thé	0.1	"
"	F	700000	houblon	0.1	"
"	F	810000	graines <épices>	0.1	"
"	F	820000	fruits et baies <épices>	0.1	"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	830000	écorces <épices>	0.1	"
"	F	840000	racines ou rhizomes <épices>	0.2	"
"	F	850000	boutons <épices>	0.1	"
"	F	860000	stigmates de fleurs <épices>	0.1	"
"	F	870000	arille <épices>	0.1	"
Parathion-méthyle			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 899/2012
Penconazole	F	110000	agrumes		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"	F	120000	fruits à coque		"
"	F	130000	fruits à pépins		"
"	F	140000	fruits à noyau	0.1	"
"	F	151000	raisins de table et raisins de cuve		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"	F	152000	fraises		"
"	F	153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		"
"	F	154000	autres baies et petits fruits	0.1	sauf groseilles (rouges, blanches ou noires- cassis)
"	F	154030	groseilles (rouges, blanches ou noires- cassis)	0.5	
"	F	160000	fruits divers		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"	F	200000	légumes		"
"	F	300000	légumineuses séchées		"
"	F	400000	graines et fruits oléagineux		"
"	F	500000	céréales		"
"	F	600000	thé, café, infusions et cacao		"
"	F	700000	houblon		"
"	F	800000	épices		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	900000	plantes sucrières		"
Pencycuron	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Pendiméthaline	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 1004/2013
Penoxsulame			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
Penthiopyrade		100000	fruits		annexe du règlement (UE) n° 491/2014
"		210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"		220000	légumes-bulbes		"
"		230000	légumes-fruits		"
"		240000	brassicacées		"
"		251000	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées	15	autres
"		251020	salade, <i>Lactuca sativa</i> L.	15	
"		251030	chicorée	0.01	(*)
"		251080	feuilles et pousses de <i>Brassica</i> spp., y compris les feuilles de navets	50	
"		252000	épinards et similaires	30	sauf feuilles de bettes
"		252030	feuilles de bettes	27	
"		253000	feuilles de vigne		annexe du règlement (UE) n° 491/2014
"		254000	cresson d'eau		"
"		255000	chicorée Witloof		"
"		256000	finest herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		270000	légumes à tiges	0.01	(*) autres
"		270030	céleri en branches	11	
"		270040	fenouil	11	
"		270060	poireaux	3	
"		270070	rhubarbe	15	
"		280000	champignons comestibles		annexe du règlement (UE) n° 491/2014
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Perméthrine			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
Pethoxamide			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Phenmédiphame			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Phénothrine	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Phenthoate			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 839/2008

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
Phorate			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 899/2012
Phosalone		110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 899/2012
"		120000	fruits à coque		"
"		130000	fruits à pépins		"
"		150000	baies et petits fruits		"
"		160000	fruits divers		"
"		200000	légumes		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Phosmet		110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 737/2014
"		120000	fruits à coque		"
"		130000	fruits à pépins	0.5	sauf poires, pommes; phosmet et oxone de phosmet, exprimés en phosmet
"		130010	pommes	0.5	phosmet et oxone de phosmet, exprimés en phosmet
"		130020	poires	0.5	"
"		140000	fruits à noyau	0.05	autres; phosmet et oxone de phosmet, exprimés en phosmet

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		140020	cerises	1	phosmet et oxone de phosmet, exprimés en phosmet
"		140030	pêches	0.5	"
"		140040	prunes	0.6	"
"		151000	raisins de table et raisins de cuve		annexe du règlement (UE) n° 737/2014
"		152000	fraises		"
"		153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		"
"		154000	autres baies et petits fruits	2	autres; phosmet et oxone de phosmet, exprimés en phosmet
"		154010	myrtilles (Vaccinium vaccinium)	4	phosmet et oxone de phosmet, exprimés en phosmet
"		154020	Airelles canneberges (Vaccinium oxycoccus)	4	"
"		154040	groseilles à maquereau	0.05	"
"		161000	fruits divers avec peau comestible	2	autres; phosmet et oxone de phosmet, exprimés en phosmet
"		161010	dattes	0.05	phosmet et oxone de phosmet, exprimés en phosmet
"		161020	figues	1.4	"
"		161030	olives de table	3	"
"		161060	kaki	0.05	"
"		162000	fruits divers avec peau non comestible, petite taille		annexe du règlement (UE) n° 737/2014
"		163000	fruits divers avec peau non comestible, grande taille		"
"		200000	légumes		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Phosphamidon			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Phosphine et phosphures		100000	fruits	0.05	somme de phosphore d'aluminium, phosphore de calcium, phosphore de magnésium et phosphore de zinc, exprimée en phosphine
"			fruits secs	0.01	(*) "
"		200000	légumes	0.05	sauf pommes de terre; somme de phosphore d'aluminium, phosphore de calcium, phosphore de magnésium et phosphore de zinc, exprimée en phosphine
"			légumes secs	0.01	(*) somme de phosphore d'aluminium, phosphore de calcium, phosphore de magnésium et phosphore de zinc, exprimée en phosphine
"		211000	pommes de terre	0.01	(*) "
"		300000	légumineuses séchées	0.05	sauf pois séchés; somme de phosphore d'aluminium, phosphore de calcium, phosphore de magnésium et phosphore de zinc, exprimée en phosphine
"		300030	pois séchés	0.1	somme de phosphore d'aluminium, phosphore

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		400000	graines et fruits oléagineux	0.05	de calcium, phosphore de magnésium et phosphore de zinc, exprimée en phosphine sauf graines de colza, graines de tournesol; somme de phosphore d'aluminium, phosphore de calcium, phosphore de magnésium et phosphore de zinc, exprimée en phosphine
"		401050	graines de tournesol	0.1	somme de phosphore d'aluminium, phosphore de calcium, phosphore de magnésium et phosphore de zinc, exprimée en phosphine
"		401060	graines de colza	0.1	"
"		500000	céréales	0.1	"
"			produits céréaliers	0.01	(*) "
"		600000	thé, café, infusions et cacao	0.05	"
"		700000	houblon	0.02	"
"		800000	épices	0.05	"
"		900000	plantes sucrières	0.01	(*) "
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres	0.01	(*) "
Phosphite					cf. acide phosphonique
Phoxim	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Picloram			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 737/2014
Picolinafène			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
Picoxystrobine	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 87/2014
Pinoxaden			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
Pipéronyl butoxyde		120000	fruits à coque	8	
"		130000	fruits à pépins	0.5	
"		140000	fruits à noyau	0.5	
"		150000	baies et petits fruits	0.5	
"			fruits secs	8	
"		200000	légumes	0.5	
"			légumes secs	8	
"		401000	graines oléagineuses	8	
"		500000	céréales	20	
"		610000	thé	3	
"		630000	plantes à infusion	3	
"		1020010	lait	0.02	
Pirimicarbe		110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 750/2010
"		120000	fruits à coque		"
"		130000	fruits à pépins	2	sauf poires, pommes; somme du pirimicarbe et desméthyl pirimicarbe, exprimée en pirimicarbe
"		130010	poires	1.2	somme du pirimicarbe et desméthyl pirimicarbe, exprimée en pirimicarbe
"		130020	poires	1.2	"
"		140000	fruits à noyau	1	autres; somme du pirimicarbe et desméthyl pirimicarbe, exprimée en pirimicarbe
"		140010	abricots	2	somme du pirimicarbe et desméthyl pirimicarbe, exprimée en pirimicarbe
"		140020	cerises	5	"
"		140030	pêches	1.3	"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		151000	raisins de table et raisins de cuve	1	"
"		152000	fraises		annexe du règlement (UE) n° 750/2010
"		153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		"
"		154000	autres baies et petits fruits		"
"		160000	fruits divers		"
"		211000	pommes de terre	1	somme du pirimicarbe et desméthyl pirimicarbe, exprimée en pirimicarbe
"		212000	légumes-racines et légumes-tubercules tropicaux		annexe du règlement (UE) n° 750/2010
"		213000	autres légumes- racines et légumes- tubercules à l'exception des betteraves sucrières	1	somme du pirimicarbe et desméthyl pirimicarbe, exprimée en pirimicarbe
"		220000	légumes-bulbes	1	"
"		230000	légumes-fruits	1	"
"		240000	brassicacées	1	"
"		251000	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées	5	sauf chicorée, salade, Lactuca sativa L. ; somme du pirimicarbe et desméthyl pirimicarbe, exprimée en pirimicarbe
"		251020	salade, Lactuca sativa L.	1	somme du pirimicarbe et desméthyl pirimicarbe, exprimée en pirimicarbe
"		251030	chicorée	1	"
"		252000	épinards et similaires	2	"
"		254000	cresson d'eau		annexe du règlement (UE) n° 750/2010
"		255000	chicorée Witloof	2	somme du pirimicarbe et desméthyl pirimicarbe, exprimée en pirimicarbe
"		256000	fines herbes		annexe du règlement (UE) n° 750/2010

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges	1	somme du pirimicarbe et desméthyl pirimicarbe, exprimée en pirimicarbe
"		280000	champignons comestibles		annexe du règlement (UE) n° 750/2010
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
Prochloraz		100000	fruits	0.05	autres
"		110000	agrumes	10	
"		120000	fruits à coque	0.1	
"		130000	fruits à pépins	0.2	
"		140000	fruits à noyau	0.2	
"		163010	avocats	5	
"		163030	mangues	5	
"		163040	papayes	5	
"		163080	ananas	5	
"		200000	légumes	0.05	autres
"		220010	ail	0.5	
"		220030	échalotes	5	
"		251000	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées	5	
"		255000	chicorée Witloof	5	
"		256000	finest herbes	5	
"		280010	champignons de culture	2	

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		401010	graines de lin	0.5	
"		401050	graines de tournesol	0.5	
"		401060	graines de colza	0.5	
"		500000	céréales	0.05	autres
"		500010	orge	1	
"		500050	avoine	1	
"		500060	riz	1	
"		500070	seigle	0.5	
"		500090	blé	0.5	
"		700000	houblon	0.1	
"		800000	épices	0.2	
Procymidone			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 899/2012
Profenofos	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 834/2013 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (UE) n° 899/2012 (modification de l'annexe IIIB)
Profoxydim			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
Prohexadione		100000	fruits		annexe du règlement (UE) n° 241/2013 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (UE) n° 750/2010 (modification de l'annexe IIIB)
"		200000	légumes		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales	0.05	autres; prohexadione et ses sels exprimés en prohexadione

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		500010	orge	0.2	prohexadione et ses sels exprimés en prohexadione
"		500050	avoine	0.2	"
"		500070	seigle	0.2	"
"		500090	blé	0.2	"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		annexe du règlement (UE) n° 241/2013 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (UE) n° 750/2010 (modification de l'annexe IIIB)
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
Propachlore		200000	légumes	0.05	
"		700000	houblon	0.05	
"		800000	épices	0.05	
Propamocarbe		100000	fruits		annexe du règlement (UE) n° 289/2014
"		211000	pommes de terre		"
"		212000	légumes-racines et légumes-tubercules tropicaux		"
"		213000	autres légumes-racines et légumes-tubercules à l'exception des betteraves sucrières	0.01	(*) sauf radis; somme du propamocarbe et de ses sels, exprimée en propamocarbe
"		213080	radis	10	somme du propamocarbe et de ses sels, exprimée en propamocarbe
"		220000	légumes-bulbes		annexe du règlement (UE) n° 289/2014
"		231000	solanacées	0.01	(*) autres; somme du propamocarbe et de ses sels, exprimée en propamocarbe

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		231010	tomates	10	somme du propamocarbe et de ses sels, exprimée en propamocarbe
"		231020	poivrons	10	"
"		231030	aubergines	10	"
"		232000	cucurbitacées à peau comestible	5	sauf concombres, courgettes; somme du propamocarbe et de ses sels, exprimée en propamocarbe
"		232010	concombres	10	somme du propamocarbe et de ses sels, exprimée en propamocarbe
"		232030	courgettes	10	"
"		233000	cucurbitacées à peau non comestible	5	sauf courges; somme du propamocarbe et de ses sels, exprimée en propamocarbe
"		233020	courges	10	somme du propamocarbe et de ses sels, exprimée en propamocarbe
"		234000	maïs doux		annexe du règlement (UE) n° 289/2014
"		239000	autres légumes-fruits		"
"		240000	brassicacées	10	sauf choux verts; somme du propamocarbe et de ses sels, exprimée en propamocarbe
"		243020	choux verts	13	somme du propamocarbe et de ses sels, exprimée en propamocarbe
"		251000	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées	20	autres; somme du propamocarbe et de ses sels, exprimée en propamocarbe
"		251020	salade, Lactuca sativa L.	25	somme du propamocarbe et de ses sels, exprimée en propamocarbe

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		251060	roquette	30	"
"		252000	épinards et similaires		annexe du règlement (UE) n° 289/2014
"		253000	feuilles de vigne		"
"		254000	cresson d'eau		"
"		255000	chicorée Witloof		"
"		256000	fines herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges		"
"		280000	champignons comestibles		"
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Propanil		700000	houblon	0.1	
"		800000	épices	0.1	
Propaquizafop			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
Propargite	F	130000	fruits à pépins	1.5	
"	F	140000	fruits à noyau	1.5	
"	F	150000	baies et petits fruits	1.5	sauf raisins de table et raisins de cuve
"	F	151000	raisins de table et raisins de cuve	3	
"	F	200000	légumes	0.5	

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	610000	thé	5	
"	F	700000	houblon	100	
"	F	800000	épices	0.02	
Prophame			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
Propiconazole			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 500/2013 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (UE) n° 524/2011 (modification de l'annexe IIIB)
Propinèbe					cf. aussi dithiocarbamates
"		100000	fruits	0.05	autres; exprimé en propylènediamine
"		130000	fruits à pépins	0.3	exprimé en propylènediamine
"		140020	cerises	0.3	"
"		151000	raisins de table et raisins de cuve	1	"
"			olives	0.3	"
"		200000	légumes	0.05	autres; exprimé en propylènediamine
"		211000	pommes de terre	0.2	exprimé en propylènediamine
"		213030	céleris-raves	0.3	"
"		231010	tomates	2	"
"		231020	poivrons	1	"
"		232010	concombres	2	"
"		233010	melons	1	"
"		233030	pastèques	1	"
"		300000	légumineuses séchées	0.05	"
"		401000	graines oléagineuses	0.1	"
"		500000	céréales	0.05	"
"		610000	thé	0.1	"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		700000	houblon	25	"
"		810000	graines <épices>	0.1	"
"		820000	fruits et baies <épices>	0.1	"
"		830000	écorces <épices>	0.1	"
"		840000	racines ou rhizomes <épices>	0.1	"
"		850010	clous de girofle	0.1	"
"		850020	câpres	25	"
"		850990	autres <épices/boutons>	0.1	"
"		860000	stigmates de fleurs <épices>	0.1	"
"		870000	arille <épices>	0.1	"
Propisochlore			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Propoxur		100000	fruits	0.05	sauf citrons, groseilles, groseilles à maquereau, limettes, mandarines
"		110030	citrons	0.3	
"		110040	limettes	0.3	
"		110050	mandarines	0.3	
"		154030	groseilles (rouges, blanches ou noires- cassis)	0.2	
"		154040	groseilles à maquereau	0.2	
"		200000	légumes	0.05	sauf brocolis, choux pommés, choux-fleurs, poireaux
"		241010	brocolis	0.5	
"		241020	choux-fleurs	0.5	
"		242000	choux pommés	0.5	
"		270060	poireaux	1	
"		610000	thé	0.1	
"		700000	houblon	0.1	
"		800000	épices	0.1	

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		1020010	lait	0.005	(*)
Propoxycarbazone			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 703/2014
Propyzamide	F	100000	fruits		annexe du règlement (CE) n° 149/2008 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (UE) n° 737/2014 (modification de l'annexe IIIB)
"	F	210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"	F	220000	légumes-bulbes		"
"	F	230000	légumes-fruits		"
"	F	240000	brassicacées		"
"	F	251000	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées		"
"	F	252000	épinards et similaires		"
"	F	253000	feuilles de vigne		"
"	F	254000	cresson d'eau		"
"	F	255000	chicorée Witloof	1	
"	F	256000	fines herbes		annexe du règlement (CE) n° 149/2008 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (UE) n° 737/2014 (modification de l'annexe IIIB)
"	F	260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"	F	270000	légumes à tiges		"
"	F	280000	champignons comestibles		"
"	F	300000	légumineuses séchées		"
"	F	400000	graines et fruits oléagineux		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	500000	céréales		"
"	F	600000	thé, café, infusions et cacao		"
"	F	700000	houblon		"
"	F	800000	épices		"
"	F	900000	plantes sucrières		"
"	F	1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Proquinazid			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 251/2013
Prosulfocarb			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 777/2013
Prosulfuron			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 617/2014
Prothioconazole			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 834/2013
Pymetrozine			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 524/2011
Pyraclostrobin	F	110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 51/2014
"	F	120000	fruits à coque		"
"	F	130000	fruits à pépins	0.5	sauf poires, pommes
"	F	130010	poires	0.4	
"	F	130020	poires	0.4	
"	F	140010	abricots	0.8	
"	F	140020	cerises	1.5	
"	F	140030	pêches	0.3	
"	F	140040	prunes	0.7	

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	140990	autres <fruits à noyau>	0.02	
"	F	151000	raisins de table et raisins de cuve	2	
"	F	152000	fraises		annexe du règlement (UE) n° 51/2014
"	F	153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)	2	autres
"	F	153010	mûres	3	
"	F	153030	framboises	3	
"	F	154000	autres baies et petits fruits	3	
"	F	160000	fruits divers		annexe du règlement (UE) n° 51/2014
"	F	211000	pommes de terre		"
"	F	212000	légumes-racines et légumes-tubercules tropicaux		"
"	F	213000	autres légumes- racines et légumes- tubercules à l'exception des betteraves sucrières	0.02	autres
"	F	213010	betteraves rouges	0.1	
"	F	213020	carottes	0.5	
"	F	213030	céleris-raves	0.3	
"	F	213040	raifort	0.3	
"	F	213050	topinambours	0.06	
"	F	213060	panais	0.3	
"	F	213070	persil à grosse racine	0.1	
"	F	213080	radis	0.5	
"	F	213090	scorsonères (salsifis noirs)	0.1	
"	F	220010	ail	0.3	
"	F	220020	oignons	0.6	
"	F	220030	échalotes	0.3	
"	F	220040	oignons de printemps	1.5	
"	F	220990	autres <légumes- bulbes>	0.02	

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	231000	solanacées	0.02	autres
"	F	231010	tomates	0.3	
"	F	231020	poivrons	0.5	
"	F	231030	aubergines	0.3	
"	F	232000	cucurbitacées à peau comestible	0.5	autres
"	F	232010	concombres	0.4	
"	F	232030	courgettes	0.5	
"	F	233000	cucurbitacées à peau non comestible		annexe du règlement (UE) n° 51/2014
"	F	234000	maïs doux		"
"	F	239000	autres légumes-fruits		"
"	F	241000	choux à développement d'inflorescence		"
"	F	242000	choux pommés		"
"	F	243000	choux à feuilles	0.4	
"	F	244000	choux-raves		annexe du règlement (UE) n° 51/2014
"	F	251000	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées	2	
"	F	252000	épinards et similaires		annexe du règlement (UE) n° 51/2014
"	F	253000	feuilles de vigne		"
"	F	254000	cresson d'eau		"
"	F	255000	chicorée Witloof		"
"	F	256000	finest herbes		"
"	F	260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"	F	270000	légumes à tiges	0.02	autres
"	F	270050	artichauts	0.6	
"	F	270060	poireaux	0.5	
"	F	280000	champignons comestibles		annexe du règlement (UE) n° 51/2014
"	F	290000	algues		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	300000	légumineuses séchées		"
"	F	400000	graines et fruits oléagineux		"
"	F	500000	céréales		"
"	F	600000	thé, café, infusions et cacao		"
"	F	700000	houblon		"
"	F	800000	épices		"
"	F	900000	plantes sucrières		"
"	F	1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Pyraflufen-éthyl			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 703/2014
Pyrasulfotole		700000	houblon	0.02	
"		800000	épices	0.02	
Pyréthres		100000	fruits		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"		200000	légumes		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		610000	thé		"
"		620000	grains de café		"
"		630000	plantes à infusion	3	
"		640000	cacao (fèves fermentées ou séchées)		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"		650000	caroube		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Pyridabene	F	110000	agrumes		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
"	F	120000	fruits à coque		"
"	F	130000	fruits à pépins		"
"	F	140000	fruits à noyau	0.5	sauf cerises
"	F	140020	cerises	2.5	
"	F	152000	fraises		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
"	F	153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		"
"	F	154000	autres baies et petits fruits		"
"	F	160000	fruits divers		"
"	F	200000	légumes		"
"	F	300000	légumineuses séchées		"
"	F	400000	graines et fruits oléagineux		"
"	F	500000	céréales		"
"	F	600000	thé, café, infusions et cacao		"
"	F	700000	houblon		"
"	F	800000	épices		"
"	F	900000	plantes sucrières		"
"	F	1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Pyridate		100000	fruits		annexe du règlement (UE) n° 251/2013
"		210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"		220000	légumes-bulbes		"
"		230000	légumes-fruits		"
"		241000	choux à développement d'inflorescence		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		242000	choux pommés		"
"		243000	choux à feuilles		"
"		244000	choux-raves	0.1	
"		250000	légumes-feuilles et fines herbes		annexe du règlement (UE) n° 251/2013
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges		"
"		280000	champignons comestibles		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Pyriméthanol		100000	fruits		annexe du règlement (UE) n° 87/2014
"		210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"		220000	légumes-bulbes	0.01	(*) autres
"		220020	oignons	0.2	
"		220030	échalotes	0.1	
"		220040	oignons de printemps	3	
"		231000	solanacées	0.01	(*) autres
"		231010	tomates	2	
"		231020	poivrons	2	
"		231030	aubergines	2	
"		232000	cucurbitacées à peau comestible	0.7	sauf concombres
"		232010	concombres	2	

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		233000	cucurbitacées à peau non comestible		annexe du règlement (UE) n° 87/2014
"		234000	maïs doux		"
"		239000	autres légumes-fruits		"
"		240000	brassicacées		"
"		251000	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées	10	autres
"		251010	mâche	0.01	(*)
"		251020	salade, Lactuca sativa L.	20	
"		251030	chicorée	20	
"		251040	cresson	0.01	(*)
"		251080	feuilles et pousses de Brassica spp., y compris les feuilles de navets	20	
"		252000	épinards et similaires		annexe du règlement (UE) n° 87/2014
"		253000	feuilles de vigne		"
"		254000	cresson d'eau		"
"		255000	chicorée Witloof		"
"		256000	finest herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges		"
"		280000	champignons comestibles		"
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		900000	plantes sucrières		"
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Pyrimiphos-méthyl	F	100000	fruits	0.05	autres
"	F	110000	agrumes	1	sauf mandarines
"	F	110050	mandarines	2	
"	F	151020	raisins de cuve	2	
"	F	162010	kiwis	2	
"	F	200000	légumes	0.05	autres
"	F	213020	carottes	1	
"	F	231010	tomates	1	
"	F	231020	poivrons	1	
"	F	232010	concombres	0.1	
"	F	233010	melons	1	
"	F	241010	brocolis	1	
"	F	241020	choux-fleurs	1	
"	F	242010	choux de Bruxelles	2	
"	F	280010	champignons de culture	2	
"	F	300000	légumineuses séchées	0.05	
"	F	401000	graines oléagineuses	0.05	
"	F		huile de germe de blé	4	
"	F	500000	céréales	5	
"	F		produits céréaliers	0.5	
"	F	610000	thé	0.05	
"	F	700000	houblon	0.05	
"	F	800000	épices	5	
"	F	1010000	viandes, préparations de viande, abats, sang, graisses animales	0.05	exprimé sur la matière grasse
"	F	1020000	lait, crème, beurre et fromage	0.05	"
Pyriofenone			toutes les denrées alimentaires selon le		annexe du règlement (UE) n° 36/2014

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
			décret de la colonne 6		
Pyriproxyphène	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 737/2014
Pyroxsulam			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
Quassine		130000	fruits à pépins	0.02	
"		140040	prunes	0.02	
"		200000	légumes	0.05	
Quinalphos	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Quinclorac		700000	houblon	0.1	
"		800000	épices	0.1	
Quinmerac			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Quinoclamine			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 703/2014
Quinoxifen	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 36/2014
Quintozène	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 899/2012
Quizalofop			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 500/2013
Résmethrine	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
Rimsulfuron			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 617/2014
Saflufénacil			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 737/2014
Silthiofam			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Simazine			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 310/2011
Soufre			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008, rectificatif du 8.7.2008
Spinetoram		100000	fruits		annexe du règlement (UE) n° 491/2014
"		210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"		220000	légumes-bulbes		"
"		230000	légumes-fruits		"
"		240000	brassicacées		"
"		251000	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées	0.05	sauf salade, Lactuca sativa L.
"		251020	salade, Lactuca sativa L.	2	
"		252000	épinards et similaires		annexe du règlement (UE) n° 491/2014
"		253000	feuilles de vigne		"
"		254000	cresson d'eau		"
"		255000	chicorée Witloof		"
"		256000	fines herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		270000	légumes à tiges		"
"		280000	champignons comestibles		"
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Spinosad	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 737/2014
Spirodiclofen	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 34/2013
Spiromesifen			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 500/2013
Spirotetramat		110000	agrumes	0.5	somme de spirotetramat et BYI08330-enol, exprimée en spirotetramat
"		120000	fruits à coque	0.5	"
"		130000	fruits à pépins	0.7	"
"		140000	fruits à noyau	3	"
"		151000	raisins de table et raisins de cuve	2	"
"		152000	fraises	0.5	"
"		162010	kiwis	0.02	"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		162020	litchis	15	"
"		163030	mangues	0.3	"
"		163040	papayes	0.4	"
"		211000	pommes de terre	0.8	"
"		220000	légumes-bulbes	0.2	sauf oignons; somme de spirotrétram et BYI08330-enol, exprimée en spirotrétram
"		220020	oignons	0.4	somme de spirotrétram et BYI08330-enol, exprimée en spirotrétram
"		231010	tomates	1	"
"		231020	poivrons	1	"
"		231030	aubergines	1	"
"		232000	cucurbitacées à peau comestible	0.2	"
"		233000	cucurbitacées à peau non comestible	0.2	"
"		241000	choux à développement d'inflorescence	1	"
"		242010	choux de Bruxelles	0.3	"
"		242020	chou pomme	2	"
"		243000	choux à feuilles	7	"
"		244000	choux-raves	0.5	"
"		251000	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées	7	"
"		252000	épinards et similaires	7	"
"		254000	cresson d'eau	7	"
"		255000	chicorée Witloof	0.05	"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)	1.5	"
"		270030	céleri en branches	4	"
"		300000	légumineuses séchées	2	"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		401070	fèves de soja	4	"
"		401090	graines de coton	0.4	"
"		700000	houblon	15	"
"		800000	épices	0.1	"
"		1011010	viande musculaire porcine	0.05	"
"		1011030	foie porcin	1	"
"		1011040	rognons porcins	1	"
"		1011050	abats comestibles porcins	1	"
"		1012010	viande musculaire de bovins	0.05	"
"		1012030	foie de bovins	1	"
"		1012040	rognons de bovins	1	"
"		1012050	abats comestibles de bovins	1	"
"		1013010	viande musculaire d'ovins	0.05	"
"		1013030	foie d'ovins	1	"
"		1013040	rognons d'ovins	1	"
"		1013050	abats comestibles d'ovins	1	"
"		1014010	viande musculaire de caprins	0.05	"
"		1014030	foie de caprins	1	"
"		1014040	rognons de caprins	1	"
"		1014050	abats comestibles de caprins	1	"
"		1015010	viande musculaire des animaux des espèces chevaline, asine ou mulassière	0.05	"
"		1015030	foie des animaux des espèces chevaline, asine ou mulassière	1	"
"		1015040	rognons des animaux des espèces chevaline, asine ou mulassière	1	"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		1015050	abats comestibles des animaux des espèces chevaline, asine ou mulassière	1	"
"		1016000	viandes de volaille	0.01	(*) "
"		1017010	viande musculaire d'autres animaux d'élevage	0.05	"
"		1017030	foie d'autres animaux d'élevage	1	"
"		1017040	reins d'autres animaux d'élevage	1	"
"		1017050	abats comestibles d'autres animaux d'élevage	1	"
"		1020000	lait, crème, beurre et fromage	0.005	(*) "
"		1030000	oeufs d'oiseaux	0.01	(*) "
Spiroxamine		151000	raisins de table et raisins de cuve	1	
"		500000	céréales	0.05	sauf avoine, orge
"		500010	orge	0.3	
"		500050	avoine	0.3	
"		700000	houblon	0.1	
"		800000	épices	0.1	
Streptomycine		130010	pommes	0.01	(*)
"		130020	poires	0.01	(*)
"		1040000	miel	0.01	(*)
Sulcotrione			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Sulfanilamide		1040000	miel	0.05	résultant de l'utilisation d'asulam
Sulfosate (Glyphosate-trimesium)					cf. triméthyl-sulfonium-cation et glyphosate
Sulfosulfuron			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 617/2014

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
T, 2,4,5-	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Tébuconazole		130000	fruits à pépins	0.5	autres
"		130010	pommes	0.3	
"		130020	poires	0.3	
"		140010	abricots	0.3	
"		140020	cerises	0.5	
"		140030	pêches	0.3	
"		140040	prunes	0.6	
"		151000	raisins de table et raisins de cuve	1	
"			jus de raisins	0.3	
"			vin	0.3	
"		153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)	0.5	
"		213020	carottes	0.5	
"		220010	ail	0.1	
"		220020	oignons	0.05	
"		220030	échalotes	0.05	
"		231010	tomates	0.4	
"		231020	poivrons	0.5	
"		231030	aubergines	0.4	
"		232010	concombres	0.2	
"		232030	courgettes	0.2	
"		233000	cucurbitacées à peau non comestible	0.05	autres
"		233010	melons	0.2	
"		233020	courges	0.2	
"		233030	pastèques	0.2	
"		240000	brassicacées	0.5	sauf choux à feuilles, choux-raves
"		243000	choux à feuilles	0.02	
"		244000	choux-raves	0.02	
"		255000	chicorée Witloof	0.05	

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		260010	haricots frais, non écossés	2	
"		260020	haricots frais, écossés	2	
"		260030	pois frais, non écossés	0.1	
"		260040	pois frais, écossés	0.1	
"		270010	asperges	0.05	
"		270060	poireaux	0.3	
"		401010	graines de lin	0.05	
"		401060	graines de colza	0.5	
"		500000	céréales	0.05	sauf blé, orge, seigle
"		500010	orge	2	
"		500070	seigle	0.1	
"		500090	blé	0.1	
"		700000	houblon	30	
"		810010	anis vert	2	
"		810020	carvi noir	2	
"		810030	graines de céleri	1	
"		810040	graines de coriandre	2	
"		810050	graines de cumin	1	
"		810060	graines d'aneth	1	
"		810070	graines de fenouil	2	
"		810080	fenugrec	1	
"		810090	noix muscade	1	
"		810990	autres <épices/graines>	1	
"		820000	fruits et baies <épices>	1	
"		830000	écorces <épices>	1	
"		840000	racines ou rhizomes <épices>	1	
"		850000	boutons <épices>	1	
"		860000	stigmates de fleurs <épices>	1	
"		870000	arille <épices>	1	

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
Tebufenozide	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 893/2010
Tébufenpyrad	F	120000	fruits à coque		annexe du règlement (UE) n° 34/2013
"	F	130000	fruits à pépins		"
"	F	140000	fruits à noyau	0.5	sauf pêches
"	F	140030	pêches	0.3	
"	F	151000	raisins de table et raisins de cuve	0.2	
"	F	152000	fraises		annexe du règlement (UE) n° 34/2013
"	F	153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)	0.1	
"	F	154000	autres baies et petits fruits		annexe du règlement (UE) n° 34/2013
"	F	160000	fruits divers		"
"	F	210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"	F	220000	légumes-bulbes		"
"	F	240000	brassicacées		"
"	F	250000	légumes-feuilles et fines herbes		"
"	F	260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"	F	270000	légumes à tiges		"
"	F	280000	champignons comestibles		"
"	F	290000	algues		"
"	F	300000	légumineuses séchées		"
"	F	400000	graines et fruits oléagineux		"
"	F	500000	céréales		"
"	F	600000	thé, café, infusions et cacao		"
"	F	700000	houblon		"
"	F	800000	épices		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	900000	plantes sucrières		"
"	F	1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Tecnazène	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Teflubenzuron			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 318/2014
Tefluthrine	F	110000	agrumes		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"	F	120000	fruits à coque		"
"	F	130000	fruits à pépins		"
"	F	140000	fruits à noyau		"
"	F	152000	fraises		"
"	F	153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		"
"	F	154000	autres baies et petits fruits		"
"	F	160000	fruits divers		"
"	F	220000	légumes-bulbes		"
"	F	230000	légumes-fruits		"
"	F	240000	brassicacées		"
"	F	250000	légumes-feuilles et fines herbes		"
"	F	260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"	F	270000	légumes à tiges		"
"	F	280000	champignons comestibles		"
"	F	290000	algues		"
"	F	300000	légumineuses séchées		"
"	F	400000	graines et fruits oléagineux		"
"	F	500000	céréales		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	600000	thé, café, infusions et cacao		"
"	F	700000	houblon		"
"	F	800000	épices		"
"	F	900000	plantes sucrières		"
Tembotrione			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 251/2013
TEPP			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Tepraloxymid		100000	fruits		annexe du règlement (UE) n° 777/2013
"		211000	pommes de terre	0.5	
"		212000	légumes-racines et légumes-tubercules tropicaux		annexe du règlement (UE) n° 777/2013
"		213000	autres légumes-racines et légumes-tubercules à l'exception des betteraves sucrières	0.5	
"		220000	légumes-bulbes		annexe du règlement (UE) n° 777/2013
"		230000	légumes-fruits		"
"		240000	brassicacées		"
"		250000	légumes-feuilles et fines herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)	0.1	autres
"		260010	haricots frais, non écosés	0.5	
"		260020	haricots frais, écosés	0.5	
"		260030	pois frais, non écosés	0.5	
"		260040	pois frais, écosés	0.1	
"		270000	légumes à tiges	0.1	autres
"		270030	céleri en branches	0.2	

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		270060	poireaux	0.3	
"		280000	champignons comestibles		annexe du règlement (UE) n° 777/2013
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
"		1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Terbufos			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Terbutylazine		120000	fruits à coque		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"		130000	fruits à pépins	0.1	
"		140000	fruits à noyau		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"		151000	raisins de table et raisins de cuve	0.1	
"		152000	fraises		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"		153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		"
"		154000	autres baies et petits fruits		"
"		160000	fruits divers		"
"		211000	pommes de terre	0.1	
"		212000	légumes-racines et légumes-tubercules tropicaux		annexe du règlement (CE) n° 149/2008

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		213000	autres légumes- racines et légumes- tubercules à l'exception des betteraves sucrières		"
"		220000	légumes-bulbes		"
"		240000	brassicacées		"
"		250000	légumes-feuilles et fines herbes		"
"		260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"		270000	légumes à tiges		"
"		280000	champignons comestibles		"
"		290000	algues		"
"		300000	légumineuses séchées		"
"		400000	graines et fruits oléagineux		"
"		500000	céréales		"
"		600000	thé, café, infusions et cacao		"
"		700000	houblon		"
"		800000	épices		"
"		900000	plantes sucrières		"
Tetraconazole	F	110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 34/2013
"	F	120000	fruits à coque		"
"	F	130000	fruits à pépins		"
"	F	140000	fruits à noyau		"
"	F	151010	raisins de table	0.5	
"	F	151020	raisins de cuve	0.5	
"	F	152000	fraises		annexe du règlement (UE) n° 34/2013
"	F	153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		"
"	F	154000	autres baies et petits fruits		"
"	F	160000	fruits divers		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	200000	légumes		"
"	F	300000	légumineuses séchées		"
"	F	400000	graines et fruits oléagineux		"
"	F	500000	céréales		"
"	F	600000	thé, café, infusions et cacao		"
"	F	700000	houblon		"
"	F	800000	épices		"
"	F	900000	plantes sucrières		"
Tétradifon			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 310/2011
Thiabendazole			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Thiacloprid	F	110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 364/2014
"	F	120000	fruits à coque		"
"	F	130000	fruits à pépins		"
"	F	140000	fruits à noyau	0.3	sauf prunes
"	F	140040	prunes	0.1	
"	F	151000	raisins de table et raisins de cuve		annexe du règlement (UE) n° 364/2014
"	F	152000	fraises		"
"	F	153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)	1	autres
"	F	153010	mûres	3	
"	F	153030	framboises	3	
"	F	154000	autres baies et petits fruits		annexe du règlement (UE) n° 364/2014
"	F	160000	fruits divers		"
"	F	210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"	F	220000	légumes-bulbes		"
"	F	231000	solanacées	0.02	autres

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	231010	tomates	0.5	
"	F	231020	poivrons	1	
"	F	231030	aubergines	0.5	
"	F	232000	cucurbitacées à peau comestible		annexe du règlement (UE) n° 364/2014
"	F	233000	cucurbitacées à peau non comestible		"
"	F	234000	maïs doux		"
"	F	239000	autres légumes-fruits		"
"	F	241000	choux à développement d'inflorescence		"
"	F	242000	choux pommés		"
"	F	243000	choux à feuilles	0.5	
"	F	244000	choux-raves		annexe du règlement (UE) n° 364/2014
"	F	251000	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées	2	
"	F	252000	épinards et similaires		annexe du règlement (UE) n° 364/2014
"	F	253000	feuilles de vigne		"
"	F	254000	cresson d'eau		"
"	F	255000	chicorée Witloof		"
"	F	256000	finest herbes		"
"	F	260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"	F	270000	légumes à tiges	0.02	autres
"	F	270030	céleri en branches	0.5	
"	F	270040	fenouil	0.5	
"	F	270060	poireaux	0.1	
"	F	280000	champignons comestibles		annexe du règlement (UE) n° 364/2014
"	F	290000	algues		"
"	F	300000	légumineuses séchées		"
"	F	400000	graines et fruits oléagineux		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	500000	céréales		"
"	F	600000	thé, café, infusions et cacao		"
"	F	700000	houblon		"
"	F	800000	épices		"
"	F	900000	plantes sucrières		"
"	F	1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Thiaméthoxam			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 500/2013
Thiencarbazone-méthyle		500030	maïs	0.01	(*)
Thifensulfuron méthyle			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 617/2014
Thiobencarb			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 79/2014
Thiophanate-méthyl			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 893/2010 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n° 149/2008 (modification de l'annexe IIIB)
Thirame					cf. aussi dithiocarbamates
"			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 822/2009, rectificatif du 10.03.2010 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n° 149/2008 (modification de l'annexe IIIB)
Tolclofos-méthyl			toutes les denrées alimentaires selon le		annexe du règlement (CE) n° 839/2008

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
			décret de la colonne 6		
Tolylfluamide			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 899/2012
Topramezone		500030	maïs	0.01	(*)
"		700000	houblon	0.02	
"		800000	épices	0.02	
Tralkoxydim			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
Triadiméfone	F				cf. triadimenol
Triadimenol	F	110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 459/2010
"	F	120000	fruits à coque		"
"	F	130000	fruits à pépins		"
"	F	140000	fruits à noyau		"
"	F	151000	raisins de table et raisins de cuve	2	somme du triadiméfone et triadimenol
"	F		vin	0.5	"
"	F	152000	fraises		annexe du règlement (UE) n° 459/2010
"	F	153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		"
"	F	154000	autres baies et petits fruits		"
"	F	160000	fruits divers		"
"	F	210000	légumes-racines et légumes-tubercules		"
"	F	220000	légumes-bulbes		"
"	F	231000	solanacées	1	autres; somme du triadiméfone et triadimenol
"	F	231010	tomates	0.3	somme du triadiméfone et triadimenol
"	F	231020	poivrons	0.5	"
"	F	231030	aubergines	0.1	"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	232000	cucurbitacées à peau comestible		annexe du règlement (UE) n° 459/2010
"	F	233000	cucurbitacées à peau non comestible		"
"	F	234000	maïs doux		"
"	F	239000	autres légumes-fruits		"
"	F	240000	brassicacées		"
"	F	250000	légumes-feuilles et fines herbes		"
"	F	260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"	F	270000	légumes à tiges		"
"	F	280000	champignons comestibles		"
"	F	290000	algues		"
"	F	300000	légumineuses séchées		"
"	F	400000	graines et fruits oléagineux		"
"	F	500000	céréales		"
"	F	600000	thé, café, infusions et cacao		"
"	F	700000	houblon		"
"	F	800000	épices		"
"	F	900000	plantes sucrières		"
Triallate			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Triasulfuron			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 559/2011
Triazoxide		500000	céréales	0.02	sauf maïs
Tribénuron-méthyle			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Trichlorfon			toutes les denrées alimentaires selon le		annexe du règlement (UE) n° 899/2012

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
			décret de la colonne 6		
Triclopyr			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 750/2010
Tricyclazole		700000	houblon	0.05	
"		800000	épices	0.05	
Tridémorphe	F		toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 899/2012
Trifloxystrobine	F	110000	agrumes		annexe du règlement (UE) n° 737/2014 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (UE) n° 491/2014 (modification de l'annexe IIIB)
"	F	120000	fruits à coque		"
"	F	130000	fruits à pépins		"
"	F	140000	fruits à noyau		"
"	F	151000	raisins de table et raisins de cuve		"
"	F	152000	fraises		"
"	F	153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)	2	
"	F	154000	autres baies et petits fruits	2	
"	F	160000	fruits divers		annexe du règlement (UE) n° 737/2014 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (UE) n° 491/2014 (modification de l'annexe IIIB)
"	F	211000	pommes de terre		"
"	F	212000	légumes-racines et légumes-tubercules tropicaux		"
"	F	213000	autres légumes- racines et légumes-	0.02	autres

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
			tubercules à l'exception des betteraves sucrières		
"	F	213020	carottes	0.1	
"	F	213030	céleris-raves	0.1	
"	F	213060	panais	0.04	
"	F	213070	persil à grosse racine	0.08	
"	F	213080	radis	0.08	
"	F	213090	scorsonères (salsifis noirs)	0.04	
"	F	213100	rutabagas	0.04	
"	F	213110	navets	0.04	
"	F	220000	légumes-bulbes		annexe du règlement (UE) n° 737/2014 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (UE) n° 491/2014 (modification de l'annexe IIIB)
"	F	230000	légumes-fruits		"
"	F	240000	brassicacées	0.5	sauf choux à feuilles
"	F	243000	choux à feuilles	3	
"	F	251000	laitues et autres salades similaires, y compris les brassicacées	10	autres
"	F	251020	salade, Lactuca sativa L.	15	
"	F	251080	feuilles et pousses de Brassica spp., y compris les feuilles de navets	15	
"	F	252000	épinards et similaires		annexe du règlement (UE) n° 737/2014 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (UE) n° 491/2014 (modification de l'annexe IIIB)
"	F	253000	feuilles de vigne		"
"	F	254000	cresson d'eau		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	255000	chicorée Witloof	0.1	
"	F	256000	fines herbes		annexe du règlement (UE) n° 737/2014 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (UE) n° 491/2014 (modification de l'annexe IIIB)
"	F	260000	légumineuses potagères (fraîches)		"
"	F	270000	légumes à tiges	0.02	autres
"	F	270010	asperges	0.05	
"	F	270030	céleri en branches	1	
"	F	270050	artichauts	0.2	
"	F	270060	poireaux	0.5	
"	F	280000	champignons comestibles		annexe du règlement (UE) n° 737/2014 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (UE) n° 491/2014 (modification de l'annexe IIIB)
"	F	290000	algues		"
"	F	300000	légumineuses séchées		"
"	F	400000	graines et fruits oléagineux		"
"	F	500000	céréales		"
"	F	600000	thé, café, infusions et cacao		"
"	F	700000	houblon		"
"	F	800000	épices		"
"	F	900000	plantes sucrières		"
"	F	1000000	produits d'origine animale - animaux terrestres		"
Triflumizole	F	110000	agrumes		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
"	F	120000	fruits à coque		"
"	F	130000	fruits à pépins		"

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"	F	140000	fruits à noyau		"
"	F	151010	raisins de table	0.1	triflumizole et métabolite FM-6-1(N- (4-chloro-2- trifluorométhyl-phényl)- n-propoxy-acétamidine), exprimés en triflumizole
"	F	151020	raisins de cuve	3	"
"	F	152000	fraises		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
"	F	153000	fruits de ronces (espèces de Rubus)		"
"	F	154000	autres baies et petits fruits		"
"	F	160000	fruits divers		"
"	F	200000	légumes		"
"	F	300000	légumineuses séchées		"
"	F	400000	graines et fruits oléagineux		"
"	F	500000	céréales		"
"	F	600000	thé, café, infusions et cacao		"
"	F	700000	houblon		"
"	F	800000	épices		"
"	F	900000	plantes sucrières		"
Triflumuron			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
Trifluraline			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
Triflurosulfuron			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
Triforine			toutes les denrées alimentaires selon le		annexe du règlement (UE) n° 310/2011

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
			décret de la colonne 6		
Triméthylsulfonium, cation	F	100000	fruits		annexe du règlement (CE) n° 149/2008
"	F	200000	légumes		"
"	F	300000	légumineuses séchées		"
"	F	400000	graines et fruits oléagineux		"
"	F	500000	céréales		"
"	F	600000	thé, café, infusions et cacao		"
"	F	700000	houblon		"
"	F	800000	épices		"
"	F	900000	plantes sucrières		"
Trinexapac			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 87/2014
Trinexapac-éthyl					cf. trinexapac
Triticonazole			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 559/2011
Tritosulfuron			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (CE) n° 839/2008
Valifénalate			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 750/2010
Vinclozoline			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 1138/2013
Warfarine			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 703/2014
Zirame					cf. aussi dithiocarbamates

1	2	3	4	5	6
Substance active	liposo- luble	Code de l'UE	Denrée alimentaire	LMR mg/kg	Remarques
"		100000	fruits	0.1	autres
"		130020	poires	1	
"		140020	cerises	5	
"		140040	prunes	2	
"		200000	légumes	0.1	autres
"		300000	légumineuses séchées	0.1	
"		401000	graines oléagineuses	0.1	
"		500000	céréales	0.1	
"		610000	thé	0.2	
"		700000	houblon	0.2	
"		800000	épices	0.2	
Zoxamide			toutes les denrées alimentaires selon le décret de la colonne 6		annexe du règlement (UE) n° 520/2011 (modification de l'annexe II) et annexe du règlement (CE) n° 149/2008 (modification de l'annexe IIIB)

*Annexe 3*  
(art. 4 et 10, al. 1, let. b)

### **Pesticides pour lesquels aucune limite maximale de résidus ne s'applique**

#### *1 Commentaires*

Aucune limite maximale de résidus ne s'applique aux substances actives dans ce tableau pour un emploi dans des produits phytosanitaires ou biocides.

#### *2 Tableau*

1	2
Substance active	Remarques
1-Décanol	
Acétate d'ammonium	
Acide acétique	
Acide benzoïque	
Acide folique	
Acides gras : acide laurique	
Acides gras : C7-C20	
Acides gras : acide caprique	
Acides gras : ester méthylique d'acides gras	
Acides gras : acide heptanoïque	
Acides gras : acide octanoïque	
Acides gras : acide oléique, y compris oléate d'éthyle	
Acides gras : acide pélargonique	
Adoxophyes orana granulovirus, souche BV-0001	
Silicate d'aluminium (kaolin)	
Alcools gras / alcools aliphatiques	
Ampelomyces quisqualis, souche AQ10	
Aureobasidium pullulans (souches DSM 14940 et DSM 14941)	
Bacillus subtilis, souche QST 713	
Calcaire	
Carbonate de calcium	
Carbonate acide de potassium	
Chlorhydrate de triméthylamine	
Coniothyrium minitans, souche CON/M/91-08 (DSM 9660)	
Dioxyde de carbone	
Éthylène	
Extrait d'ail	
Extrait d'algues marines	

1	2
Substance active	Remarques
Extrait de l'arbre à thé	
Gibbérelline	
Glicladium catenulatum, souche J1446	
Heptamaloxyloglucan	
Huiles végétales : citronnellol	
Huiles végétales : eugénol / essence de clou de girofle	
Huiles végétales : essence d'orange	
Huiles végétales : huile de colza	
Iodure de potassium	
Kieselgur (terre de diatomées)	
Laminarine	
Maltodextrine	
Méthylnonylcétone	
Paecilomyces fumosoroseus, souche Apopka 97	
Paecilomyces lilacinus, souche 251	
Phosphate de fer(III)	
Poivre	
Pseudomonas chlororaphis, souche MA342	
Répulsifs : farine de sang	
Répulsifs : huile de poisson	
Répulsifs : graisse de mouton	
Répulsifs : tall-oil	
Sable quartzeux	
Silicate alumino-sodique	
Sulfate de fer(II)	
Sulfate de fer(III)	
Thiocyanate de potassium	
Triiodure de potassium	

Annexe 4  
(art. 10, al. 3)

**Combinaisons substance active – produit selon l’article 11, alinéa 4 (fumigants)**

*1 Commentaires*

Ce tableau présente les combinaisons substance active – produit pour lesquelles les limites maximales de résidus inscrites à l’annexe 2 s’appliquent uniquement au moment de leur remise aux consommateurs.

*2 Tableau*

1	2	3
Substance active	Produit inscrit à l’annexe 1	Code UE
Fluorure de sulfuryle	fruits	0100000
	céréales	0500000
Hydrogène phosphoré	fruits	0100000
	légumes	0200000
	légumineuses séchées	0300000
	graines oléagineuses et fruits oléagineux	0400000
	céréales	0500000
	thé, café, infusions et cacao	0600000
	épices	0800000
Phosphore d’aluminium	fruits	0100000
	légumes	0200000
	légumineuses séchées	0300000
	graines oléagineuses et fruits oléagineux	0400000
	céréales	0500000
	thé, café, infusions et cacao	0600000
	épices	0800000
Phosphore de calcium	fruits	0100000
	légumes	0200000
	légumineuses séchées	0300000
	graines oléagineuses et fruits oléagineux	0400000
	céréales	0500000
	thé, café, infusions et cacao	0600000
	épices	0800000
Phosphore de magnésium	fruits	0100000
	légumes	0200000

1	2	3
Substance active	Produit inscrit à l'annexe 1	Code UE
Phosphure de zinc	légumineuses séchées	0300000
	graines oléagineuses et fruits oléagineux	0400000
	céréales	0500000
	thé, café, infusions et cacao	0600000
	épices	0800000
	fruits	0100000
	légumes	0200000
	légumineuses séchées	0300000
	graines oléagineuses et fruits oléagineux	0400000
	céréales	0500000
	thé, café, infusions et cacao	0600000
	épices	0800000

PROJET

**Ordonnance du DFI  
sur les résidus de substances pharmacologiquement actives  
et d'additifs pour l'alimentation animale dans les denrées  
alimentaires d'origine animale  
(ORésDAlan)**

du ...

---

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),  
vu l'art. 5, al. 4, de l'ordonnance du ...sur les denrées alimentaires et les objets  
usuels (ODAIIOUs)<sup>1</sup>,*

*arrête :*

**Art. 1**           Objet et champ d'application

<sup>1</sup> La présente ordonnance fixe les limites maximales de résidus de substances pharmacologiquement actives et d'additifs pour l'alimentation animale admises dans les denrées alimentaires d'origine animale.

<sup>2</sup> La présente ordonnance ne s'applique pas:

- a. aux principes actifs d'origine biologique destinés à produire une immunité active ou passive ou à diagnostiquer un état d'immunité, utilisés dans des médicaments vétérinaires immunologiques;
- b. aux contaminants au sens de l'ordonnance du DFI du ... sur les contaminants <sup>2</sup>;
- c. aux denrées alimentaires provenant d'animaux qui ont reçu, lors d'essais cliniques, des substances pharmacologiquement actives non autorisées.

**Art. 2**           Définitions

Dans la présente ordonnance, on entend par :

- a. *limite maximale de résidus*: la concentration des résidus d'une substance et de ceux de ses produits de dégradation qui ont une importance toxicologique, admise dans une denrée alimentaire d'origine animale;
- b. *résidus de substances pharmacologiquement actives*: toutes les substances pharmacologiquement actives, qu'il s'agisse de substances actives, d'excipients ou de produits de dégradation ainsi que leurs métabolites restant dans les aliments produits à partir d'animaux;

<sup>1</sup> RS ...

<sup>2</sup> RS ...

- c. *substances interdites*: les substances pharmacologiquement actives qui ne doivent pas être administrées à des animaux de rente, car elles peuvent présenter un risque pour la santé humaine ou parce que les effets des résidus de ces substances sur la santé humaine ne sont pas connus de manière définitive.
- d. *valeur de référence*: le niveau de résidu d'une substance pharmacologiquement active, défini à des fins de contrôle, dans le cas de certaines substances pour lesquelles il n'a pas été fixé de limite maximale de résidus.

**Art. 3** Limites maximales de résidus

<sup>1</sup> Les limites maximales de résidus de substances pharmacologiquement actives dans des denrées alimentaires d'origine animale ainsi que la classification thérapeutique de ces substances sont fixées dans la liste 1 de l'annexe.

<sup>2</sup> Les limites maximales de résidus d'additifs pour l'alimentation animale visés à l'art. 3, al. 2, let. h, et à l'art. 25, al. 1, let. b et e, de l'ordonnance su 26 octobre 2011 sur les aliments pour animaux<sup>3</sup> dans des denrées alimentaires d'origine animale sont fixées dans la liste 2 de l'annexe.

<sup>3</sup> Les limites maximales de résidus d'additifs pour l'alimentation animale (coccidiostatiques, histomonostatiques) résultant du transfert inévitable de ces additifs dans les denrées alimentaires d'origine animale sont inscrites dans la liste 3 de l'annexe.

<sup>4</sup> Les substances interdites sont inscrites dans la liste 4 de l'annexe.

<sup>5</sup> Les valeurs de référence sont inscrites dans la liste 5 de l'annexe.

**Art. 4** Mise sur le marché

<sup>1</sup> Des résidus de substances pharmacologiquement actives et d'additifs pour l'alimentation animale ne doivent être présents dans les denrées alimentaires d'origine animale qu'en quantités techniquement inévitables et ne présentant pas de danger pour la santé.

<sup>2</sup> Il est interdit de mettre sur le marché des denrées alimentaires d'origine animale qui contiennent des résidus de substances qui:

- a. dépassent les limites maximales fixées dans la présente ordonnance;
- b. sont interdites, ou
- c. ne sont pas autorisées.

<sup>3</sup> En dérogation à l'al. 2, une denrée alimentaire ne doit pas être contestée lorsque:

- a. une valeur de référence a été fixée pour une de ces substances, et
- b. la limite maximale de résidus est inférieure à la valeur de référence.

<sup>3</sup> RS 916.307

**Art. 5** Modification des listes

L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) adapte régulièrement l'annexe de la présente ordonnance pour qu'elle reflète l'état des connaissances scientifiques et de la technique ainsi que l'état des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

**Art. 6** Directives aux autorités cantonales d'exécution

<sup>1</sup> Si les listes annexées à la présente ordonnance ne reflètent plus les derniers développements et les connaissances les plus récentes et que des mesures d'urgence pour la protection de la santé s'imposent, l'OSAV peut donner des directives provisoires aux autorités cantonales d'exécution jusqu'à la modification des listes.

<sup>2</sup> Les directives sont publiées sur Internet.

**Art. 7** Dispositions transitoires

Les dispositions transitoires sont contenues à l'article 90 alinéa 1 ODAIOUs.

**Art. 8** Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le ... .

...

Département fédéral de l'intérieur :

Alain Berset

*Annexe*  
(Art. 3, al. 1 à 5, 4, al. 2, let. a)

**1 Liste des limites maximales admises de résidus de substances pharmacologiquement actives dans des denrées alimentaires d'origine animale et classification de ces substances**

Substance pharmacologiquement active	Résidu marqueur	Espèce animale	Limite maximale de résidus	Denrée cible	Autres dispositions	Classification thérapeutique
Abamectine	Avermectine B1a	Bovins	10 µg/kg	Graisse	NÉANT	Agent antiparasitaire/médicament agissant contre les endoparasites et les ectoparasites
Abamectine	Avermectine B1a	Bovins	20 µg/kg	Foie	NÉANT	Agent antiparasitaire/médicament agissant contre les endoparasites et les ectoparasites
Abamectine	Avermectine B1a	Ovins	20 µg/kg	Muscle	Ne pas utiliser chez les animaux produisant du lait destiné à la consommation humaine	Agent antiparasitaire/médicament agissant contre les endoparasites et les ectoparasites
Abamectine	Avermectine B1a	Ovins	50 µg/kg	Graisse	Ne pas utiliser chez les animaux produisant du lait destiné à la consommation humaine	Agent antiparasitaire/médicament agissant contre les endoparasites et les ectoparasites
Abamectine	Avermectine B1a	Ovins	25 µg/kg	Foie	Ne pas utiliser chez les animaux produisant du lait destiné à la consommation humaine	Agent antiparasitaire/médicament agissant contre les endoparasites et les ectoparasites

---

<b>Substance pharmacologiquement active</b>	<b>Résidu marqueur</b>	<b>Espèce animale</b>	<b>Limite maximale de résidus</b>	<b>Denrée cible</b>	<b>Autres dispositions</b>	<b>Classification thérapeutique</b>
Abamectine	Avermectine B1a	Ovins	20 µg/kg	Reins	Ne pas utiliser chez les animaux produisant du lait destiné à la consommation humaine	Agent antiparasitaire/médicament agissant contre les endoparasites et les ectoparasites

PROJET

## 2. Liste des limites maximales de résidus d'additifs pour l'alimentation animale dans les denrées alimentaires d'origine animale

### 2.1. Explications de la liste

Domaine

d'application

2.1.1 C = coccidiostatiques au sens de l'art. 25, al. 1, let. e, de l'ordonnance sur le Livre des aliments pour animaux<sup>4</sup> en relation avec la liste des additifs autorisés, qui est publiée en vertu de l'art. 22, al. 7, comme annexe 2 « Catégorie 5: Coccidiostatiques et histomonostatiques » de ladite ordonnance.

2.2.2 S= additifs sensoriels au sens de l'art. 25, al. 1, let. b, de l'ordonnance sur le Livre des aliments pour animaux en relation avec la liste des additifs autorisés, qui est publiée en vertu de l'art. 22, al. 7, comme annexe 2 « Catégorie 2: Additifs sensoriels », groupe fonctionnel colorants, de ladite ordonnance.

### 2.2 Liste

1	2	3	3
Principe actif	Champ d'application	Espèce animale	Denrées alimentaires
			Limite maximale en µg/kg
Adonirubine	S	Salmonidés	Muscle; somme de l'adonirubine et de la canthaxanthine; transfert de l'aliment pour animaux à la viande
Canthaxanthine	S	Salmonidés	"

<sup>4</sup> RS 916.307.1 Le texte de cette annexe n'est pas publié au RO. Il peut être consulté à l'adresse internet suivante: <http://www.agroscope.admin.ch/futtermittelkontrolle/05632/index.html?lang=fr>

1	2	3	3	3
Principe actif	Champ d'application	Espèce animale	Denrées alimentaires	Limite maximale en µg/kg
Canthaxanthine	S	Jaune d'œuf	Œufs de poule; transfert de l'aliment à l'œuf	30000
Diclazuril	C	Poulets d'engraissement, dindes d'engraissement, pintades	Foie	1500
"	"	"	Reins	1000
"	"	"	Muscle	500
"	"	"	Peau/graisse	500
"	"	Lapins	Foie	2500
"	"	"	Reins	1000
"	"	"	Muscle	150
"	"	"	Graisse	300
Lasalocide	C	Volaille	cf. liste selon le chiffre 3a	cf. liste selon le chiffre 3a
Maduramicin-Ammonium	C	Poulets d'engraissement	Foie	150
"	"	"	Reins	100
"	"	"	Peau/graisse	150
"	"	"	Muscle	30
Monensine sodique	C	Poulets d'engraissement, dindes	Peau et graisse	25
"	"	"	Foie, reins et muscle	8

1	2	3		3
Principe actif	Champ d'application	Espèce animale	Denrées alimentaires	Limite maximale en µg/kg
Narasine	C	Poulets d'engraissement	dans tous les tissus humides	50
Nicarbazine	C	Poulets d'engraissement	Foie	15000 Dinitrocarbanilide (DNC)
"	"	"	Reins	6000 Dinitrocarbanilide (DNC)
"	"	"	Muscle	4000 Dinitrocarbanilide (DNC)
Nicarbazine	"	"	Peau/graisse	4000 Dinitrocarbanilide (DNC)
Robenidine	C	Lapins	Foie	200
"	"	"	Reins	200
"	"	"	autres tissus	100
"	"	Poulets d'engraissement	Foie	800
"	"	"	Reins	350
"	"	"	Muscle	200
"	"	"	Peau/graisse	1300
"	"	Dindes	Foie	400

1	2	3		3
Principe actif	Champ d'application	Espèce animale	Denrées alimentaires	Limite maximale en µg/kg
"	"	"	Reins	200
"	"	"	Muscle	200
"	"	"	Peau/graisse	400
Salinomycine C sodium		Poulets d'engraissement	dans tous les tissus humides	5

PROJET

**3 Liste des limites maximales de résidus d'additifs pour l'alimentation animale (coccidiostatiques, histomonostatiques) dans les denrées alimentaires d'origine animale résultant du transfert inévitable de ces additifs dans des aliments pour animaux destinés à des espèces animales non cibles**

*3.1 Explications de la liste*

3.1.1 Les denrées alimentaires dont les teneurs maximales de résidus fixées en annexe sont respectées ne doivent pas être mélangées avec des denrées alimentaires dépassant ces teneurs maximales.

3.1.2 Lors de l'application des limites maximales de résidus fixées dans l'annexe de la présente ordonnance à des denrées alimentaires qui ont été séchées, diluées ou transformées ou à des denrées alimentaires qui se composent de plus d'un ingrédient, il faut prendre en compte les modifications de la teneur du contaminant due au séchage, à la dilution ou à la transformation ainsi que de la part relative des ingrédients dans la denrée alimentaire.

*3.2 Liste*

1	3	3	
Principe actif	Espèce animale	Denrées alimentaires	Limite maximale en µg/kg
Lasalocide sodique	autres espèces animales que la volaille et les bovins	Lait	1
		Foie	50
		Reins	20
		autres denrées alimentaires d'origine animale	5

1	3		3
Principe actif	Espèce animale	Denrées alimentaires	Limite maximale en µg/kg
Narasine	autres espèces animales que les poulets d'engraissement	Œufs	2
		Lait	1
		Foie	50
		autres denrées alimentaires d'origine animale	5
Salinomycine sodium	autres espèces animales que les poulets d'engraissement et les lapins d'engraissement	Œufs	3
		Foie	5
		autres denrées alimentaires d'origine animale	2
Monensine sodique	autres espèces animales que les poulets d'engraissement, les dindes et les bovins (y compris le bétail laitier)	Foie	8
		autres denrées alimentaires d'origine animale	2
Semduramicine	autres espèces animales que les poulets d'engraissement	Denrées alimentaires d'origine animale	2
Maduramicine	autres espèces animales que les poulets d'engraissement et les dindes	Œufs	12
		autres denrées alimentaires d'origine animale	2

1	3		3
Principe actif	Espèce animale	Denrées alimentaires	Limite maximale en µg/kg
Robenidine	autres espèces animales que les poulets d'engraissement, les dindes, les lapins d'engraissement et les lapins reproducteurs	Ceufs	25
		Foie	50
		Reins	50
		Peau	50
		Graisse	50
		autres denrées alimentaires d'origine animale	5
Décoquinat	autres espèces animales que les poulets d'engraissement, les bovins et ovins, à l'exception du bétail laitier	Denrées alimentaires d'origine animale	20
Halofuginone	autres espèces animales que les poulets d'engraissement, les dindes et les bovins à l'exception du bétail laitier	Ceufs	6
		Foie	30
		Reins	30
		Lait	1
		autres denrées alimentaires d'origine animale	3

1	3		3
Principe actif	Espèce animale	Denrées alimentaires	Limite maximale en µg/kg
Nicarbazine (résidu: 4,4' Dinitrocarbanilide (DNC))	autres espèces animales que les poulets d'engraissement	Œufs	300
		Lait	5
		Foie	300
		Reins	100
		autres denrées alimentaires d'origine animale	50
Diclazuril	autres espèces animales que les poulets d'engraissement les dindes d'engraissement, les pintades, les lapins d'engraissement et les lapins reproducteurs, les ruminants et les porcs	Œufs	2
		Foie	40
		Reins	40
		autres denrées alimentaires d'origine animale	5

**4 Liste des substances interdites**

<b>Substances pharmacologiquement actives</b>	<b>Limite maximale de résidus</b>
<i>Aristolochia spp.</i> et l'ensemble de ses préparations	Aucune limite maximale de résidus ne peut être fixée
Chloramphénicol	"
Chlropromazine	"
Colchicine	"
Dapsone	"
Dimétridazole	"
Métronidazole	"
Nitrofuranes (furazolidone incluse)	"
Ronidazole	"

**5 Liste des valeurs de référence**

<b>Substances pharmacologiquement actives</b>	<b>Matrice</b>	<b>Valeur de référence</b>
Chloramphénicol	Viande	<b>0,3 µg/kg</b>
	Œufs	
	Lait	
	Urine	
	Produits de l'aquaculture	
	Miel	
Médroxyprogestéroneacétate	Graisse de rognons de porcs	1 µg/kg
Métabolites des nitrofuranes: - Furazolidone - Furaladone - Nitrofurantoine - Nitrofurural	Viande de volaille	1 µg/kg pour tous
	Produits de l'aquaculture	
Somme du vert malachite et du vert leucomalachite	Chair des produits de l'aquaculture	2 µg/kg

**Ordonnance du DFI  
sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et de cer-  
taines autres substances aux denrées alimentaires  
(OAVSM)**

du ...

---

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),  
vu les art. 10, al. 4, 25, al. 2, et 35, al. 4 et 5, de l'ordonnance du ... sur les denrées  
alimentaires et les objets usuels<sup>1</sup> (ODAI0Us),  
arrête :*

**Art. 1**           Objet et champ d'application

<sup>1</sup> La présente ordonnance fixe les règles relatives à l'adjonction aux denrées alimen-  
taires de vitamines, de sels minéraux et d'autres substances ayant un effet nutrition-  
nel ou physiologique, ainsi qu'à leur étiquetage.

<sup>2</sup> L'utilisation de vitamines, de sels minéraux et d'autres substances selon l'al. 1 à  
titre d'additifs est régie par les dispositions de l'ordonnance du DFI du 25 novembre  
2013<sup>2</sup> sur les additifs admis dans les denrées alimentaires.

<sup>3</sup> La présente ordonnance ne s'applique pas aux compléments alimentaires selon  
l'ordonnance du DFI du...<sup>3</sup> sur les compléments alimentaires.

**Art. 2**           Adjonction de vitamines et de sels minéraux

<sup>1</sup> L'adjonction aux denrées alimentaires de vitamines et de sels minéraux est ad-  
mise :

- a. pour le maintien ou l'amélioration de la valeur nutritive ;
- b. pour des raisons de santé publique.

<sup>2</sup> Seuls peuvent être ajoutés les vitamines et les sels minéraux énumérés à  
l'annexe 1, sous une forme biodisponible pour le corps humain.

<sup>3</sup> Les quantités maximales prévues à l'annexe 1 s'appliquent.

<sup>1</sup> RS ...

<sup>2</sup> RS **817.022.31**

<sup>3</sup> RS ...

**Art. 3** Adjonction d'autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique

Les restrictions d'utilisation prévues à l'annexe 2 s'appliquent à l'adjonction aux denrées alimentaires d'autres substances qui possèdent un effet nutritionnel ou physiologique.

**Art. 4** Adjonction de nouvelles sortes de denrées alimentaires

Les dispositions relatives aux nouvelles sortes de denrées alimentaires l'emportent sur celles de la présente ordonnance.

**Art. 5** Adjonctions de substances au sel comestible

<sup>1</sup> L'adjonction de fluorure, d'iodure ou d'iodate au sel comestible est admise pour autant qu'elle se justifie sur le plan de la santé publique.

<sup>2</sup> Le sel comestible additionné de fluorure doit contenir, par kilogramme, 250 mg de fluorure, calculé en fluor.

<sup>3</sup> Le sel comestible additionné d'iodure ou d'iodate doit contenir, par kilogramme, 20 à 40 mg d'iodure ou d'iodate, calculé en iode.

**Art. 6** Dispositions communes

<sup>1</sup> Lorsqu'une vitamine, un sel minéral ou une autre substance ayant un effet nutritionnel ou physiologique est ajouté à des denrées alimentaires, la teneur totale de la substance considérée dans la denrée alimentaire au moment de la vente ne doit pas excéder les concentrations maximales indiquées aux annexes 1 et 2.

<sup>2</sup> L'adjonction d'une substance selon l'al. 1 doit être calculée de telle manière qu'une quantité significative soit contenue dans la denrée alimentaire selon l'annexe 9 de l'ordonnance du DFI du ...<sup>4</sup> concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDA).

<sup>3</sup> Afin de pouvoir compenser les pertes en vitamines survenant lors de l'entreposage, la teneur initiale de chaque vitamine dans une denrée alimentaire doit être calculée de telle manière qu'au moment de la remise, la quantité déclarée puisse être garantie.

<sup>4</sup> Les formules mentionnées à l'annexe 3 sont admises. Pour les substances énumérées à l'annexe 3, les critères de pureté spécifiques pour les additifs, définis dans l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012<sup>5</sup>, sont applicables. Concernant les substances énumérées à l'annexe 3 pour lesquelles les critères de pureté n'ont pas été

<sup>4</sup> RS ...

<sup>5</sup> Règlement (UE) n° 231/2012 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) n° 966/2014, JO L 272 du 13.09.2014, p. 1.

définis, les critères de pureté généralement acceptables, recommandés par des organismes internationaux, sont applicables.

<sup>5</sup> L'adjonction d'une substance selon l'al. 1 aux denrées alimentaires énumérées à l'annexe 4 est interdite.

<sup>6</sup> Les substances figurant à l'annexe 5 ne peuvent pas être ajoutées aux denrées alimentaires.

#### **Art. 7**           Étiquetage

<sup>1</sup> Lorsqu'une vitamine, un sel minéral ou une autre substance ayant un effet nutritionnel ou physiologique est ajouté à une denrée alimentaire,

- a. la liste des ingrédients de la denrée alimentaire doit en faire mention ; et
- b. une déclaration nutritionnelle conforme aux art. 21 à 27 OIDA<sup>6</sup> est dans tous les cas obligatoire, sauf pour le sel comestible, le sel de cuisine ou le sel iodé ou fluoré.

<sup>2</sup> Le sel comestible, le sel de cuisine ou le sel iodé doit être désigné par la mention « sel comestible iodé », « sel de cuisine iodé » ou « sel iodé ».

<sup>3</sup> Le sel comestible, le sel de cuisine ou le sel fluoré doit être désigné par la mention « sel comestible fluoré », « sel de cuisine fluoré » ou « sel fluoré ».

<sup>4</sup> Pour le sel comestible, les mentions suivantes sont admises :

- a. pour le sel iodé : « Un apport suffisant d'iode empêche la formation d'un goitre » ;
- b. pour le sel fluoré : « Le fluorure est efficace contre les caries ».

#### **Art. 8**           Modification des annexes

L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) adapte régulièrement les annexes de la présente ordonnance selon l'évolution des connaissances scientifiques et techniques ainsi que des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse. Dans ce cadre, il tient compte notamment des avis de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA).

#### **Art. 9**           Abrogation du droit en vigueur

L'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005<sup>7</sup> sur l'addition de substances essentielles ou physiologiquement utiles aux denrées alimentaires est abrogée.

#### **Art. 10 Dispositions transitoires**

Les dispositions transitoires sont régies par l'art. 90, al. 1, ODAIOU.

<sup>6</sup> RS  
<sup>7</sup> RO ...

**Art. 11**      Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le ....

...

Département fédéral de l'intérieur :

Alain Berset

PROJET

Annexe I  
(art. 2, al. 2 et 3 et 6, al. 1)

### Vitamines et sels minéraux pouvant être ajoutés aux denrées alimentaires

Substance	Concentrations maximales pour 100 g / pour 100 ml
<b>1 Vitamines</b>	
Vitamine A	800 µg
Vitamine D	5 µg
Vitamine E	12 mg
Vitamine C	80 mg
Vitamine K	75 µg
Vitamine B <sub>1</sub> (thiamine)	1,1 mg
Vitamine B <sub>2</sub> (riboflavine)	1,4 mg
Niacine (vitamine PP)	16 mg
Vitamine B <sub>6</sub>	1,4 mg
Acide folique/folacine	200 µg
Vitamine B <sub>12</sub>	2,5 µg
Biotine	50 µg
Acide pantothénique	6 mg
<b>2 Sels minéraux</b>	
Calcium	800 mg
Phosphore	700 mg
Fer	14 mg
Magnésium	375 mg
Zinc	10 mg
Iode	150 µg
Sélénium	55 µg
Cuivre	1 mg
Manganèse	2 mg
Chrome	40 µg
Molybdène	50 µg
Fluorure	3,5 mg
Potassium	2000 mg
Chlore	800 mg

*Annexe 2*  
(art. 3)**Autres substances pouvant être ajoutées aux denrées alimentaires**

Choline	550	mg
Bétaïne	1,5	g
Lycopène	15	mg
Acides gras :		
Acides gras polyinsaturés (n-6)	10	g
Acide alpha-linolénique	2	g
Acide eicosapentanoïque et acide docosahexanoïque réunis (EPA + DHA) (n-3)	500	mg

---

**Formules admises de vitamines, de sels minéraux  
et de certaines autres substances****1 Vitamines****Vitamine A**

Rétinol  
Acétate de rétinyl  
Palmitate de rétinyl  
Bêta-carotène

**Vitamine D**

Vitamine D<sub>3</sub> (cholécalférol)  
Vitamine D<sub>2</sub> (ergocalciférol)

**Vitamine E**

D-alpha-tocophérol  
DL-alpha-tocophérol  
Acétate de D-alpha-tocophérol  
Acétate de DL-alpha-tocophérol  
Succinate acide de D-alpha-tocophérol

**Vitamine K**

Phylloquinone (phytoménadione)  
Ménaquinone<sup>8</sup>

**Vitamine B<sub>1</sub>**

Chlorhydrate de thiamine  
Nitrate de thiamine

**Vitamine B<sub>2</sub>**

Riboflavine  
Riboflavine-5-phosphate de sodium

**Niacine**

Acide nicotinique  
Nicotinamide

<sup>8</sup> Ménaquinone se présentant principalement sous la forme de ménaquinone-7 et, dans une moindre mesure, de ménaquinone-6.

**Acide pantothénique**

D-pantothénate de calcium  
D-pantothénate de sodium  
D-panthénol

**Vitamine B<sub>6</sub>**

Chlorhydrate de pyridoxine  
Pyridoxine-5-phosphate  
Dipalmitate de pyridoxine

**Acide folique**

Acide ptéroylglutamique  
L-méthylfolate de calcium

**Vitamine B<sub>12</sub>**

Cyanocobalamine  
Hydroxocobalamine

**Biotine**

D-biotine

**Vitamine C**

Acide L-ascorbique  
L-ascorbate de sodium  
L-ascorbate de calcium  
L-ascorbate de potassium  
L-ascorbyl 6-palmitate

**2 Sels minéraux****Chrome**

Chlorure de chrome (III) et sa forme hexahydratée  
Sulfate de chrome (III) et sa forme hexahydratée  
Picolinate de chrome  
Lactate de chrome (III) trihydraté

**Fluor**

Fluorure de sodium  
Fluorure de potassium

**Potassium**

Bicarbonate de potassium  
Carbonate de potassium  
Chlorure de potassium

Citrate de potassium  
Gluconate de potassium  
Glycérophosphate de potassium  
Hydroxide de potassium  
Lactate de potassium  
Sels potassiques de l'acide orthophosphorique

**Calcium**

Carbonate de calcium  
Chlorure de calcium  
Malate de citrate de calcium  
Sels calciques de l'acide citrique  
Gluconate de calcium  
Glycérophosphate de calcium  
Lactate de calcium  
Sels calciques de l'acide orthophosphorique  
Hydroxyde de calcium  
Malate de calcium  
Oxyde de calcium  
Sulfate de calcium

**Magnésium**

Acétate de magnésium  
Carbonate de magnésium  
Citrate de potassium-magnésium  
Sels de magnésium de l'acide citrique  
Gluconate de magnésium  
Glycérophosphate de magnésium  
Hydroxide de magnésium  
Sels de magnésium de l'acide orthophosphorique  
Lactate de magnésium  
Oxyde de potassium  
Sulfate de magnésium

**Molybdène**

Molybdate d'ammonium (molybdène [VI])  
Molybdate de sodium (molybdène [VI])

**Fer**

Bisglycinate ferreux  
Carbonate de fer  
Citrate de fer  
Citrate de fer ammoniacal  
Gluconate de fer  
Fumarate de fer  
Diphosphate sodique de fer  
Lactate de fer

Sulfate de fer  
Phosphate d'ammonium ferreux  
Sel de sodium de l'édétate de fer (III)  
Diphosphate de fer (pyrophosphate de fer)  
Saccharate de fer  
Fer élémentaire (somme du fer carbonyle, du fer électrolytique et du fer réduit à l'hydrogène)

**Iode**

Iodure de potassium  
Iodate de potassium  
Iodure de sodium  
Iodate de sodium

**Cuivre**

Carbonate de cuivre  
Citrate de cuivre  
Gluconate de cuivre  
Sulfate de cuivre  
Complexe cuivre-lysine

**Manganèse**

Carbonate de manganèse  
Chlorure de manganèse  
Citrate de manganèse  
Gluconate de manganèse  
Glycérophosphate de manganèse  
Sulfate de manganèse

**Sélénium**

Levure enrichie en sélénium<sup>9</sup>  
Sélénate de sodium  
Hydrogénosélénite de sodium  
Sélénite de sodium

**Zinc**

Acétate de zinc  
Bisglycinate de zinc

<sup>9</sup> Levures enrichies en sélénium produites par culture en présence de sélénite de sodium comme source de sélénium et dont la teneur en sélénium, sous la forme déshydratée telle que commercialisée, est de 2,5 mg/g au plus. L'espèce prédominante de sélénium organique présente dans la levure est la sélénométhionine, qui constitue entre 60 et 85 % de la totalité du sélénium extrait dans le produit. La teneur en autres composés contenant du sélénium organique, notamment la sélénocystéine, ne peut dépasser 10 % du total du sélénium extrait. Les teneurs en sélénium inorganique n'excèdent normalement pas 1 % du total du sélénium extrait.

Chlorure de zinc  
Citrate de zinc  
Carbonate de zinc  
Gluconate de zinc  
Lactate de zinc  
Oxyde de zinc  
Sulfate de zinc

### **3 Certaines autres substances**

#### **Bétaïne**

Chlorhydrate de betaine

#### **Choline**

Choline  
Chlorure de choline  
Tartrate de choline  
Citrate de choline

#### **Acides gras**

**Lycopène**

PROJET

*Annexe 4*  
(art. 6, al. 5)

**Liste des denrées alimentaires ne pouvant pas faire l'objet d'une adjonction de vitamines, de sels minéraux ou de certaines autres substances**

Les denrées alimentaires énumérées ci-après ne peuvent faire l'objet d'une adjonction de vitamines, de sels minéraux ou de certaines autres substances :

1. denrées alimentaires non transformées, en particulier les fruits, les légumes, la viande, y compris la volaille et le poisson ;
2. eau potable ;
3. boissons titrant plus de 1,2 % en volume d'alcool.

PROJET

**Substances dont l'utilisation dans les denrées alimentaires est interdite**

1. Espèces d'éphédra (*Ephedra L.*) et leurs préparations

PROJET

# Ordonnance du DFI sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires

(Ordonnance du DFI sur l'hygiène, OHyg)

du ...

---

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),*

vu l'art. 10, al. 4 et 5, de l'ordonnance du ... sur les denrées alimentaires et les objets usuels<sup>1</sup> (ODAIous),

*arrête :*

## Chapitre 1: Dispositions générales

### Art. 1 Objet

<sup>1</sup> La présente ordonnance règle :

- a. l'hygiène à respecter dans les activités liées aux denrées alimentaires ;
- b. l'hygiène du personnel des établissements du secteur alimentaire, ainsi que sa formation en matière d'hygiène ;
- c. les procédés thermiques et l'hygiène de transformation ;
- d. les critères microbiologiques qui s'appliquent aux denrées alimentaires.

<sup>2</sup> Sont réservées les exigences spécifiques énoncées dans l'ordonnance du 23 novembre 2005<sup>2</sup> sur la production primaire.

### Art. 2 Exceptions

<sup>1</sup> L'autorité cantonale d'exécution compétente peut prévoir dans des cas particuliers des exceptions aux règles générales d'hygiène prévues aux art. 6 à 19 pour :

- a. les producteurs qui remettent aux consommateurs exclusivement des produits primaires de leur propre production, en petites quantités, soit directe-

RS ...

<sup>1</sup> RS ...

<sup>2</sup> RS **916.020**

ment, soit par l'intermédiaire d'établissements de commerce de détail locaux ;

- b. les établissements de commerce de détail qui ne pratiquent que la remise directe de denrées alimentaires aux consommateurs.

<sup>2</sup> L'autorité cantonale d'exécution compétente peut prévoir dans des cas particuliers des exceptions aux art. 7, 9 et 13 pour :

- a. la fabrication de denrées alimentaires présentant des caractéristiques traditionnelles ;
- b. les établissements situés dans des régions géographiquement défavorisées ; sont réputées comme telles les régions d'estivage et de montagne selon l'art. 1, al. 2 et 3, de l'ordonnance du 7 décembre 1998 sur le cadastre de la production agricole et la délimitation de zones<sup>3</sup>.

<sup>3</sup> Les principes définis à l'art. 10 ODAIOUs doivent être respectés dans tous les cas.

#### **Art. 3** Devoir de diligence

<sup>1</sup> La personne responsable est tenue de veiller à ce que les prescriptions d'hygiène fixées dans la présente ordonnance soient respectées à toutes les étapes de la fabrication, de la transformation et de la distribution.

<sup>2</sup> Elle doit en particulier garantir :

- a. que les prescriptions de température applicables aux denrées alimentaires sont respectées et que la chaîne du froid est maintenue sans interruption ;
- b. que les critères microbiologiques établis à l'annexe 1 seront respectés.

#### **Art. 4** Définitions

<sup>1</sup> Les denrées alimentaires prêtes à consommer sont des denrées alimentaires que le producteur destine à la consommation humaine directe, sans qu'un traitement thermique ou une autre transformation visant à éliminer les microorganismes dangereux ou à les réduire à un niveau acceptable ne soit nécessaire.

<sup>2</sup> Un critère microbiologique est un critère définissant l'acceptabilité d'un produit, d'un lot de denrées alimentaires ou d'un procédé, sur la base de l'absence, de la présence ou du nombre de microorganismes ou de la quantité de leurs toxines ou métabolites, par unité fixée. Une différenciation est faite entre:

- a. critère de sécurité des denrées alimentaires ;
- b. critère d'hygiène du procédé.

<sup>3</sup> Un critère de sécurité des denrées alimentaires définit l'acceptabilité d'un produit ou d'un lot de denrées alimentaires mis sur le marché.

<sup>3</sup> RS 912.1

<sup>4</sup> Un critère d'hygiène du procédé indique l'acceptabilité du fonctionnement du procédé de production. Son dépassement exige des mesures correctives appropriées destinées à maintenir l'hygiène du procédé. Les critères d'hygiène ne sont pas applicables aux produits mis sur le marché.

<sup>5</sup> Les denrées alimentaires surgelées sont des denrées alimentaires, à l'exception des glaces de consommation, qui ont été soumises à un processus de congélation dit « surgélation », permettant d'atteindre aussi rapidement que nécessaire, en fonction de la nature du produit, la température de cristallisation maximale de telle sorte que la température du produit – après la stabilisation thermique – soit maintenue sans interruption à des valeurs égales ou inférieures à - 18 °C.

<sup>6</sup> Une exploitation d'estivage est une exploitation selon la définition de l'art. 9 de l'ordonnance du 7 décembre 1998 sur la terminologie agricole<sup>4</sup>.

#### **Art. 5** Méthodes d'analyse

<sup>1</sup> Des échantillons doivent être analysés selon les méthodes d'analyse de référence indiquées à l'annexe 1.

<sup>2</sup> D'autres méthodes d'analyse sont admises pour autant qu'elles soient validées par rapport à la méthode de référence, conformément aux protocoles reconnus au plan international, et qu'elles aboutissent aux mêmes évaluations que les méthodes de référence.

### **Chapitre 2: Prescriptions générales d'hygiène pour les activités liées aux denrées alimentaires**

#### **Art. 6** Prescriptions générales s'appliquant aux établissements du secteur alimentaire

<sup>1</sup> Les locaux et les installations des établissements du secteur alimentaire doivent être propres et en bon état.

<sup>2</sup> Leur conception, leur agencement, leur construction, leur emplacement, leurs dimensions et leur exploitation doivent permettre de satisfaire aux exigences suivantes :

- a. de bonnes pratiques d'hygiène des denrées alimentaires doivent être garanties et la contamination pendant et entre les opérations doit être évitée. Cette exigence s'applique notamment aussi aux locaux servant à la préparation, à la transformation ou au traitement des denrées alimentaires ;
- b. les locaux et installations doivent pouvoir être entretenus, nettoyés et désinfectés convenablement ;

<sup>4</sup> RS 910.91

- c. ils doivent être exempts de tout organisme nuisible et autres ravageurs. Il y a lieu de prévoir le cas échéant des méthodes adéquates de déparasitage ;
- d. la contamination aérienne doit pouvoir être évitée ou réduite autant que possible ;
- e. les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans les locaux dans lesquels sont réalisées des activités en lien avec des denrées alimentaires ;
- f. il y a lieu de disposer dans la mesure du nécessaire de locaux de maintenance et d'entreposage adéquats, à température contrôlée et de capacité suffisante, pour que les denrées alimentaires soient maintenues à des températures appropriées et que ces températures puissent être vérifiées ou enregistrées ;
- g. les espaces de travail doivent être suffisamment nombreux pour garantir une exécution hygiénique des opérations ;
- h. l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules étrangères dans les denrées alimentaires, la formation de condensation et de moisissures indésirables sur les surfaces doivent pouvoir être évités ;
- i. les locaux dans lesquels sont réalisées des activités en lien vers des denrées alimentaires, doivent avoir un éclairage naturel ou artificiel adapté ;
- j. les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires; les rigoles d'évacuation totalement ou partiellement ouvertes doivent être conçues de manière à exclure tout écoulement d'eaux résiduaires d'une zone contaminée vers une zone propre, en particulier lorsqu'il s'agit d'une zone où des denrées alimentaires sont utilisées et qu'un tel écoulement pourrait entraîner un risque élevé pour les consommateurs.

**Art. 7** Prescriptions de construction particulières s'appliquant aux locaux

<sup>1</sup> Les locaux servant à la préparation, à la transformation ou au traitement des denrées alimentaires doivent en particulier satisfaire aux exigences suivantes :

- a. les revêtements de sols doivent être parfaitement entretenus, faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire ; ils doivent être étanches, hydrofuges et lavables et être composés de matériaux non toxiques ; le cas échéant, il y a lieu de prévoir un système adéquat pour l'évacuation des eaux résiduaires ; la personne responsable doit pouvoir démontrer à l'autorité cantonale d'exécution compétente que les autres matériaux utilisés, si tel est le cas, sont appropriés ;
- b. les surfaces murales doivent être parfaitement entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire ; elles doivent être composées avec des matériaux étanches, hydrofuges, lavables et non toxiques ; elles doivent présenter

- une surface lisse jusqu'à une hauteur appropriée en fonction des opérations auxquelles les locaux sont affectés ; la personne responsable doit pouvoir démontrer à l'autorité cantonale d'exécution compétente que les autres matériaux utilisés, si tel est le cas, sont appropriés ;
- c. les plafonds, les faux plafonds et les toitures apparentes doivent être construits et conçus de manière à empêcher l'encrassement et à réduire autant que possible la condensation, l'apparition de moisissures indésirables et le déversement de particules ;
  - d. les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement ; celles qui donnent accès sur l'environnement extérieur doivent, en cas de besoin, être équipées d'écrans de protection anti-insectes facilement amovibles pour le nettoyage ; si l'ouverture des fenêtres est de nature à favoriser la contamination, les fenêtres doivent rester fermées pendant les étapes de fabrication, de transformation ou de traitement ;
  - e. les portes doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire ; elles doivent présenter une surface lisse et hydrofuge ; la personne responsable doit pouvoir démontrer à l'autorité cantonale d'exécution compétente que les autres matériaux utilisés, si tel est le cas, sont appropriés ;
  - f. les surfaces dans les zones dans lesquelles sont réalisées des activités en lien avec des denrées alimentaires, en particulier les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être parfaitement entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire ; elles doivent être composées de matériaux lisses, lavables, résistants à la corrosion et non toxiques ; la personne responsable doit pouvoir démontrer à l'autorité cantonale d'exécution compétente que les autres matériaux utilisés, si tel est le cas, sont appropriés.
- <sup>2</sup> Lorsque d'autres matériaux sont utilisés pour les revêtements de sol, les surfaces murales, les portes et les surfaces dans des locaux dans lesquels des activités en lien avec des denrées alimentaires sont réalisées, la personne responsable doit pouvoir démontrer à l'autorité cantonale d'exécution compétente qu'ils sont également appropriés.
- <sup>3</sup> Il faut prévoir des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail. Ces dispositifs doivent être composée de matériaux résistants à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau froide et en eau chaude.

**Art. 8** Dispositifs de lavage pour denrées alimentaires

<sup>1</sup> Il y a lieu de prévoir si nécessaire des dispositifs spécifiques adaptés au lavage des denrées alimentaires.

<sup>2</sup> Tout dispositif de lavage de denrée alimentaire doit, si nécessaire, être équipé d'une alimentation en eau potable froide ou chaude selon les besoins.

<sup>3</sup> Il doit être régulièrement nettoyé et désinfecté si nécessaire.

**Art. 9** Installations sanitaires dans les établissements du secteur alimentaire

<sup>1</sup> Les établissements du secteur alimentaire doivent être pourvus de toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées au réseau d'égouts. L'accès aux toilettes ne doit pas être situé dans des locaux dans lesquels sont réalisées des activités en lien avec des denrées alimentaires.

<sup>2</sup> Elles doivent être pourvues de lavabos en nombre suffisant et judicieusement situés, équipés d'eau courante, chaude et froide, et munis de l'équipement nécessaire au nettoyage et au séchage hygiéniques des mains.

<sup>3</sup> Toutes les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.

**Art. 10** Ventilation dans les établissements du secteur alimentaire

<sup>1</sup> Les locaux des établissements du secteur alimentaire dans lesquels sont réalisées des activités en lien avec des denrées alimentaires doivent disposer d'une ventilation suffisante, naturelle ou mécanique.

<sup>2</sup> Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre.

<sup>3</sup> Les systèmes de ventilation doivent être installés de manière à permettre un accès aisé aux filtres et aux autres éléments à nettoyer ou à remplacer.

**Art. 11** Installations mobiles ou provisoires et distributeurs automatiques

<sup>1</sup> Les étals, les tentes-marquises, les véhicules-magasins et autres installations mobiles ainsi que les distributeurs automatiques doivent, dans la mesure du possible, être installés, conçus et construits de manière à éviter autant que possible le risque de contamination, en particulier par les animaux, les organismes nuisibles et autres ravageurs. Ils doivent être nettoyés et entretenus de façon appropriée.

<sup>2</sup> Il y a lieu de satisfaire en particulier si nécessaire aux exigences suivantes :

- a. des installations appropriées doivent être disponibles pour assurer l'hygiène personnelle ; en font partie notamment des dispositifs pour le lavage et le séchage hygiéniques des mains, des installations sanitaires et vestiaires hygiéniques ;
- b. les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être maintenues dans un état irréprochable et doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire ; elles doivent être composées de matériaux lisses, lavables, résistants à la corrosion et non toxiques ;
- c. des dispositifs adéquats doivent être disponibles pour le nettoyage et, si nécessaire, la désinfection des outils et des équipements de travail ;
- d. si les denrées alimentaires doivent être nettoyées, il faut veiller à ce que les différentes opérations puissent s'effectuer dans des conditions hygiéniques irréprochables ;

- e. une alimentation en eau potable permettant de disposer d'une quantité suffisante d'eau chaude ou froide, doit être assurée ;
- f. des équipements ou des dispositifs adéquats doivent être disponibles pour l'entreposage et l'élimination hygiéniques des substances et déchets susceptibles de nuire à la santé ou non comestibles ;
- g. des équipements ou des dispositifs adéquats doivent être disponibles pour maintenir et surveiller des conditions de température adéquates pour les denrées alimentaires ;
- h. les denrées alimentaires doivent, autant que possible, être conservées dans des conditions permettant d'éviter les risques de contamination.

**Art. 12** Transport

<sup>1</sup> Les conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état de manière à ce que les denrées alimentaires soient protégées de toute contamination ; ils doivent être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés ou désinfectés.

<sup>2</sup> S'il existe un risque que les denrées alimentaires soient contaminées par d'autres marchandises transportées, les conteneurs utilisés doivent être exclusivement réservés au transport des denrées alimentaires.

<sup>3</sup> Lorsque des conteneurs sont utilisés pour transporter simultanément des denrées alimentaires et d'autres marchandises ou différentes denrées alimentaires, il y a lieu, si nécessaire, de séparer strictement ces produits.

<sup>4</sup> Lorsque des conteneurs sont aussi utilisés pour transporter des produits autres que des denrées alimentaires ou pour transporter des denrées alimentaires différentes, ils doivent être nettoyés avec soin entre deux chargements.

<sup>5</sup> Pour les denrées alimentaires transportées en vrac à l'état liquide, granulaire ou poudreux, des conteneurs réservés au transport des denrées alimentaires doivent être utilisés. Ces conteneurs doivent porter une mention clairement visible et indélébile, dans l'une des langues officielles, indiquant qu'il s'agit d'un conteneur exclusivement réservé au transport de denrées alimentaires.

<sup>6</sup> Les denrées alimentaires chargées dans des conteneurs doivent être disposées et protégées de manière à réduire autant que possible le risque de contamination.

<sup>7</sup> Les conteneurs destinés au transport de denrées alimentaires qui doivent être maintenues à température contrôlée doivent être conçus de manière que les denrées alimentaires puissent être maintenues à la température adaptée et qu'un contrôle de la température de transport soit possible.

**Art. 13** Équipements

<sup>1</sup> Les récipients, les appareils, les instruments, les équipements et autres objets entrant en contact avec des denrées alimentaires (équipements) doivent satisfaire aux exigences suivantes :

- a. ils doivent être régulièrement nettoyés avec soin et désinfectés si nécessaire pour éviter toute contamination ; font exception les récipients et emballages perdus ;
- b. ils doivent être conçus, construits et entretenus de manière à réduire autant que possible le risque de contamination ;
- c. ils doivent être installés de manière à permettre leur nettoyage convenable et celui des environs immédiats ;
- d. ils doivent être munis si nécessaire de dispositifs de contrôle appropriés.

<sup>2</sup> S'il est nécessaire d'utiliser des additifs chimiques pour prévenir la corrosion des équipements, ceux-ci doivent être utilisés conformément aux bonnes pratiques professionnelles.

**Art. 14** Présence d'animaux de compagnie

<sup>1</sup> Les locaux dans lesquels sont réalisées des activités en lien avec des denrées alimentaires sont interdits d'accès aux animaux, même détenus ou accompagnés.

<sup>2</sup> Font exception :

- a. les chiens-guides qui conduisent ou accompagnent une personne handicapée ;
- b. les chiens, en compagnie d'un client, dans la salle à manger des établissements de restauration, à condition que la personne responsable l'autorise.

**Art. 15** Déchets

<sup>1</sup> Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés le plus rapidement possible des locaux dans lesquels sont réalisées des activités en lien avec des denrées alimentaires.

<sup>2</sup> Ils doivent être entreposés temporairement et éliminés de manière adéquate.

<sup>3</sup> Ils doivent être conservés dans des récipients munis d'un dispositif de fermeture ; ces récipients doivent être adéquats, pouvoir être conservés en parfait état, être faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire.

<sup>4</sup> Les locaux à déchets doivent être conçus et tenus de manière à pouvoir rester propres et exempts d'animaux et autres ravageurs. Ils seront refroidis si nécessaire.

<sup>5</sup> Les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique irréprochables. Ils ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte pour les denrées alimentaires.

<sup>6</sup> Pour tout autre type de récipient ou d'autres systèmes d'élimination, la personne responsable doit pouvoir prouver à l'autorité cantonale d'exécution compétente qu'il s'agit d'une solution appropriée.

**Art. 16** Alimentation en eau

<sup>1</sup> Les établissements du secteur alimentaire doivent disposer, en quantité suffisante, d'eau potable conforme à l'ordonnance du DFI du ... sur la qualité des eaux destinées à la consommation humaine et à entrer en contact avec le corps humain<sup>5</sup>.

<sup>2</sup> Le recours à l'eau potable est indispensable dès lors qu'il est nécessaire d'éviter toute contamination des denrées alimentaires.

<sup>3</sup> L'eau traitée pour servir à la transformation de denrées alimentaires ou pour servir d'ingrédient ne doit présenter aucune source de danger microbiologique, chimique ou physique et doit satisfaire aux exigences de l'eau potable.

<sup>4</sup> La glace entrant en contact avec des denrées alimentaires ou susceptible de représenter une source de contamination pour les denrées alimentaires, doit être fabriquée à partir d'eau potable. La glace doit être fabriquée, manipulée et entreposée dans des conditions excluant toute contamination.

<sup>5</sup> La vapeur entrant directement en contact avec des denrées alimentaires ne doit contenir aucune substance présentant un risque pour la santé ou susceptible de contaminer les denrées alimentaires.

<sup>6</sup> L'eau non potable utilisée pour la lutte contre l'incendie, la production de vapeur ou la réfrigération, ou à d'autres fins analogues, doit circuler dans un système séparé et être dûment identifiée en tant que telle. Le système d'eau non potable ne doit en aucun cas être raccordé au réseau d'eau potable et l'eau non potable ne doit pas pouvoir refluer dans ce réseau.

**Art. 17** Matières premières, ingrédients et denrées alimentaires

<sup>1</sup> La personne responsable ne doit pas accepter les matières premières ou ingrédients dont elle sait ou dont elle a tout lieu de supposer qu'ils sont contaminés par des parasites, des microorganismes pathogènes ou des substances toxiques, décomposées ou étrangères, au point qu'ils demeurent impropres à la consommation, même après leur triage normal, ou un prétraitement ou une transformation hygiéniquement irréprochable.

<sup>2</sup> Les denrées alimentaires crus, non prêts à consommer, doivent être conservés séparément des denrées alimentaires prêts à consommer. Lors de la transformation et de la préparation, notamment lors du lavage et de l'épluchage, il y a lieu de prendre les dispositions nécessaires pour séparer les aliments crus des aliments prêts à la consommation.

<sup>5</sup> RS ...

<sup>3</sup> Les matières premières et les ingrédients entreposés dans un établissement du secteur alimentaire doivent être conservés dans des conditions propres à éviter une détérioration dangereuse pour la santé et à protéger contre toute contamination.

<sup>4</sup> Les denrées alimentaires doivent être protégées contre toute contamination les rendant impropres à la consommation lors de la fabrication, de la transformation, du traitement, de l'entreposage, de l'emballage, de la remise et du transport.

<sup>5</sup> Les substances préjudiciables à la santé ou impropres à la consommation doivent être étiquetées en conséquence et entreposées à part dans des récipients fermés.

**Art. 18** Vente en vrac de denrées alimentaires

<sup>1</sup> Les denrées alimentaires qui sont proposées à la vente en vrac et en libre-service dans des points de vente ou des établissements de restauration ou qui sont accessibles d'une autre manière aux consommateurs ne doivent pas subir d'altération du fait qu'elles ne sont pas emballées.

<sup>2</sup> Des ustensiles et emballages appropriés doivent être mis à disposition pour le libre-service.

**Art. 19** Conditionnement et emballage des denrées alimentaires

<sup>1</sup> Les matériaux de conditionnement et d'emballage ne doivent pas être une source de contamination pour les denrées alimentaires. Il y a lieu en particulier de s'assurer du bon état et de la propreté des récipients en métal ou en verre avant usage.

<sup>2</sup> Ils doivent être entreposés dans des conditions propres à éviter toute contamination.

<sup>3</sup> Les matériaux de conditionnement et d'emballage qui sont réutilisés pour des denrées alimentaires doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire.

### **Chapitre 3: Hygiène personnelle et formation**

**Art. 20** Hygiène personnelle

<sup>1</sup> Toute personne qui travaille dans un établissement du secteur alimentaire doit veiller à avoir une hygiène personnelle et une propreté adéquates lorsqu'elle réalise des activités en lien avec des denrées alimentaires.

<sup>2</sup> Les vêtements de travail ou de protection doivent être propres et adéquats.

<sup>3</sup> Les établissements du secteur alimentaire doivent disposer de vestiaires et d'installations pour l'hygiène personnelle.

<sup>4</sup> La personne responsable doit sensibiliser le personnel aux problèmes d'hygiène personnelle, notamment à l'hygiène des mains, à l'hygiène corporelle et à la propreté des vêtements.

**Art. 21** Personnes malades ou blessées

<sup>1</sup> L'accès aux locaux dans lesquels sont réalisées des activités en lien avec des denrées alimentaires est interdit à toute personne souffrant d'une maladie aiguë, transmissible par les denrées alimentaires.

<sup>2</sup> L'accès aux locaux dans lesquels sont réalisées des activités en lien avec des denrées alimentaires est interdit à toute personne qui continue à éliminer des agents pathogènes après guérison, ou qui présente une blessure infectée, une lésion cutanée ou toute autre pathologie analogue, à moins que des mesures hygiéniques appropriées ne permettent d'exclure toute contamination directe ou indirecte de denrées alimentaires.

<sup>3</sup> Lorsqu'une personne qui travaille dans un établissement du secteur alimentaire et est susceptible d'entrer en contact avec des denrées alimentaires est atteinte d'une maladie transmissible par des denrées alimentaires, elle doit en informer immédiatement la personne responsable, en indiquant sa maladie, ses symptômes et, si possible, les causes.

<sup>4</sup> Si plusieurs cas de maladies transmissibles par des denrées alimentaires apparaissent simultanément au sein d'un établissement du secteur alimentaire, la personne responsable est tenue d'en informer l'autorité cantonale d'exécution compétente.

**Art. 22** Formation et surveillance

<sup>1</sup> La personne responsable doit veiller à ce que les employés se trouvant en contact avec des denrées alimentaires soient surveillés en fonction de leur activité et reçoivent des instructions ou une formation en matière d'hygiène alimentaire.

<sup>2</sup> La personne responsable doit veiller à ce que les employés responsables de la mise au point et de l'application du système d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP) aient reçu une formation appropriée sur l'application de la méthode HACCP.

**Art. 23** Accès des personnes étrangères à l'établissement

La personne responsable règle l'accès des personnes étrangères à l'établissement, notamment les visiteurs, aux zones utilisées pour les denrées alimentaires et fixe les mesures d'hygiène à observer.

**Chapitre 4: Procédés thermiques et hygiène de transformation****Art. 24** Réfrigération

<sup>1</sup> Les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les denrées alimentaires prêtes à consommer susceptibles de favoriser la prolifération de microorganismes pathogènes ou la formation de toxines doivent être conservés à des températures empêchant autant que possible tout phénomène de cette nature.

<sup>2</sup> Les températures de réfrigération doivent être définies de manière à garantir en tout temps la sécurité des denrées alimentaires. Les critères microbiologiques fixés à l'annexe 1 doivent être en particulier respectés lors de la remise à des consommateurs ou lorsque les denrées alimentaires atteignent la date limite de consommation.

<sup>3</sup> La chaîne du froid ne doit pas être interrompue. Il peut être dérogé tout au plus pendant une courte période aux prescriptions de températures si la préparation, le transport, l'entreposage et la remise de la denrée alimentaire ou la restauration l'exigent et à condition que cela ne soit pas préjudiciable à la santé des consommateurs.

#### **Art. 25**      Surgélation

<sup>1</sup> Les denrées alimentaires de qualité saine, loyale et marchande et présentant le degré nécessaire de fraîcheur peuvent être surgelées aux fins d'en prolonger la durée de conservation ou d'en améliorer la sécurité hygiénique et microbiologique.

<sup>2</sup> Le procédé doit s'effectuer de manière à modifier le moins possible la composition et les caractéristiques physiques, nutritionnelles et organoleptiques des denrées alimentaires.

<sup>3</sup> Les produits surgelés doivent être conservés à une température égale ou inférieure à -18 °C. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue. La température d'entreposage peut être moins basse pendant une courte durée durant le transport ou lors du dégivrage des appareils frigorifiques dans le commerce de détail. La température des produits doit toutefois rester inférieure ou égale à -15 °C dans les couches superficielles.

<sup>4</sup> Les denrées alimentaires surgelées doivent être préemballées. Font exception à cette règle les matières premières et les produits intermédiaires destinés à la transformation industrielle ou artisanale.

<sup>5</sup> La décongélation de denrées alimentaires surgelées doit être effectuée de manière à réduire autant que possible le risque de prolifération de microorganismes pathogènes ou la formation de toxines dans les denrées alimentaires. Pendant la décongélation, les denrées alimentaires doivent être soumises à des températures qui n'entraînent pas de risque pour la santé. Tout liquide de décongélation présentant un risque pour la santé doit pouvoir s'écouler de manière appropriée. Après leur décongélation, les denrées alimentaires doivent être traitées de manière à réduire autant que possible le risque de prolifération de microorganismes pathogènes ou la formation de toxines.

<sup>6</sup> Seuls sont admis en contact direct avec des denrées alimentaires surgelées les agents frigorigènes suivants :

- a. l'air ;
- b. l'azote ;
- c. le dioxyde de carbone.

<sup>7</sup> Les modalités de prélèvement d'échantillons, de contrôle des températures des denrées alimentaires surgelées et de contrôle des températures dans les moyens de transport et les équipements d'entreposage et de stockage sont définies à l'annexe 2.

**Art. 26** Traitements par la chaleur

<sup>1</sup> Les denrées alimentaires qui s'y prêtent peuvent être soumises à un traitement par la chaleur aux fins d'en prolonger la durée de conservation ou d'en améliorer la sécurité hygiénique et microbiologique. Les traitements par la chaleur doivent être appliqués de manière à modifier le moins possible leur composition ainsi que les caractéristiques physiques, nutritionnelles et organoleptiques des denrées alimentaires.

<sup>2</sup> Les denrées alimentaires sont réputées :

- a. pasteurisées lorsqu'elles ont été portées à une température d'au moins 63 °C et maintenues à cette température ou à une température plus élevée pendant le temps nécessaire à l'élimination de tous les germes végétatifs pathogènes ;
- b. chauffées à ultra-haute température (UHT) lorsqu'elles ont été maintenues pendant quelques secondes à des températures situées entre 135 °C et 155 °C jusqu'à l'élimination complète des microorganismes et des spores capables de proliférer ;
- c. stérilisées lorsqu'elles ont été soumises à un procédé de chauffage garantissant que la denrée alimentaire, dans des conditions normales de stockage, ne pourra s'altérer ni du point de vue microbien, ni du point de vue enzymatique.

<sup>3</sup> D'autres traitements par la chaleur sont admis dans le cadre de l'al. 1. Sont réservées les dispositions spécifiques fixées au chapitre 5.

<sup>4</sup> Les denrées alimentaires remises aux consommateurs dans des récipients fermés hermétiquement doivent satisfaire aux prescriptions suivantes :

- a. tout traitement par la chaleur doit amener chaque élément du produit traité à une température donnée pendant un laps de temps déterminé ; il y a lieu d'éviter toute contamination du produit pendant ce processus.
- b. la personne responsable doit régulièrement vérifier, notamment à l'aide de dispositifs automatiques, les principaux paramètres pertinents tels que la température, la pression, le scellement et l'état microbiologique, afin d'assurer que le processus utilisé atteint les objectifs visés.
- c. il y a lieu de veiller à ce que l'eau utilisée pour le refroidissement des récipients après le chauffage ne constitue aucune source de contamination.
- d. le processus utilisé doit correspondre à des normes reconnues au plan international.

**Art. 27**      Maintien au froid, maintien au chaud

<sup>1</sup> Lorsque des denrées alimentaires ou des mets doivent être conservés ou servis à basse température, ils doivent être réfrigérés aussi rapidement que possible après le traitement par la chaleur ou après tout autre préparation à une température n'entraînant pas de risque pour la santé et retardant leur altération.

<sup>2</sup> Les mets servis chauds doivent être maintenus à des températures empêchant la prolifération de microorganismes nuisibles.

<sup>3</sup> Le maintien au froid et le maintien au chaud de denrées alimentaires et de mets doivent être assurés en permanence à l'aide de dispositifs thermométriques adéquats et d'installations adaptées à la réfrigération, à la surgélation ou au maintien au chaud et surveillés dans le cadre de l'autocontrôle.

**Chapitre 5:  
Dispositions spécifiques s'appliquant aux denrées alimentaires  
d'origine animale****Section 1 Viande et produits dérivés****Art. 28**      Établissements de découpe et de fabrication

<sup>1</sup> Les établissements de découpe et de fabrication doivent être conçus de manière à éviter toute contamination de la viande et des produits dérivés de sa transformation. Il y a lieu de veiller en particulier :

- a. à ce que les opérations se déroulent en continu ;
- b. à ce que les différents lots de production soient séparés dans le temps ou
- c. à ce que la viande à transformer ne soit introduite que progressivement dans les locaux de travail au fur et à mesure des besoins.

<sup>2</sup> L'établissement doit disposer :

- a. de locaux séparés permettant d'entreposer la viande et les produits emballés à l'écart de la viande et des produits non emballés, à moins que les produits ne soient entreposés à des moments différents ou dans des conditions qui garantissent que les emballages et le mode d'entreposage ne puissent constituer une source de contamination pour la viande ;
- b. de dispositifs pour l'hygiène des mains du personnel manipulant les viandes non emballées, conçus pour prévenir la diffusion des contaminations ;
- c. de dispositifs pour la désinfection des instruments de travail avec de l'eau chaude à une température d'au moins 82 °C ou de tout autre système d'effet équivalent ;
- d. de locaux dont l'équipement garantit que les travaux de découpe, de désosage, de tranchage, de fabrication de préparations de viande, de condition-

nement et d'emballage s'effectuent à une température ambiante maximale de 12 °C ou dans un système ayant un effet équivalent, afin de maintenir la viande et les préparations de viande aux températures fixées à l'art. 29, al. 1. Cette disposition ne s'applique qu'aux établissements possédant une autorisation d'exploitation au sens de l'art. 21, al.1, ODAIOUS.

**Art. 29** Prescriptions de température

<sup>1</sup> La viande et ses produits dérivés doivent être réfrigérés aussi rapidement que possible après l'abattage ou la fabrication et être maintenus aux températures suivantes :

- a. viande d'ongulés domestiques, de reptiles d'élevage et de gibier (sauf oiseaux sauvages, lapins de garenne et lièvres) : 7 °C ;
- b. viande de volaille domestique, de ratites, de lapins domestiques, d'oiseaux sauvages, de lapins de garenne, de lièvres, de marmottes et de ragondins : 4 °C ;
- c. préparations de viande et produits à base de viande : 4 °C ;
- d. sous-produits d'abattage (abats, sang) des espèces animales énumérées à l'art. 2, let. a à e de l'ordonnance du DFI du ...<sup>6</sup> sur les denrées alimentaires d'origine animale : 3 °C ;
- e. viande hachée : 2 °C.

<sup>2</sup> S'agissant de la viande d'ongulés domestiques, il y a lieu de prévoir une ventilation adéquate durant la réfrigération afin d'éviter toute formation d'eau de condensation à la surface des viandes.

<sup>3</sup> La viande et ses produits dérivés destinés à la surgélation doivent être immédiatement surgelés et doivent être conservés à l'état surgelé pendant l'entreposage et le transport. Une période de stabilisation est autorisée avant la congélation si nécessaire.

<sup>4</sup> Les températures fixées à l'al. 1 doivent être respectées lors du transport. Font exception à cette règle les transports immédiats de carcasses fraîchement abattues jusqu'au lieu de transformation, dans les 2 heures au plus après l'abattage.

<sup>5</sup> La viande et ses produits dérivés présentés à la vente doivent être maintenus à une température n'excédant pas 5 °C.

<sup>6</sup> Les prescriptions de température ne s'appliquent pas :

- a. aux produits stérilisés ;
- b. aux produits de charcuterie crus et aux produits crus rubéfiés ;
- c. aux autres produits à base de viande dont la valeur  $a_w$  est inférieure à 0,93.

<sup>6</sup> RS ...

**Art. 30** Découpe de la viande

<sup>1</sup> La viande peut être découpée avant d'avoir atteint les températures fixées à l'art. 29, al.1, lorsque l'atelier de découpe se trouve sur le même site que les abattoirs ou lorsque les carcasses fraîchement abattues ont été transportées jusqu'au lieu de transformation dans les 2 heures après l'abattage.

<sup>2</sup> Si un établissement est agréé pour la découpe de viandes issues de différentes espèces animales, il y a lieu de prendre toutes les mesures nécessaires pour éviter les contaminations croisées. Les opérations de découpe doivent être effectuées à des moments ou dans des locaux distincts.

**Art. 31** Viande hachée et préparations de viande

<sup>1</sup> La viande congelée utilisée pour la fabrication de viande hachée et de préparations de viande doit être désossée avant sa congélation.

<sup>2</sup> Si la viande hachée est fabriquée à partir de viande réfrigérée, cette opération doit intervenir après l'abattage dans les délais suivants :

- a. pour la volaille domestique : 3 jours ;
- b. pour tous les autres animaux : 6 jours ;
- c. pour les viandes de bœuf et de veau désossées et emballées sous vide : 15 jours.

<sup>3</sup> La viande hachée et les préparations de viande doivent être conditionnées ou emballées immédiatement après la fabrication et réfrigérées ou surgelées aux températures fixées à l'art. 29, al. 1.

<sup>4</sup> La viande hachée et les préparations de viande ne doivent pas être recongelées après décongélation.

<sup>5</sup> Sont admis dans les établissements de commerce de détail :

- a. des écarts par rapport aux délais fixés à l'al. 2, pour autant que la sécurité des denrées alimentaires soit garantie en tout temps ;
- b. la vente de viande hachée non emballée et de préparations de viande non emballées.

**Art. 32** Viande séparée mécaniquement

<sup>1</sup> En cas de fabrication de viande séparée mécaniquement, les matières premières non désossées doivent être utilisées après l'abattage dans les délais suivants :

- a. si elles proviennent directement d'un abattoir sur place : 7 jours ;
- b. dans les autres cas : 5 jours ;
- c. font exception aux délais prévus à la let. b les carcasses de volaille domestique pour lesquelles le délai est de 3 jours.

<sup>2</sup> Si la séparation mécanique n'intervient pas immédiatement après le désossage, les os charnus doivent être entreposés et transportés surgelés ou à une température ne dépassant pas 2 °C.

<sup>3</sup> Les os charnus congelés ne doivent pas être recongelés après décongélation.

<sup>4</sup> Si la viande séparée mécaniquement n'est pas utilisée immédiatement après son obtention, elle doit être réfrigérée à une température ne dépassant pas 2 °C. Si la viande séparée mécaniquement n'est pas transformée dans les 24 heures qui suivent la mise en réfrigération, elle doit être surgelée, conditionnée, emballée à l'état surgelé dans les 12 heures après son obtention et atteindre une température à cœur égale ou inférieure à - 18 °C en l'espace de six heures.

<sup>5</sup> Une fois congelée, la viande séparée mécaniquement ne doit pas être entreposée pendant plus de 3 mois. Elle ne doit pas être recongelée après décongélation.

#### **Art. 33** Remise de foie de volaille

<sup>1</sup> Tout foie de volaille provenant d'un cheptel qui, de façon avérée, n'est pas contaminé par la bactérie *Campylobacter* peut être remis au consommateur sous forme réfrigérée.

<sup>2</sup> Tout autre foie de volaille ne peut être remis au consommateur que sous forme congelée.

### **Section 2: Estomacs, vessies et boyaux traités**

#### **Art. 34**

Les estomacs, vessies et boyaux traités doivent être réfrigérés et maintenus aux températures fixées à l'art. 29, al. 1. Ils ne peuvent être conservés à température ambiante que s'ils ont été salés, blanchis ou séchés.

### **Section 3: Gélatine et collagène**

#### **Art. 35** Fabrication de la gélatine

<sup>1</sup> Les matières premières servant à la fabrication de la gélatine doivent être transportées et entreposées à l'état réfrigéré ou congelé, à moins que leur transformation n'intervienne dans les 24 heures suivant leur obtention.

<sup>2</sup> Peuvent être transportés et entreposés à température ambiante :

- a. les os dégraissés et séchés ou l'osséine ;
- b. les peaux salées, séchées et chaulées ;
- c. les peaux ayant subi un traitement alcalin ou acide.

<sup>3</sup> Le processus de fabrication de la gélatine destinée à la consommation humaine doit garantir :

- a. que les os de ruminants sont soumis à un procédé de transformation propre à assurer que tous les os sont finement broyés, dégraissés à l'eau chaude et traités à l'acide chlorhydrique dilué (à une concentration minimale de 4 % et un pH < 1,5) pendant une période d'au moins 2 jours. Ils sont également soumis :
  1. à un traitement alcalin mettant en œuvre une solution de chaux saturée (pH > 12,5) pendant une période d'au moins 20 jours ainsi qu'à un traitement par la chaleur à 138 °C au minimum pendant 4 secondes,
  2. à un traitement acide (pH < 3,5) pendant 10 heures au moins ainsi qu'à un traitement par la chaleur à 138 °C au minimum pendant 4 secondes,
  3. à un traitement par la chaleur et la pression mettant en œuvre de la vapeur saturée à 133 °C et plus de 3 bars, pendant au moins 20 minutes, ou
  4. à tout procédé équivalent agréé ;
- b. que les autres matières premières sont soumises à un traitement acide ou alcalin suivi d'un ou de plusieurs rinçages ; le pH doit être rectifié en conséquence ; la gélatine doit être extraite par une ou plusieurs opérations de chauffage successives, suivies d'une purification par filtrage et d'un traitement par la chaleur.

<sup>4</sup> Les établissements qui fabriquent de la gélatine destinée à la consommation humaine peuvent aussi produire et entreposer de la gélatine non destinée à la consommation humaine, à condition que les matières premières et le processus de fabrication soient conformes aux exigences applicables à la gélatine destinée à la consommation humaine.

#### **Art. 36** Fabrication du collagène

<sup>1</sup> Les matières premières servant à la fabrication du collagène doivent être transportées et entreposées à l'état réfrigéré ou congelé, à moins que leur transformation n'intervienne dans les 24 heures suivant leur obtention.

<sup>2</sup> Peuvent être transportés et entreposés à température ambiante :

- a. les os dégraissés et séchés ou l'osséine ;
- b. les peaux salées, séchées et chaulées ;
- c. les peaux ayant subi un traitement alcalin ou acide.

<sup>3</sup> Les dispositions suivantes s'appliquent au processus de fabrication du collagène destiné à la consommation humaine :

- a. les os de ruminants sont soumis à un procédé de transformation propre à assurer que tous les os sont finement broyés, dégraissés à l'eau chaude et traités à l'acide chlorhydrique dilué (à une concentration minimale de 4 % et un

pH < 1,5) pendant une période d'au moins deux jours ; ce traitement est suivi d'une adaptation du pH au moyen d'un acide ou d'un alcali, puis d'un ou de plusieurs rinçages, d'une filtration et d'une extrusion, ou d'un procédé agréé équivalent;

- b. les autres matières premières sont soumises à un procédé de transformation comportant un lavage, une adaptation du pH au moyen d'un acide ou d'un alcali, puis un ou plusieurs rinçages, une filtration et une extrusion ; des procédés agréés équivalents peuvent être employés ; l'étape de l'extrusion peut être omise lors de la fabrication de collagène à poids moléculaire réduit à partir de matières premières provenant de non-ruminants.

<sup>4</sup> Après avoir été soumis au procédé visé à l'al. 3, le collagène peut subir un processus de séchage.

<sup>5</sup> Les établissements qui fabriquent du collagène destiné à la consommation humaine peuvent aussi produire et entreposer du collagène non destiné à la consommation humaine, à condition que toutes les matières premières et le processus de fabrication soient conformes aux exigences applicables au collagène destiné à la consommation humaine.

#### Section 4: Graisses animales fondues et cretons

##### Art. 37 Établissements de collecte et de transformation

<sup>1</sup> Les établissements chargés de la collecte des matières premières et de leur transport jusqu'aux établissements de transformation doivent être équipés d'installations permettant l'entreposage des matières premières à une température ne dépassant pas 7 °C.

<sup>2</sup> Chaque établissement de transformation doit comporter :

- a. des installations frigorifiques ;
- b. un local d'expédition, à moins que l'établissement n'expédie les graisses animales fondues que par citerne ;
- c. le cas échéant, des équipements appropriés pour la préparation des produits à base de graisses animales fondues, avec addition d'autres denrées alimentaires ou d'assaisonnements.

##### Art. 38 Matières premières

<sup>1</sup> Les matières premières servant à la fabrication de graisses animales fondues et de cretons doivent être transportées et entreposées dans de bonnes conditions d'hygiène et à une température à cœur ne dépassant pas 7 °C avant d'être fondues. Elles peuvent toutefois être entreposées et transportées sans réfrigération active pour autant qu'elles soient fondues dans les 12 heures suivant le jour de leur obtention.

<sup>2</sup> Les cretons qui sont obtenus à une température inférieure ou égale à 70 °C doivent être entreposés :

- a. à une température ne dépassant pas 7 °C pendant une période de 24 heures au maximum ; ou
- b. à l'état surgelé.

<sup>3</sup> Les cretons qui sont obtenus à une température supérieure à 70 °C et qui ont un taux d'humidité supérieur ou égal à 10 % (m/m) doivent être entreposés :

- a. à une température ne dépassant pas 7 °C pendant une période de 48 heures au maximum ou à toute combinaison de durée et de température ayant le même effet ou
- b. à l'état surgelé.

<sup>4</sup> Les cretons qui sont obtenus à une température supérieure à 70 °C et qui ont un taux d'humidité inférieur à 10 % (m/m) ne font l'objet d'aucune prescription d'entreposage particulière.

## **Section 5: Mollusques bivalves vivants**

### **Art. 39**

<sup>1</sup> Les mollusques bivalves vivants doivent être entreposés, transportés et maintenus à une température qui n'affecte ni leur viabilité ni la sécurité des denrées alimentaires.

<sup>2</sup> Les mollusques bivalves vivants ne doivent pas être réimmergés ni aspergés d'eau après leur conditionnement pour la vente au détail.

<sup>3</sup> Les al.1 et 2 s'appliquent également aux échinodermes, aux tuniciers et aux gastéropodes marins qui sont remis vivants.

## **Section 6: Produits de la pêche**

### **Art. 40** Halles de criée et marchés de gros pour les produits de la pêche

<sup>1</sup> Les halles de criée et les marchés de gros dans lesquels les produits de la pêche sont vendus doivent disposer d'installations séparées pour l'entreposage des produits de la pêche provisoirement saisis ou déclarés impropres à la consommation humaine.

<sup>2</sup> Pendant la vente ou l'entreposage des produits de la pêche :

- a. les locaux ne doivent pas être utilisés à d'autres fins ;
- b. les véhicules émettant des gaz d'échappement susceptibles de nuire à la qualité des produits de la pêche ne doivent pas pénétrer dans les locaux ;

- c. les personnes ayant accès à ces locaux ne doivent pas y faire pénétrer d'autres animaux.

**Art. 41** Produits frais de la pêche

<sup>1</sup> Les produits de la pêche réfrigérés et non conditionnés qui ne sont ni distribués ou expédiés ni préparés ou transformés immédiatement après leur arrivée dans l'établissement de destination, doivent être entreposés sous glace dans un lieu approprié. Un reglçage doit être effectué aussi souvent que nécessaire.

<sup>2</sup> Les produits de la pêche frais conditionnés doivent être réfrigérés à température de la glace fondante (ne dépassant pas 2 °C).

<sup>3</sup> De l'eau propre, notamment de l'eau douce de qualité équivalente, peut être utilisée à la place de l'eau potable pour le lavage extérieur des produits de la pêche frais entiers. Les opérations telles que l'étêtage et l'éviscération doivent être effectuées dans des conditions d'hygiène irréprochables. Les produits doivent être lavés abondamment à l'eau propre immédiatement après ces opérations.

<sup>4</sup> Les opérations telles que le filetage et le tranchage doivent être réalisées de telle sorte que la contamination ou la souillure des filets et des tranches soit évitée. Les filets et les tranches ne doivent pas séjourner sur les tables de travail au-delà de la durée nécessaire à leur préparation. Les filets et les tranches doivent être conditionnés et, s'il y a lieu, emballés et réfrigérés le plus vite possible après leur préparation.

<sup>5</sup> Les conteneurs utilisés pour le transport, l'expédition ou l'entreposage des produits frais de la pêche doivent être résistants à l'eau et permettre à l'eau de fonte de s'écouler sans rester en contact avec les produits.

<sup>6</sup> Si les produits de la pêche sont destinés à la surgélation, ils doivent être surgelés le plus rapidement possible et conservés à l'état surgelé. Les locaux d'entreposage doivent être munis d'un système de monitoring de la température, dont la sonde thermique doit être située dans la zone la plus chaude.

<sup>7</sup> Les produits frais de la pêche doivent être irréprochables du point de vue organoleptique.

**Art. 42** Protection contre les parasites

<sup>1</sup> Pour les produits de la pêche suivants obtenus à partir de poissons à nageoires ou de mollusques céphalopodes, le produit cru ou fini est soumis à un traitement de congélation de façon à tuer les parasites viables susceptibles de présenter un risque pour la santé du consommateur :

- a. les produits de la pêche consommés crus ;
- b. les produits de la pêche marinés, salés ou ayant subi un autre traitement, si le traitement choisi est insuffisant pour tuer les parasites viables.

<sup>2</sup> Toutes les parties du produit de la pêche sont soumises au traitement de congélation pendant une durée et à une température minimales de :

- a. - 20 °C, pendant 24 heures, ou
- b. - 35 °C, pendant 15 heures.

<sup>3</sup> Ne nécessitent aucun traitement de congélation les produits de la pêche qui :

- a. ont subi, ou doivent subir, un traitement thermique tuant les parasites viables avant d'être consommés ; à cette fin, le produit est porté à une température à cœur de 60 °C ou plus pendant au moins une minute ;
- b. ont été conservés en tant que produits de la pêche congelés pendant un temps suffisamment long pour tuer les parasites viables ;
- c. sont issus de captures de poissons sauvages, pour autant que puissent être présentées à l'autorité cantonale d'exécution compétente des données épidémiologiques indiquant que les lieux de pêche d'origine ne présentent pas de danger sanitaire dû à la présence de parasites ;
- d. proviennent de piscicultures dont le stock :
  - 1. a été élevé à partir d'embryons / est issu d'embryons, et
  - 2. est exclusivement soumis à un régime alimentaire et élevé dans un milieu exempt de parasites viables susceptibles de présenter un risque sanitaire.

<sup>4</sup> Lorsqu'ils sont mis sur le marché, les produits énumérés à l'al. 1 doivent, sauf lorsqu'ils sont remis au consommateur, être accompagnés d'un document indiquant le type de traitement de congélation auquel ils ont été soumis. Ce document est établi par la personne responsable de l'établissement du secteur alimentaire procédant au traitement de congélation.

<sup>5</sup> Avant d'être mis sur le marché, les produits de la pêche doivent être soumis à un contrôle visuel à l'œil nu pour détecter la présence de parasites visibles. Les produits de la pêche qui sont infestés de parasites ne doivent pas être remis à des fins de consommation humaine.

<sup>6</sup> Si un établissement du secteur alimentaire met sur le marché des produits de la pêche qui n'ont pas été soumis au traitement de congélation ou ne sont pas destinés à être soumis, avant consommation, à un traitement tuant les parasites viables présentant un risque sanitaire, la personne responsable de l'établissement du secteur alimentaire doit pouvoir prouver que ces produits proviennent de lieux de pêche ou d'élevage satisfaisant aux exigences spécifiques mentionnées à l'al. 3, let. c ou d. Elle peut, pour ce faire, produire les documents commerciaux correspondants ou d'autres documents.

#### **Art. 43** Transformation de crustacés et mollusques

La cuisson des crustacés et des mollusques doit satisfaire aux exigences suivantes :

- a. les produits doivent être refroidis rapidement après la cuisson ; si aucun autre moyen de conservation n'est employé, les produits doivent être refroidis à la température de la glace fondante (ne dépassant pas 2 °C) ;

- b. le décorticage ou le décoquillage doivent être effectués dans des conditions d'hygiène irréprochables et en évitant toute contamination des produits ; s'ils sont exécutés à la main, le personnel doit veiller à bien se laver les mains ;
- c. après décorticage ou décoquillage, les produits cuits doivent être immédiatement congelés ou refroidis selon la let. a.

**Art. 44** Prescriptions de température pour l'entreposage, le transport et la vente

<sup>1</sup> Les produits frais de la pêche, les produits de la pêche non transformés décongelés, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés, doivent être entreposés et transportés à la température de la glace fondante (ne dépassant pas 2 °C).

<sup>2</sup> Les produits de la pêche congelés doivent être entreposés et transportés à l'état surgelé. Font exception à cette règle les poissons entiers congelés en saumure et destinés à l'industrie de la conserve; ils peuvent être entreposés et transportés à une température ne dépassant pas - 9 °C.

<sup>3</sup> Les produits de la pêche destinés à être mis vivants sur le marché doivent être entreposés et transportés dans des conditions qui n'affectent pas leur viabilité ni la sécurité des denrées alimentaires.

<sup>4</sup> Les produits de la pêche présentés à la vente doivent être maintenus aux températures suivantes :

- a. produits frais, non transformés ou marinés : température de la glace fondante ;
- b. produits cuits, fumés à chaud ou à froid : 5 °C ;
- c. produits transformés à base de riz refroidi assaisonné avec du vinaigre de riz dont le pH est < 4,5 (sushis) : 5 °C.

**Section 7: Cuisses de grenouille**

**Art. 45**

Après leur préparation, les cuisses de grenouille doivent être abondamment lavées à l'eau potable courante, puis refroidies sans délai et maintenues à la température de la glace fondante (ne dépassant pas 2 °C), congelées ou transformées.

**Section 8: Lait et produits laitiers****Art. 46** Lait cru issu de la traite

<sup>1</sup> La chaîne du froid doit être maintenue pendant le transport du lait à partir de l'exploitation de production. La température du lait ne doit pas dépasser 10 °C à son arrivée dans l'établissement de destination.

<sup>2</sup> Cette température peut ne pas être respectée si le lait est collecté ou transformé dans les deux heures suivant la traite.

**Art. 47** Remise de lait cru

Si le lait cru est remis préemballé directement aux consommateurs, il doit être nettoyé mécaniquement.

**Art. 48** Établissements de transformation laitière

<sup>1</sup> Le lait cru doit, à son arrivée dans l'établissement de transformation, être rapidement réfrigéré à une température ne dépassant pas 6 °C et conservé à cette température jusqu'à sa transformation.

<sup>2</sup> Le lait peut être conservé à une température plus élevée :

- a. si la transformation commence immédiatement après la traite ou dans les 4 heures qui suivent l'arrivée du lait dans l'établissement de transformation ;  
ou
- b. si des raisons technologiques l'imposent et que la sécurité des denrées alimentaires reste garantie en tout temps.

<sup>3</sup> Les établissements qui fabriquent des produits laitiers doivent mettre en œuvre des procédés appropriés pour garantir que les critères microbiologiques suivants sont respectés immédiatement avant le traitement thermique :

- a. pour le lait cru : teneur en germes inférieure à 300 000 par ml à 30 °C ;
- b. pour le lait traité par la chaleur et utilisé pour la fabrication de produits laitiers : teneur en germes inférieure à 100 000 par ml à 30 °C ;
- a. pour la crème : teneur en germes inférieure à 300 000 par ml à 30 °C.

<sup>4</sup> Les valeurs énumérées à l'al. 3 doivent être vérifiées selon les méthodes de référence de la norme ISO/DIN 4833-1:2013<sup>7</sup>.

<sup>7</sup> Les normes techniques peuvent être consultées gratuitement auprès de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Berne, ou commandées contre paiement auprès de l'Association suisse de normalisation, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur ou à l'adresse [www.snv.ch](http://www.snv.ch).

**Art. 49** Traitement

<sup>1</sup> Le lait est considéré prêt à consommer uniquement après avoir subi un traitement suffisant. Sont considérés comme traitements suffisants :

- a. le chauffage à une température minimale de 72 °C durant 15 secondes ou autres couples température/temps équivalents donnant lieu à une réaction négative de la phosphatase et à une réaction positive de la peroxydase (pasteurisation) ou le chauffage à une température entre 85 et 135 °C donnant lieu en sus à une réaction négative de la peroxydase (pasteurisation haute); l'activité de la phosphatase est déterminée selon la méthode d'analyse de référence décrite dans la norme ISO/DIN 11816-1<sup>8</sup> ;
- b. le chauffage à ultra-haute température (UHT) au sens de l'art. 26, al. 2, let. b ;
- c. la stérilisation au sens de l'art. 26, al. 2, let. c, pour autant que la stabilité microbiologique des produits après une période d'incubation de 15 jours à 30 °C ou de 7 jours à 55 °C dans un récipient fermé soit assurée ou que la mise en œuvre de toute autre méthode démontrant un traitement par la chaleur approprié ait été appliquée ;
- d. tout autre procédé permettant d'obtenir une conservabilité et une hygiénisation équivalentes ou supérieures par rapport aux procédés cités à la let. a.

<sup>2</sup> Le lait peut être soumis à une pasteurisation unique avant d'être chauffé à ultra-haute température ou stérilisé.

<sup>3</sup> Le traitement par la chaleur du lait cru et des produits laitiers doit satisfaire aux exigences énumérées à l'art. 26 ainsi qu'à la procédure selon la méthode HACCP.

<sup>4</sup> Les établissements qui fabriquent des produits laitiers à partir de lait cru doivent mettre en place des procédés propres à garantir en tout temps la sécurité des denrées alimentaires.

<sup>5</sup> La crème est considérée prête à consommer uniquement après avoir subi un traitement par la chaleur selon l'art. 26, al. 2. D'autres traitements sont autorisés pour autant qu'ils permettent d'obtenir une conservabilité et une hygiénisation équivalentes ou supérieures à celles obtenues sur la base d'un traitement par la chaleur en vertu de l'art. 26, al. 2, let. a.

**Art. 50** Traitement consécutif du lait traité par la chaleur

<sup>1</sup> Le lait et les produits laitiers liquides prêts à consommer doivent être conditionnés immédiatement après le dernier traitement par la chaleur dans des récipients fermés empêchant toute contamination. Le système de fermeture doit être conçu de manière

<sup>8</sup> Les normes techniques peuvent être consultées gratuitement auprès de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Berne, ou commandées contre paiement auprès de l'Association suisse de normalisation, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur ou à l'adresse [www.snv.ch](http://www.snv.ch).

telle qu'après ouverture, la preuve de l'ouverture reste manifeste et aisément contrôlable.

<sup>2</sup> Le lait pasteurisé doit être refroidi immédiatement après le traitement par la chaleur.

<sup>3</sup> Le lait UHT et le lait stérilisé ne doivent en aucun cas être soumis à un nouveau traitement par la chaleur.

**Art. 51** Remise de lait prêt à consommer

<sup>1</sup> Le lait UHT et le lait stérilisé ne peuvent être remis qu'à l'état préemballé, excepté dans la restauration et la restauration collective.

<sup>2</sup> Le lait pasteurisé et les produits laitiers liquides pasteurisés peuvent être vendus en vrac directement aux consommateurs si le système de débit, notamment le récipient ou la tireuse, garantit un prélèvement sans contamination. Le détaillant est tenu d'informer les consommateurs de la durée et des conditions de conservation du lait et des produits laitiers.

**Art. 52** Colostrum et produits à base de colostrum

<sup>1</sup> Les art. 46, 48, al. 1 et 2, 49, al. 1 et 3, et 50, al. 1, s'appliquent par analogie aux activités en lien avec le colostrum et les produits à base de colostrum ainsi qu'à la transformation et à leur traitement par la chaleur.

<sup>2</sup> Le colostrum peut être congelé après la traite s'il n'est pas collecté quotidiennement. Dans ce cas, il doit rester congelé de son arrivée dans l'établissement de transformation jusqu'à sa transformation.

**Art. 53** Lait et produits laitiers provenant d'autres mammifères

<sup>1</sup> Les art. 46 à 52 à l'exception de l'art. 48, al. 3 s'appliquent par analogie aux laits provenant d'autres mammifères et aux produits laitiers qui en sont dérivés.

<sup>2</sup> Si le lait ne peut pas être soumis à un traitement par la chaleur pour des raisons de technique de production, notamment le lait de jument, la personne responsable doit garantir la sécurité des denrées alimentaires au moyen d'une assurance qualité adaptée au produit.

## **Section 9: Œufs et ovoproduits**

**Art. 54** Œufs

<sup>1</sup> Les œufs doivent, jusqu'à leur remise aux consommateurs, être maintenus propres, secs, à l'abri d'odeurs étrangères, efficacement protégés contre les chocs et soustraits à l'action directe du soleil.

<sup>2</sup> Ils doivent être entreposés et transportés à une température propre à préserver de façon optimale leurs qualités hygiéniques. La température doit si possible être constante.

<sup>3</sup> Ils doivent être livrés aux consommateurs dans un délai n'excédant pas 21 jours après la date de ponte.

**Art. 55** Établissements de transformation des œufs

Les établissements de transformation des œufs doivent être conçus, construits et équipés de façon à assurer la séparation des opérations, notamment :

- a. le lavage, le séchage et la désinfection des œufs sales ;
- b. le cassage des œufs, la collecte de leur contenu et l'enlèvement des morceaux de coquille et de membrane.

**Art. 56** Séparation des œufs d'espèces animales différentes

<sup>1</sup> Les œufs autres que les œufs de poule, de dinde ou de pintade doivent être traités et transformés séparément.

<sup>2</sup> Tous les équipements doivent être nettoyés et désinfectés avant toute nouvelle opération de transformation des œufs de poule, de dinde ou de pintade.

**Art. 57** Procédure de fabrication des ovoproduits

<sup>1</sup> Les œufs doivent être cassés de manière à réduire au minimum les contaminations, en particulier en veillant à séparer de façon appropriée cette opération des autres.

<sup>2</sup> Les œufs fêlés doivent être transformés dès que possible.

<sup>3</sup> Le contenu des œufs ne doit pas être extrait par centrifugation ni écrasement. De même, il est interdit d'utiliser la centrifugation des coquilles vides pour extraire des résidus de blancs d'œufs destinés à la consommation humaine.

<sup>4</sup> Après cassage, l'œuf liquide doit être intégralement soumis, aussi rapidement que possible, à une transformation visant à éliminer les risques microbiologiques ou à les ramener à un niveau acceptable. Un lot dont la transformation a été insuffisante peut être soumis sans délai à un nouveau traitement dans le même établissement, à condition qu'il le rende propre à la consommation.

<sup>5</sup> Le traitement visé à l'al. 4 n'est pas requis pour le blanc d'œuf servant à la fabrication d'albumine séchée ou cristallisée destinée à subir par la suite un traitement par la chaleur.

<sup>6</sup> Si un lot est classé impropre à la consommation, il doit être dénaturé afin qu'il ne puisse pas être utilisé pour la consommation humaine.

<sup>7</sup> Si le traitement n'est pas effectué immédiatement après le cassage, les œufs liquides doivent être soit surgelés, soit entreposés à une température ne dépassant pas 4 °C. Cette période d'entreposage à l'état non congelé ne doit pas dépasser 48

heures ; toutefois, ces exigences ne s'appliquent pas aux produits qui doivent faire l'objet d'un désucrage si le processus de désucrage est réalisé dès que possible.

<sup>8</sup> Les produits qui n'ont pas été stabilisés pour la conservation à température ambiante doivent être refroidis à une température ne dépassant pas 4 °C.

<sup>9</sup> Les produits à congeler doivent être immédiatement surgelés après leur traitement.

## **Section 10: Denrées alimentaires composées**

### **Art. 58**

Si des matières premières d'origine animale sont utilisées pour fabriquer une denrée alimentaire qui contient également des ingrédients d'origine végétale, comme des raviolis, les matières premières d'origine animale doivent être obtenues et transformées conformément aux dispositions du présent chapitre et de l'ordonnance du DFI du ... sur les denrées alimentaires d'origine animale<sup>9</sup>.

## **Chapitre 6: Dispositions spéciales relatives à la transformation hygiénique du lait dans les exploitation d'estivage**

### **Art. 59** Principe

Pour les exploitations d'estivage dans lesquelles le lait est transformé, les dispositions du présent chapitre priment sur les art. 7, 9, 13, 14, 20 et 48.

### **Art. 60** Dispositions particulières s'appliquant aux locaux des exploitations d'estivage

<sup>1</sup> Les locaux d'une exploitation d'estivage dans lesquels sont réalisées des activités en lien avec du lait ou des produits laitiers, notamment des locaux de transformation, de maturation ou d'entreposage, doivent être conçus et agencés de manière à garantir les bonnes pratiques d'hygiène des denrées alimentaires et à éviter toute contamination pendant et entre les opérations.

<sup>2</sup> Ils doivent en particulier satisfaire aux exigences suivantes :

- a. les revêtements de sols doivent être parfaitement entretenus, faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire ; ils doivent être composés de matériaux solides, non toxiques et résistants aux acides ; l'évacuation des eaux résiduelles doit être garantie par un système hygiénique ; pour l'entreposage de produits laitiers dans des locaux tels que des caves naturelles ou des gre-

<sup>9</sup> RS ...

- niers, les revêtements de sols peuvent être exécutés avec un matériau non solide ;
- b. les surfaces murales doivent être parfaitement entretenues et, dans la zone de transformation immédiate, être faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire ;
  - c. les plafonds, les faux plafonds et les toitures apparentes doivent être construits et conçus de manière à empêcher l'encrassement et à réduire autant que possible la condensation, l'apparition de moisissures indésirables et le déversement de particules.
  - d. les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement ; celles qui donnent accès sur l'environnement extérieur sont, si nécessaire, équipées d'écrans de protection anti-insectes ;
  - e. les portes doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire ; les portes qui donnent directement de l'étable sur un local de transformation doivent fermer de manière étanche ;
  - f. les surfaces dans les zones dans lesquelles sont réalisées des activités en lien avec des denrées alimentaires, en particulier les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être parfaitement entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire ; elles doivent être composées de matériaux résistants à l'abrasion et non toxiques.

<sup>3</sup> Si des matériaux ne satisfaisant pas aux exigences de l'al. 2 sont utilisés, la personne responsable doit prouver à l'autorité cantonale d'exécution compétente qu'ils sont également appropriés. Le bois est un matériau autorisé s'il est en parfait état.

<sup>4</sup> Il faut prévoir des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail. Ces dispositifs doivent être composés de matériaux résistants à la corrosion et être faciles à nettoyer.

<sup>5</sup> Une alimentation en eau froide et en eau chaude doit être prévue.

<sup>6</sup> Le lait est transformé dans un local de transformation séparé. Font exception les exploitations d'estivage dans lesquelles le local de transformation est également utilisé pour cuisiner et pour manger. Dans ces exploitations, les espaces servant à la transformation du lait doivent être clairement distincts des espaces où l'on cuisine et mange.

<sup>7</sup> La transformation traditionnelle effectuée dans un chaudron suspendu au-dessus du feu est autorisée.

<sup>8</sup> Lorsque du bois est utilisé comme combustible dans le local de transformation, l'empilement de bois de chauffage dans ce local est autorisé.

**Art. 61** Installations sanitaires dans les exploitations d'estivage

<sup>1</sup> Les exploitations d'estivage doivent être pourvues de toilettes parfaitement hygiéniques. L'accès aux toilettes ne doit pas être situé dans des locaux dans lesquels sont réalisées des activités en lien avec des denrées alimentaires.

<sup>2</sup> Des équipements nécessaires au nettoyage et au séchage hygiéniques des mains doivent être installés à des endroits appropriés.

<sup>3</sup> Toutes les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.

**Art. 62** Équipements dans les exploitations d'estivage

<sup>1</sup> Les récipients, les appareils, les instruments, les équipements et autres objets entrant en contact avec du lait ou des produits laitiers doivent être exécutés avec un matériau propre à servir dans le secteur alimentaire. Ils doivent être régulièrement nettoyés avec soin et désinfectés si nécessaire pour éviter toute contamination.

<sup>2</sup> Les équipements en bois en parfait état sont autorisés. Après leur utilisation, ils doivent être nettoyés soigneusement, avec de l'eau chauffée à 85 °C au moins.

<sup>3</sup> Dans les locaux de transformation utilisés également pour cuisiner et pour manger, des ustensiles et équipements distincts doivent être employés pour la transformation et l'entreposage du lait et des produits laitiers.

**Art. 63** Présence d'animaux de compagnie dans les exploitations d'estivage

<sup>1</sup> Les locaux dans lesquels sont réalisées des activités en lien avec des denrées alimentaires sont interdits d'accès aux animaux, même détenus ou accompagnés.

<sup>2</sup> En dérogation à l'al. 1, les animaux de compagnie sont autorisés dans les locaux de transformation qui sont utilisés également pour cuisiner et pour manger, excepté pendant la transformation du lait.

**Art. 64** Hygiène personnelle dans les exploitations d'estivage

<sup>1</sup> Toute personne qui travaille dans une exploitation d'estivage doit veiller à avoir une hygiène personnelle et une propreté adéquates lorsqu'elle réalise des activités en lien avec des denrées alimentaires.

<sup>2</sup> Les vêtements de travail ou de protection doivent être propres et adéquats.

<sup>3</sup> Si, dans une exploitation d'estivage, une même personne est chargée de la traite et de la transformation du lait, elle doit séparer les opérations dans le temps, changer de vêtements, appliquer les règles d'hygiène des mains et d'autres mesures appropriées afin de garantir la réalisation hygiénique des activités en lien avec les denrées alimentaires.

**Art. 65** Transformation du lait dans les exploitations d'estivage

<sup>1</sup> Le lait cru doit être réfrigéré efficacement après la traite.

<sup>2</sup> Si le lait cru n'est pas transformé immédiatement après la traite, il doit être refroidi à une température de 8 °C ou moins en l'espace de deux heures et être conservé à cette température jusqu'à sa transformation.

<sup>3</sup> Le lait cru peut être conservé à une température supérieure s'il est destiné à la fabrication de fromage. La température d'entreposage ne doit toutefois pas dépasser 18 °C. Si la température d'entreposage dépasse 8 °C, la transformation doit avoir lieu au plus tard 24 heures après la traite la plus ancienne. La sécurité des denrées alimentaires doit être garantie en tout temps.

**Chapitre 7:  
Dispositions spécifiques concernant l'analyse microbiologiques et l'échantillonnage****Art. 66** Obligations de la personne responsable

<sup>1</sup> La personne responsable est tenue de prendre toutes les mesures nécessaires, dans le cadre de son autocontrôle, afin que :

- a. les critères d'hygiène des procédés soient respectés pour les matières premières et les denrées alimentaires relevant de son contrôle ;
- b. les critères de sécurité des denrées alimentaires applicables pendant toute la durée de conservation des produits soient respectés dans des conditions de distribution, d'entreposage et d'utilisation raisonnablement prévisibles. Cette disposition s'applique en particulier aux denrées alimentaires prêtes à consommer permettant le développement de *Listeria monocytogenes* et susceptibles de présenter un risque pour la santé publique lié à cette bactérie.

<sup>2</sup> Lorsque la personne responsable valide ou vérifie le bon fonctionnement des procédures selon la méthode HACCP ou d'autres mesures de contrôle d'hygiène, elle procède, le cas échéant, à des analyses fondées sur les critères microbiologiques selon l'annexe 1.

<sup>3</sup> La personne responsable doit mener les analyses énumérées à l'al. 1, let. b selon l'annexe 3.

**Art. 67** Analyse et échantillonnage microbiologiques

<sup>1</sup> Le nombre d'unités à prélever suivant les plans d'échantillonnage définis à l'annexe 1 peut être réduit si la personne responsable est en mesure de démontrer, par une documentation historique, qu'elle dispose de procédures efficaces selon la méthode HACCP.

<sup>2</sup> Si les analyses visent à évaluer précisément l'acceptabilité d'un lot de denrées alimentaires ou d'un procédé déterminé, il faut respecter au minimum les plans d'échantillonnage définis à l'annexe 1.

<sup>3</sup> La personne responsable peut utiliser d'autres procédures d'échantillonnage et d'analyse lorsqu'elle est en mesure de démontrer, auprès de l'autorité d'exécution compétente, que ces procédures fournissent des garanties au moins équivalentes. Ces procédures peuvent inclure le recours à d'autres sites d'échantillonnage et à des analyses de tendances.

<sup>4</sup> Des analyses fondées sur d'autres microorganismes et valeurs limites microbiologiques connexes ainsi que la réalisation d'analyses non microbiologiques ne sont autorisées que pour les critères d'hygiène des procédés.

#### **Art. 68** Fréquence d'échantillonnage

<sup>1</sup> La personne responsable décide dans le cadre de l'autocontrôle de la fréquence d'échantillonnage appropriée.

<sup>2</sup> La fréquence d'échantillonnage peut être adaptée à la nature et à la taille des établissements du secteur alimentaire pour autant que la sécurité des denrées alimentaires soit en tout temps garantie.

<sup>3</sup> La personne responsable d'un établissement du secteur alimentaire produisant de la viande hachée, des préparations de viande, de la viande séparée mécaniquement ou de la viande fraîche de volaille prélève au moins une fois par semaine des échantillons destinés à une analyse microbiologique. Le jour de l'échantillonnage doit être modifié chaque semaine de manière à ce que chaque jour de la semaine soit couvert.

<sup>4</sup> Cette fréquence d'échantillonnage peut être réduite à :

- a. une fois tous les quatorze jours pour les analyses portant sur *E. coli* et les germes aérobies mésophiles si des résultats satisfaisants ont été obtenus six semaines d'affilée ;
- b. une fois tous les quatorze jours pour les analyses portant sur *Salmonella* si des résultats satisfaisants ont été obtenus 30 semaines d'affilée ;
- c. deux fois par an pour les analyses portant sur *Salmonella* dans la viande hachée et dans les préparations de viande à base de poulet de chair d'origine suisse ;
- d. deux fois par an pour les analyses portant sur *Salmonella typhimurium* et *Salmonella enteritidis* dans la viande fraîche de poulet de chair d'origine suisse.

<sup>5</sup> Les établissements de commerce de détail sont dispensés des obligations fixées aux al. 3 et 4.

**Art. 69** Échantillonnage des lieux de transformation et des équipements

<sup>1</sup> Des échantillons doivent être prélevés sur les lieux de transformation et les équipements utilisés lorsque ces prélèvements sont nécessaires pour s'assurer du respect des critères. Pour ces prélèvements, la norme ISO/DIN 1859370<sup>10</sup> doit être utilisée comme méthode de référence.

<sup>2</sup> Les établissements du secteur alimentaire qui fabriquent des denrées alimentaires prêtes à consommer susceptibles de présenter un risque pour la santé humaine lié à *Listeria monocytogenes*, doivent prélever des échantillons, sur les lieux de transformation et sur les équipements utilisés, en vue de détecter la présence de *Listeria monocytogenes* dans le cadre de leur plan d'échantillonnage.

<sup>3</sup> Les établissements du secteur alimentaire qui fabriquent des préparations déshydratées pour nourrissons ou des denrées alimentaires déshydratées destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois, présentant un risque lié à *Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)*, surveillent les lieux de transformation et les équipements utilisés en vue de détecter la présence d'entérobactériacés dans le cadre de leur plan d'échantillonnage.

**Art. 70** Analyses de tendances

La personne responsable est tenue d'analyser l'évolution des résultats de ces analyses microbiologiques. Lorsqu'une évolution approchant des résultats insatisfaisants est observée, elle doit prendre sans retard des mesures appropriées en vue de prévenir l'apparition de risques microbiologiques.

**Art. 71** Résultats insatisfaisants

<sup>1</sup> Lorsque les analyses fondées sur les critères définis à l'annexe 1 donnent des résultats insatisfaisants, la personne responsable prend les mesures correctives définies dans le cadre de l'autocontrôle ainsi que les mesures énumérées aux al. 2 à 5.

<sup>2</sup> La personne responsable est tenue de prendre des mesures qui lui permettront de découvrir la cause des résultats insatisfaisants en vue de prévenir la réapparition de la contamination microbiologique inacceptable.

<sup>3</sup> Lorsque les analyses fondées sur les critères de sécurité des denrées alimentaires définis à l'annexe 1, partie 1 donnent des résultats insatisfaisants, le produit ou le lot de denrées alimentaires doit être retiré du marché ou rappelé selon l'art. 80 ODA-IOUs. Cependant, les produits déjà mis sur le marché, qui n'en sont pas encore au stade de la vente au détail, peuvent être soumis à une transformation supplémentaire destinée à éliminer le risque considéré. Ce traitement ne peut être effectué que par

<sup>10</sup> Les normes techniques peuvent être consultées gratuitement auprès de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Berne, ou commandées contre paiement auprès de l'Association suisse de normalisation, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthour ou à l'adresse [www.snv.ch](http://www.snv.ch).

un établissement du secteur alimentaire autre qu'un établissement de commerce de détail.

<sup>4</sup> Un produit ou un lot de denrées alimentaires retiré du marché ou rappelé peut être utilisé à d'autres fins que celles auxquelles il était destiné à l'origine, à condition que cette utilisation ne présente aucun risque pour la santé de l'homme ou de l'animal, et que cette utilisation ait été décidée dans le cadre des procédures fondées sur les principes de la méthode HACCP et autorisée par l'autorité d'exécution compétente.

<sup>5</sup> Si les résultats insatisfaisants concernant les critères d'hygiène des procédés sont insatisfaisants, les mesures prévues à l'annexe 1, partie 2 doivent être prises.

## Chapitre 8: Dispositions finales

### Art. 72 Modification des annexes

L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires adapte régulièrement les annexes de la présente ordonnance selon l'évolution des connaissances scientifiques et techniques ainsi que des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

### Art. 73 Abrogation d'autres actes législatifs

Sont abrogées:

- a. l'ordonnance du DFI du 11 mai 2009 sur la transformation hygiénique du lait dans les exploitations d'estivage<sup>11</sup> ;
- b. l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'hygiène<sup>12</sup>.

### Art. 74 Dispositions transitoires

Les dispositions transitoires sont régies par l'art. 90, al. 1, ODAIOUs.

### Art. 75 Entrée en vigueur

Département fédéral de l'intérieur :

Alain Berset

<sup>11</sup> RO ...

<sup>12</sup> RO ...

*Annexe I*

(art. 3, al. 2, let. b, art. 5, al. 1, art. 24, al. 2, art. 66, al. 2, art. 67, al. 1 et 2 ainsi que art. 71, al. 1, 3 et 5)

### **Critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires**

Partie 1	Critères de sécurité des denrées alimentaires
Partie 2	Critères d'hygiène des procédés
2.1	Viandes et produits à base de viande
2.2	Lait et produits laitiers
2.3	Ovoproduits
2.4	Produits de la pêche
2.5	Légumes, fruits et produits à base de légumes et de fruits
2.6	Eau minérale et eau de source
Partie 3	Dispositions relatives au prélèvement d'échantillons de germes

## Partie 1 Critères de sécurité des denrées alimentaires

Légende :

UFC = unités formant colonie

M = seuil au-delà duquel la denrée alimentaire ne doit pas être mise sur le marché

m = teneur en germes qu'il n'est pas recommandé de dépasser ; elle est indiquée aux producteurs à titre indicatif

n = nombre d'unités constituant l'échantillon

c = nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M

### 1. Catégories de denrées alimentaires

	Catégorie de denrées alimentaires	Microorganismes/toxines, métabolites	Plan d'échantillonnage		Valeur limite <sup>13</sup>		Méthode d'analyse de référence <sup>14</sup>	Stade d'application du critère
			n	c	m	M		
1.1	Denrées alimentaires prêtes à consommer destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales <sup>15</sup>	<i>Listeria monocytogenes</i>	10	0	Non décelable dans 25 g		EN/ISO 11290-1	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

<sup>13</sup> Pour les numéros 1.1 à 1.27 : m = M

<sup>14</sup> Les normes techniques peuvent être consultées gratuitement auprès de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Berne, ou commandées contre paiement auprès de l'Association suisse de normalisation, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthour ou à l'adresse [www.snv.ch](http://www.snv.ch).

<sup>15</sup> En temps normal, des essais périodiques fondés sur ce critère ne sont pas utiles pour les denrées alimentaires prêtes à consommer suivantes :

	Catégorie de denrées alimentaires	Microorganismes/toxines, métabolites	Plan d'échantillonnage		Valeur limite <sup>13</sup>		Méthode d'analyse de référence <sup>14</sup>	Stade d'application du critère
			n	c	m	M		
1.2	Denrées alimentaires prêtes à consommer permettant le développement de <i>L. monocytogenes</i> , autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 UFC/g <sup>16</sup>		EN/ISO 11290-2 <sup>17</sup>	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
			5	0	Non décelable dans 25 g <sup>18</sup>		EN/ISO 11290-1	Avant que la denrée alimentaire n'ait quitté le contrôle immédiat de la personne responsable de l'établissement de fabrication
1.3	Denrées alimentaires prêtes à	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 UFC/g		EN/ISO 11290-2 <sup>21</sup>	Produits mis sur le marché pendant

- denrées alimentaires ayant fait l'objet d'un traitement thermique ou d'une autre transformation efficace pour éliminer *Listeria monocytogenes*, lorsque la recontamination n'est pas possible après la transformation (par ex. les produits traités thermiquement dans leur emballage final) ;
- fruits et légumes frais, non découpés et non transformés, à l'exception des graines germées ;
- pain, biscuits et produits similaires ;
- eaux, boissons non alcoolisées, bière, cidre, vin, boissons spiritueuses en bouteille ou conditionnés et produits similaires ;
- sucre, miel et confiserie, y compris les produits à base de cacao et de chocolat ;
- mollusques bivalves vivants ;
- sel de qualité alimentaire.

<sup>16</sup> La personne responsable doit être en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité d'exécution compétente, que le produit respecte la limite de 100 UFC/g pendant toute la durée de conservation.

<sup>17</sup> 1 ml d'inoculum est déposé sur une boîte de Petri d'un diamètre de 140 mm ou sur trois boîtes de Petri d'un diamètre de 90 mm.

<sup>18</sup> Ce critère est applicable aux produits avant qu'ils ne quittent le contrôle immédiat de la personne responsable de l'établissement de fabrication, lorsque celle-ci n'est pas en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité d'exécution compétente, que le produit respecte la valeur limite de 100 UFC/g pendant toute la durée de conservation.

	Catégorie de denrées alimentaires	Microorganismes/toxines, métabolites	Plan d'échantillonnage		Valeur limite <sup>13</sup>		Méthode d'analyse de référence <sup>14</sup>	Stade d'application du critère
			n	c	m	M		
	consommer ne permettant pas le développement de <i>L. monocytogenes</i> , autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales <sup>19,20</sup>							leur durée de conservation
1.4	Viande hachée et préparations de viande destinées à être consommées crues	<i>Salmonella</i>	5	0	Non décelable dans 25 g	EN/ISO 6579		Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.5	Viande hachée et préparations de viande de volailles destinées à être consommées cuites	<i>Salmonella</i>	5	0	Non décelable dans 25 g	EN/ISO 6579		Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.6	Viande hachée et préparations de viande d'autres espèces que les volailles destinées à être consommées cuites	<i>Salmonella</i>	5	0	Non décelable dans 25 g	EN/ISO 6579		Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

<sup>21</sup> Voir note de bas de page 17

<sup>19</sup> Voir note de bas de page 15

<sup>20</sup> Les produits pour lesquels  $\text{pH} \leq 4,4$  ou  $a_w \leq 0,92$ , les produits pour lesquels  $\text{pH} \leq 5,0$  et  $a_w \leq 0,94$  et les produits à durée de conservation inférieure à cinq jours appartiennent automatiquement à cette catégorie. D'autres catégories de denrées alimentaires peuvent aussi appartenir à cette catégorie, sous réserve d'une justification scientifique.

	Catégorie de denrées alimentaires	Microorganismes/toxines, métabolites	Plan d'échantillonnage		Valeur limite <sup>13</sup>		Méthode d'analyse de référence <sup>14</sup>	Stade d'application du critère
			n	c	m	M		
1.7	Viandes séparées mécaniquement	<i>Salmonella</i>	5	0	Non décelable dans 25 g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.8	Produits à base de viande destinés à être consommés crus, excepté les produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent d'exclure le risque de salmonelles	<i>Salmonella</i>	5	0	Non décelable dans 25 g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.9	Produits à base de viande de volaille destinés à être consommés cuits	<i>Salmonella</i>	5	0	Non décelable dans 25 g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.10	Gélatine et collagène	<i>Salmonella</i>	5	0	Non décelable dans 25 g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.11	Fromages, beurre et crème fabriqués à partir de lait cru ou de lait soumis à un traitement par la chaleur à une température inférieure à celle de la	<i>Salmonella</i>	5	0	Non décelable dans 25 g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

	Catégorie de denrées alimentaires	Microorganismes/toxines, métabolites	Plan d'échantillonnage		Valeur limite <sup>13</sup>		Méthode d'analyse de référence <sup>14</sup>	Stade d'application du critère
			n	c	m	M		
	pasteurisation <sup>22</sup>							
1.12	Lait en poudre et lactosérum en poudre	<i>Salmonella</i>	5	0	Non décelable dans 25 g	EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation	
1.13	Glaces de consommation <sup>23</sup> , exceptées les produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent d'exclure le risque de salmonelles	<i>Salmonella</i>	5	0	Non décelable dans 25 g	EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation	
1.14	Ovoproduits, excepté les produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent d'exclure le risque de salmonelles	<i>Salmonella</i>	5	0	Non décelable dans 25 g	EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation	
1.15	Denrées alimentaires prêtes à consommer contenant des	<i>Salmonella</i>	5	0	Non décelable dans 25 g	EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation	

<sup>22</sup> Excepté les produits pour lesquels la personne responsable peut démontrer, à la satisfaction de l'autorité d'exécution compétente, qu'en raison du temps d'affinage et, le cas échéant, de la valeur aw du produit, il n'y a aucun risque de contamination par les salmonelles.

<sup>23</sup> Uniquement les glaces de consommation qui contiennent des composants laitiers.

	Catégorie de denrées alimentaires	Microorganismes/toxines, métabolites	Plan d'échantillonnage		Valeur limite <sup>13</sup>		Méthode d'analyse de référence <sup>14</sup>	Stade d'application du critère
			n	c	m	M		
	œufs crus, excepté les produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent d'exclure le risque de salmonelles							
1.16	Crustacés et mollusques cuits	<i>Salmonella</i>	5	0	Non décelable dans 25 g	EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation	
1.17	Mollusques bivalves vivants et échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants	<i>Salmonella</i>	5	0	Non décelable dans 25 g	EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation	
1.18	Graines germées (prêtes à consommer) <sup>24,25,26</sup>	<i>Salmonella</i>	5	0	Non décelable dans 25 g	EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation	
1.19	Fruits et légumes prédécoupés (prêts à consommer)	<i>Salmonella</i>	5	0	Non décelable dans 25 g	EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation	

<sup>24</sup> Sont exceptés les germes qui ont subi un traitement efficace pour éliminer *Salmonella spp.* et STEC.

<sup>25</sup> Le germe est le produit obtenu par germination et développement d'une graine dans l'eau ou dans un autre milieu, récolté avant que les premières feuilles ne se développent et destiné à être consommé comme denrée alimentaire, avec la graine.

<sup>26</sup> Les dispositions figurant dans la partie 3 s'appliquent à l'échantillonnage et à l'analyse des germes.

	Catégorie de denrées alimentaires	Microorganismes/toxines, métabolites	Plan d'échantillonnage		Valeur limite <sup>13</sup>		Méthode d'analyse de référence <sup>14</sup>	Stade d'application du critère
			n	c	m	M		
1.20	Jus de fruits et de légumes non pasteurisés (prêts à consommer)	<i>Salmonella</i>	5	0	Non décelable dans 25 g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.21	Fromages, lait en poudre et lactosérum en poudre, selon les critères des staphylocoques à coagulase positive énumérés dans la partie 2.2 de la présente annexe	Entérotoxines staphylococciques	5	0	Non décelable dans 25 g		Méthode européenne de dépistage du laboratoire communautaire de référence pour les staphylocoques à coagulase positive <sup>27</sup>	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.22	Préparations déshydratées pour nourrissons et denrées alimentaires diététiques déshydratées destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois	<i>Salmonella</i>	30	0	Non décelable dans 25 g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.23	Préparations de suite déshydratées	<i>Salmonella</i>	30	0	Non décelable dans 25 g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

<sup>27</sup> Référence : laboratoire communautaire de référence pour les staphylocoques à coagulase positive. Méthode d'analyse de référence du LCR pour les entérotoxines staphylococciques dans le lait et les produits laitiers

	Catégorie de denrées alimentaires	Microorganismes/toxines, métabolites	Plan d'échantillonnage		Valeur limite <sup>13</sup>		Méthode d'analyse de référence <sup>14</sup>	Stade d'application du critère
			n	c	m	M		
1.24	Préparations déshydratées pour nourrissons et denrées alimentaires diététiques déshydratées destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois <sup>28</sup>	<i>Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)</i>	30	0	Non décelable dans 10 g		ISO/TS 22964	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.25	Mollusques bivalves vivants et échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants	<i>E. coli</i> <sup>29</sup>	1 <sup>30</sup>	0	230 NPP/100 g de chair et de liquide intervalvaire		ISO/TS 16649-3	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.26	Viande fraîche de volaille <sup>31</sup>	<i>Salmonella typhimurium</i> <sup>32</sup> <i>Salmonella enteritidis</i>	5	0	Non décelable dans 25 g		EN/ISO 6579 (pour la détection),	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

<sup>28</sup> Des analyses en parallèle doivent être réalisées pour les *Enterobacteriaceae* et *Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)*, sauf si une corrélation entre ces microorganismes a été établie au niveau d'une usine. Si des *Enterobacteriaceae* sont détectés dans un échantillon du produit analysé dans cette usine, le lot doit être analysé pour *Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)*. Il appartiendra à la personne responsable de démontrer, à la satisfaction de l'autorité d'exécution compétente, s'il existe une telle corrélation entre *Enterobacteriaceae* et *Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)*.

<sup>29</sup> *E. coli* est utilisé ici comme indicateur de contamination fécale.

<sup>30</sup> Échantillon groupé comprenant au moins dix animaux différents.

<sup>31</sup> Ce critère est applicable aux viandes fraîches provenant de cheptels reproducteurs de *Gallus gallus*, de poules pondeuses, de poulets de chair, de cheptels reproducteurs de dindes et de cheptels de dindes d'engraissement.

<sup>32</sup> Y compris les souches monophasiques de *Salmonella typhimurium* dont la formule antigénique est 1,4,[5],12:i:-

	Catégorie de denrées alimentaires	Microorganismes/toxines, métabolites	Plan d'échantillonnage		Valeur limite <sup>13</sup>		Méthode d'analyse de référence <sup>14</sup>	Stade d'application du critère
			n	c	m	M		
							classification de Kaufmann-White (pour le sérotypage)	
1.27	Germes <sup>33, 34, 35</sup>	<i>E. coli</i> producteurs de shigatoxines (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 et O104:H4	5	0	Non décelable dans 25 g		CEN/ISO TS 13136 <sup>36</sup>	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

<sup>33</sup> Voir note de bas de page 24

<sup>34</sup> Voir note de bas de page 25

<sup>35</sup> Voir note de bas de page 26

<sup>36</sup> Compte tenu de la dernière adaptation introduite par le laboratoire de référence de l'Union européenne concernant *Escherichia coli*, y compris *E. coli* producteurs de vérotoxines (VTEC), pour la détection de STEC O104:H4.

### Interprétation des résultats des analyses

Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée, à l'exception des mollusques bivalves vivants et des échinodermes, des tuniciers et des gastéropodes vivants pour lesquels, s'agissant de la recherche d'*E. coli*, la valeur limite s'applique à un échantillon groupé.

Les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du lot contrôlé<sup>37</sup>.

*L. monocytogenes* dans les denrées alimentaires prêtes à consommer destinées aux nourrissons et à des fins médicales spéciales :

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées indiquent l'absence de la bactérie,
- qualité insatisfaisante lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon.

*L. monocytogenes* dans les denrées alimentaires prêtes à consommer pouvant permettre le développement de *L. monocytogenes* avant que la denrée alimentaire n'ait quitté le contrôle immédiat de l'opérateur qui l'a fabriquée, lorsque celui-ci n'est pas en mesure de démontrer que ces produits ne dépasseront pas la valeur limite de 100 UFC/g pendant leur durée de conservation :

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées indiquent l'absence de la bactérie,
- qualité insatisfaisante lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon.

*L. monocytogenes* dans les autres denrées alimentaires prêtes à consommer et *E. coli* dans les mollusques bivalves vivants :

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont  $\leq$  à la valeur limite,
- qualité insatisfaisante lorsque l'une des valeurs est  $>$  à la valeur limite.

*Salmonella* dans les différentes catégories de denrées alimentaires :

<sup>37</sup> Les résultats des analyses peuvent aussi être utilisés pour démontrer l'efficacité de l'application des principes de la méthode HACCP ou des bonnes pratiques d'hygiène.

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées indiquent l'absence de la bactérie,
- qualité insatisfaisante lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon.

Entérotoxines staphylococciques dans les produits laitiers :

- qualité satisfaisante lorsque ces entérotoxines ne sont détectées dans aucune unité de l'échantillon,
- qualité insatisfaisante lorsque ces entérotoxines sont détectées dans une unité de l'échantillon.

*Enterobacter sakazakii* dans les préparations déshydratées pour nourrissons et les denrées alimentaires diététiques déshydratées destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois :

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées indiquent l'absence de la bactérie,
- qualité insatisfaisante lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon.

PROJET

## Partie 2 Critères d'hygiène des procédés

Légende :

UFC = unités formant colonie

M = valeur dont le dépassement entraîne l'obligation de prendre des mesures lors de la fabrication

m = teneur en germes qu'il n'est pas recommandé de dépasser ; elle est indiquée aux producteurs à titre indicatif

n = nombre d'unités constituant l'échantillon

c = nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M

### 2.1 Viandes et produits à base de viande

	Catégorie de denrées alimentaires	Microorganismes	Plan d'échantillonnage		Valeur limite <sup>38</sup>		Méthode d'analyse de référence <sup>39</sup>	Stade d'application du critère	Mesures en cas de résultats insatisfaisants
			n	c	m	M			
2.1.1	Carcasses de bovins, d'ovins, de caprins et	Nombre de colonies aérobies			3,5 log UFC/cm <sup>2</sup>	5,0 log UFC/cm <sup>2</sup>	ISO 48331	Carcasses après l'habillage, mais avant	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des

<sup>38</sup> Pour les numéros 2.1.3 à 2.1.5 : m = M

<sup>39</sup> Les normes techniques peuvent être consultées gratuitement auprès de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Berne, ou commandées contre paiement auprès de l'Association suisse de normalisation, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthour ou à l'adresse [www.snv.ch](http://www.snv.ch).

	Catégorie de denrées alimentaires	Microorganismes	Plan d'échantillonnage		Valeur limite <sup>38</sup>		Méthode d'analyse de référence <sup>39</sup>	Stade d'application du critère	Mesures en cas de résultats insatisfaisants
			n	c	m	M			
	d'équidés <sup>40</sup>	mésophiles			log moyen quotidien	log moyen quotidien		le ressuage	contrôles de procédé
		<i>Enterobacteriaceae</i>			1,5 log UFC/cm <sup>2</sup> log moyen quotidien	2,5 log UFC/cm <sup>2</sup> log moyen quotidien	ISO 21528-2	Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé
2.1.2	Carcasses de porcins <sup>41</sup>	Nombre de colonies aérobies mésophiles			4,0 log UFC/cm <sup>2</sup> log moyen quotidien	5,0 log UFC/cm <sup>2</sup> log moyen quotidien	ISO 4833	Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé
		<i>Enterobacteriaceae</i>			2,0 log UFC/cm <sup>2</sup> log moyen quotidien	2,0 log UFC/cm <sup>3</sup> log moyen quotidien	ISO 21528-2	Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé

<sup>40</sup> Ces valeurs limites (m et M) ne s'appliquent qu'aux échantillons prélevés par la méthode destructive. La valeur log moyenne quotidienne est calculée en prenant tout d'abord une valeur log de chacun des différents résultats d'analyse et en calculant ensuite la moyenne de ces valeurs logs.

<sup>41</sup> Voir note de bas de page 40

	Catégorie de denrées alimentaires	Microorganismes	Plan d'échantillonnage		Valeur limite <sup>38</sup>		Méthode d'analyse de référence <sup>39</sup>	Stade d'application du critère	Mesures en cas de résultats insatisfaisants
			n	c	m	M			
2.1.3	Carcasses de bovins, d'ovins, de caprins et d'équidés	<i>Salmonella</i>	50 <sup>42</sup>	2 <sup>43</sup>	Non décelable dans la partie examinée de la carcasse		EN/ISO 6579	Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé et de l'origine des animaux
2.1.4	Carcasses de porcins	<i>Salmonella</i>	50 <sup>44</sup>	3 <sup>45</sup>	Non décelable dans la partie examinée de la carcasse		EN/ISO 6579	Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé, de l'origine des animaux et des mesures de biosécurité dans les exploitations d'origine
2.1.5	Carcasses de vo-	<i>Salmonella</i> spp. <sup>46</sup>	50 <sup>47</sup>	5 <sup>48</sup>	Non décelable dans		EN/ISO 6579	Carcasses après le	Améliorations de l'hygiène de

<sup>42</sup> Les échantillons sont à prélever selon les instructions relatives à l'exécution des examens microbiologiques dans le cadre de l'autocontrôle par les abattoirs.

<sup>43</sup> Nombre d'échantillons dans lesquels la présence de salmonelles est détectée. La valeur c doit être réexaminée afin de prendre en compte les progrès réalisés en matière de réduction de la prévalence des salmonelles.

<sup>44</sup> Voir note de bas de page 42

<sup>45</sup> Voir note de bas de page 43

<sup>46</sup> En présence de *Salmonella* spp., le sérotypage des isolats est affiné pour détecter la présence de *Salmonella typhimurium* et/ou *Salmonella enteritidis* afin de vérifier le respect du critère microbiologique selon la partie 1, numéro 1.26.

	Catégorie de denrées alimentaires	Microorganismes	Plan d'échantillonnage		Valeur limite <sup>38</sup>		Méthode d'analyse de référence <sup>39</sup>	Stade d'application du critère	Mesures en cas de résultats insatisfaisants
			n	c	m	M			
	Volailles : poulets et dindes				25 g d'un échantillon groupé de peau du cou		(pour la détection)	ressuage	l'abattage et réexamen des contrôles de procédé, de l'origine des animaux et des mesures de biosécurité dans les exploitations d'origine
2.1.6	Carcasses de volailles : poulets d'engraissement	<i>Campylobacter</i>			1,5 log UFC/g <sup>49</sup>	2,5 log UFC/g	ISO 10272-2	Carcasses après le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage, des mesures visant à réduire la quantité de germes, du réexamen des contrôles de procédé, de l'origine des animaux et des mesures de biosécurité dans les exploitations d'origine
2.1.7	Viande hachée	Nombre de colonies aérobies mésophiles <sup>50</sup>	5	2	5 × 10 <sup>5</sup> UFC/g	5 × 10 <sup>6</sup> UFC/g	ISO 4833	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et améliorations de la sélection et/ou de l'origine

<sup>47</sup> Voir note de bas de page 42

<sup>48</sup> Voir note de bas de page 43

<sup>49</sup> L'échantillonnage est pratiqué sur au moins 15 carcasses (trois volailles par troupeau) après le ressuage. Un morceau de peau d'environ 10 g est prélevé sur le cou et la poitrine de chaque carcasse. À chaque fois, les échantillons de peau du cou et de la poitrine de trois carcasses sont regroupés en cinq échantillons finaux de 30 g.

	Catégorie de denrées alimentaires	Microorganismes	Plan d'échantillonnage		Valeur limite <sup>38</sup>		Méthode d'analyse de référence <sup>39</sup>	Stade d'application du critère	Mesures en cas de résultats insatisfaisants
			n	c	m	M			
									des matières premières
		<i>E. Coli</i> <sup>51</sup>	5	2	50 UFC/g	500 UFC/g	ISO 16649-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et améliorations de la sélection et/ou de l'origine des matières premières
2.1.8	Viandes séparées mécaniquement	Nombre de colonies aérobies mésophiles	5	2	5 × 10 <sup>5</sup> UFC/g	5 × 10 <sup>6</sup> UFC/g	ISO 4833	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et améliorations de la sélection et/ou de l'origine des matières premières
		<i>E. Coli</i> <sup>52</sup>	5	2	50 UFC/g	500 UFC/g	ISO 16649-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et améliorations de la sélection et/ou de l'origine des matières premières

<sup>50</sup> Ce critère ne s'applique pas aux viandes hachées produites dans les établissements de commerce de détail lorsque la durée de conservation est inférieure à 24 heures.

<sup>51</sup> *E. coli* est utilisé ici comme indicateur de contamination fécale.

<sup>52</sup> Voir note de bas de page 51

	Catégorie de denrées alimentaires	Microorganismes	Plan d'échantillonnage		Valeur limite <sup>38</sup>		Méthode d'analyse de référence <sup>39</sup>	Stade d'application du critère	Mesures en cas de résultats insatisfaisants
			n	c	m	M			
2.1.9	Préparations de viande	<i>E. Coli</i> <sup>53</sup>			500 UFC/g	5000 UFC/g	ISO 16649-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et améliorations de la sélection et/ou de l'origine des matières premières

<sup>53</sup> Voir note de bas de page 51

**Interprétation des résultats des analyses réalisées sur les viandes et produits à base de viande**

Les valeurs limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée, à l'exception des carcasses pour lesquelles elles s'appliquent à des échantillons groupés.

Les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du procédé contrôlé.

Enterobacteriaceae et nombre de colonies aérobies mésophiles dans les carcasses de bovins, d'ovins, de caprins, d'équidés et de porcins :

- qualité satisfaisante lorsque la valeur log moyenne quotidienne est  $\leq m$ ,
- qualité acceptable lorsque la valeur log moyenne quotidienne se situe entre  $m$  et  $M$ ,
- qualité insatisfaisante lorsque la valeur log moyenne quotidienne est  $> M$ .

*Salmonella* dans les carcasses :

- qualité satisfaisante lorsque la présence de *Salmonella* est détectée dans un nombre maximal d'échantillons de  $c/n$ ,
- qualité insatisfaisante lorsque la présence de *Salmonella* est détectée dans un nombre d'échantillons supérieur à  $c/n$ .

Après chaque échantillonnage, il est procédé à une analyse des résultats des dix derniers échantillonnages pour obtenir le nombre d'échantillons  $n$ .

*Campylobacter* dans des carcasses de poulet :

- qualité satisfaisante lorsque la valeur log moyenne quotidienne est  $\leq m$ ,
- qualité acceptable lorsque la valeur log moyenne quotidienne se situe entre  $m$  et  $M$ ,
- qualité insatisfaisante lorsque la valeur log moyenne quotidienne est  $> M$ .

Calcul la valeur log moyenne quotidienne :

Les résultats des différents échantillons groupés sont exprimés en nombre UFC / g d'échantillon. Le logarithme décimal (log) de chacun des résultats doit être calculé. Il s'agit ensuite d'établir la moyenne arithmétique des 5 logarithmes des 5 échantillons groupés. Il en résulte une valeur log moyenne quotidienne.

Nombre d'*E. coli* et de colonies aérobies mésophiles dans la viande hachée, les préparations de viande et la viande séparée mécaniquement :

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont  $\leq m$ ,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de  $c/n$  valeurs se situe entre  $m$  et  $M$ , et que le reste des valeurs observées est  $\leq m$ ,
- qualité insatisfaisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont  $> M$  ou lorsque plus de  $c/n$  valeurs se situent entre  $m$  et  $M$ .

PROJET

**2.2 Lait et produits laitiers**

	Catégorie de denrées alimentaires	Microorganismes	Plan d'échantillonnage		Valeur limite <sup>54</sup>		Méthode d'analyse de référence <sup>55</sup>	Stade d'application du critère	Mesures en cas de résultats insatisfaisants
			n	c	m	M			
2.2.1	Lait pasteurisé et autres produits laitiers liquides pasteurisés <sup>56</sup>	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	10 UFC/ml		ISO 21528-2	Fin du procédé de fabrication	Contrôle de l'efficacité du traitement thermique, prévention de la recontamination et contrôle de la qualité des matières premières
2.2.2	Fromages à base de lait ou de lactosérum ayant subi un traitement thermique	<i>E. coli</i> <sup>57</sup>	5	2	100 UFC/g	1000 UFC/g	ISO 16649-1 ou 2	Pendant le procédé de fabrication, au moment où l'on prévoit le nombre d' <i>E. coli</i> le plus élevé	Améliorations de l'hygiène de la production et de la sélection des matières premières.
2.2.3	Fromages au lait cru	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	10 <sup>4</sup> UFC/g	10 <sup>5</sup> UFC/g	EN/ISO 6888-2	Pendant le procédé de fabrication, au moment	Améliorations de l'hygiène de la production et de la sélection

<sup>54</sup> Pour les numéros 2.2.1, 2.2.8, 2.2.10 et 2.2.11 : m = M

<sup>55</sup> Les normes techniques peuvent être consultées gratuitement auprès de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Berne, ou commandées contre paiement auprès de l'Association suisse de normalisation, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur ou à l'adresse [www.snv.ch](http://www.snv.ch).

<sup>56</sup> Ce critère ne s'applique pas aux produits destinés à être encore transformés dans le secteur alimentaire.

<sup>57</sup> *E. coli* est utilisée ici comme indicateur du niveau d'hygiène.

	Catégorie de denrées alimentaires	Microorganismes	Plan d'échantillonnage		Valeur limite <sup>54</sup>		Méthode d'analyse de référence <sup>55</sup>	Stade d'application du critère	Mesures en cas de résultats insatisfaisants
			n	c	m	M			
2.2.4	Fromages à base de lait ayant subi un traitement thermique à une température inférieure à celle de la pasteurisation <sup>59</sup> , et fromages affinés à base de lait ou de lactosérum pasteurisés ou ayant subi un traitement thermique plus fort que la pasteurisation <sup>60</sup>	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	100 UFC/g	1000 UFC/g	EN/ISO 6888-1 ou 2	où l'on prévoit le nombre de staphylocoques le plus élevé <sup>58</sup> .	des matières premières. Lorsque des valeurs > 10 <sup>5</sup> UFC/g sont détectées, le lot doit faire l'objet d'une recherche des entérotoxines staphylococciques.
2.2.5	Fromages à pâte molle non affinés (fromages frais) à base de lait ou de lactosérum pasteurisés ou ayant subi un traitement thermique	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	10 UFC/g	100 UFC/g	EN/ISO 6888-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de la production. Lorsque des valeurs > 10 <sup>5</sup> UFC/g sont détectées, le lot doit faire l'objet d'une recherche des entérotoxines staphylococciques.

<sup>59</sup> Ce critère ne s'applique pas si la personne responsable peut démontrer, à la satisfaction de l'autorité d'exécution compétente, qu'un produit ne présente aucun risque de contamination par entérotoxines staphylococciques.

<sup>60</sup> Voir note de bas de page 59

<sup>58</sup> Normalement, pour les fromages à pâte molle et à pâte mi-dure, à l'étape « caillé prélevé avant saumurage » et, pour les fromages à pâte dure et extra-dure, à l'étape « immédiatement après le chauffage » (prélever uniquement le grain de caillé)

	Catégorie de denrées alimentaires	Microorganismes	Plan d'échantillonnage		Valeur limite <sup>54</sup>		Méthode d'analyse de référence <sup>55</sup>	Stade d'application du critère	Mesures en cas de résultats insatisfaisants
			n	c	m	M			
	à une température supérieure à celle de la pasteurisation <sup>61</sup>								
2.2.6	Beurre et crème au lait cru ou lait ayant subi un traitement thermique à une température inférieure à celle de la pasteurisation	<i>E. Coli</i> <sup>62</sup>	5	2	10 UFC/g	100 UFC/g	ISO 16649-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de la production et de la sélection des matières premières.
2.2.7	Lait en poudre et lactosérum en poudre <sup>63</sup>	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	10 UFC/g		ISO 21528-2	Fin du procédé de fabrication	Contrôle de l'efficacité du traitement thermique et prévention de la recontamination.
		Staphylocoques à coagulase positive	5	2	10 UFC/g	100 UFC/g	EN/ISO 6888-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de la production. Lorsque des valeurs > 10 <sup>5</sup> UFC/g sont détectées, le lot doit faire

<sup>61</sup> Voir note de bas de page 59

<sup>62</sup> Voir note de bas de page 57

<sup>63</sup> Voir note de bas de page 56

	Catégorie de denrées alimentaires	Microorganismes	Plan d'échantillonnage		Valeur limite <sup>54</sup>		Méthode d'analyse de référence <sup>55</sup>	Stade d'application du critère	Mesures en cas de résultats insatisfaisants
			n	c	m	M			
									l'objet d'une recherche des entérotoxines staphylococques.
2.2.8	Glaces comestibles <sup>64</sup> et desserts lactés congelés	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 UFC/g	100 UFC/g	ISO 21528-2	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production
2.2.9	Préparations déshydratées pour nourrissons et denrées alimentaires diététiques déshydratées destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois	<i>Enterobacteriaceae</i>	10	0	Non décelable dans 10 g		ISO 21528-1	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production destinées à minimiser la contamination. <sup>65</sup>
2.2.10	Préparations de suite déshydratées	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	Non décelable dans 10 g		ISO 21528-1	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production destinées à mini-

<sup>64</sup> Uniquement les glaces de consommation qui contiennent des composants laitiers.

<sup>65</sup> Des analyses en parallèle doivent être réalisées pour les *Enterobacteriaceae* et *Cronobacter spp. (E. sakazakii)*, sauf si une corrélation entre ces microorganismes a été établie au niveau d'une usine. Si des *Enterobacteriaceae* sont détectés dans un échantillon du produit analysé dans cette usine, le lot doit être analysé pour *Cronobacter spp. (E. sakazakii)*. Il appartient à la personne responsable de démontrer, à la satisfaction de l'autorité d'exécution compétente, s'il existe une telle corrélation entre *Enterobacteriaceae* et *Cronobacter spp. (E. sakazakii)*.

	Catégorie de denrées alimentaires	Microorganismes	Plan d'échantillonnage		Valeur limite <sup>54</sup>		Méthode d'analyse de référence <sup>55</sup>	Stade d'application du critère	Mesures en cas de résultats insatisfaisants
			n	c	m	M			
									éviter la contamination.
2.2.11	Préparations déshydratées pour nourrissons et denrées alimentaires diététiques déshydratées destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois	Présomption de <i>Bacillus cereus</i>	5	1	50 UFC/g	500 UFC/g	EN/ISO 7932 <sup>66</sup>	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de la production. Prévention de la recontamination. Sélection des matières premières.

<sup>66</sup> 1 ml d'inoculum est déposé sur une boîte de Petri d'un diamètre de 140 mm ou sur trois boîtes de Petri d'un diamètre de 90 mm.

**Interprétation des résultats des analyses réalisées sur le lait et les produits laitiers**

Les valeurs limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée.

Les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du procédé contrôlé.

*Enterobacter sakazakii* dans les préparations déshydratées pour nourrissons et les denrées alimentaires diététiques déshydratées destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois :

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées indiquent l'absence de la bactérie,
- qualité insatisfaisante lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon.

*E. coli*, *Enterobacteriaceae* (autres catégories de denrées alimentaires) et staphylocoques à coagulase positive :

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont  $\leq m$ ,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de  $c/n$  valeurs se situe entre  $m$  et  $M$ , et que le reste des valeurs observées est  $\leq m$ ,
- qualité insatisfaisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont  $> M$  ou lorsque plus de  $c/n$  valeurs se situent entre  $m$  et  $M$ .

Présomption de *Bacillus cereus* dans les préparations déshydratées pour nourrissons et aliments diététiques déshydratés destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois :

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont  $\leq m$ ,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de  $c/n$  valeurs se situe entre  $m$  et  $M$ , et que le reste des valeurs observées est  $\leq m$ ,
- qualité insatisfaisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont  $> M$  ou lorsque plus de  $c/n$  valeurs se situent entre  $m$  et  $M$ .

**2.3 Ovoproduits**

	Catégorie de denrées alimentaires	Microorganismes	Plan d'échantillonnage		Valeur limite		Méthode d'analyse de référence <sup>67</sup>	Stade d'application du critère	Mesures en cas de résultats insatisfaisants
			n	c	m	M			
2.3.1	Ovoproduits	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 UFC/g ou ml	100 UFC/g ou ml	ISO 21528-2	Fin du procédé de fabrication	Contrôle de l'efficacité du traitement thermique et prévention de la recontamination.

<sup>67</sup> Les normes techniques peuvent être consultées gratuitement auprès de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Berne, ou commandées contre paiement auprès de l'Association suisse de normalisation, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthour ou à l'adresse [www.snv.ch](http://www.snv.ch).

**Interprétation des résultats des analyses réalisées sur les ovoproduits**

Les valeurs limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée.

Les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du procédé contrôlé.

Enterobacteriaceae dans les ovoproduits :

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont  $\leq m$ ,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M, et que le reste des valeurs observées est  $\leq m$ ,
- qualité insatisfaisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont  $> M$  ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M.

PROJET

**2.4 Produits de la pêche**

	Catégorie de denrées alimentaires	Microorganismes	Plan d'échantillonnage		Valeur limite		Méthode d'analyse de référence <sup>68</sup>	Stade d'application du critère	Mesures en cas de résultats insatisfaisants
			n	c	m	M			
2.4.1	Produits décortiqués et décoquillés de crustacés et de mollusques cuits	<i>E. coli</i>	5	2	1/g	10/g	ISO/TS 16649-3	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production
		Staphylocoques à coagulase positive	5	2	100 UFC/g	1000 UFC/g	EN/ISO 6888-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production

<sup>68</sup> Les normes techniques peuvent être consultées gratuitement auprès de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Berne, ou commandées contre paiement auprès de l'Association suisse de normalisation, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthour ou à l'adresse [www.snv.ch](http://www.snv.ch).

**Interprétation des résultats des analyses réalisées sur les produits de la pêche**

Les valeurs limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée.

Les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du procédé contrôlé.

*E. coli* dans les produits décortiqués et décoquillés de crustacés et de mollusques cuits :

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont  $\leq m$ ,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de  $c/n$  valeurs se situe entre  $m$  et  $M$ , et que le reste des valeurs observées est  $\leq m$ ,
- qualité insatisfaisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont  $> M$  ou lorsque plus de  $c/n$  valeurs se situent entre  $m$  et  $M$ .

Staphylocoques à coagulase positive dans les produits décortiqués et décoquillés de crustacés et de mollusques cuits :

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont  $\leq m$ ,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de  $c/n$  valeurs se situe entre  $m$  et  $M$ , et que le reste des valeurs observées est  $\leq m$ ,
- qualité insatisfaisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont  $> M$  ou lorsque plus de  $c/n$  valeurs se situent entre  $m$  et  $M$ .

**2.5 Légumes, fruits et produits à base de légumes et de fruits**

	Catégorie de denrées alimentaires	Microorganismes	Plan d'échantillonnage		Valeur limite		Méthode d'analyse de référence <sup>69</sup>	Stade d'application du critère	Mesures en cas de résultats insatisfaisants
			n	c	m	M			
2.5.1	Fruits et légumes prédécoupés (prêts à consommer)	<i>E. coli</i>	5	2	100 UFC/g	1000 UFC/g	ISO 16649-1 ou 2	Pendant le procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de la production et de la sélection des matières premières.
2.5.2	Jus de fruits et de légumes non pasteurisés (prêts à consommer)	<i>E. coli</i>	5	2	100 UFC/g	1000 UFC/g	ISO 16649-1 ou 2	Pendant le procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de la production et de la sélection des matières premières.

<sup>69</sup> Les normes techniques peuvent être consultées gratuitement auprès de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Berne, ou commandées contre paiement auprès de l'Association suisse de normalisation, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthour ou à l'adresse [www.snv.ch](http://www.snv.ch).

**Interprétation des résultats des analyses réalisées sur les légumes, fruits et produits à base de légumes et de fruits**

Les valeurs limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée.

Les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du procédé contrôlé.

*E. coli* dans les fruits et légumes prédécoupés (prêts à consommer) et dans les jus de fruits et de légumes non pasteurisés (prêts à consommer) :

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont  $\leq m$ ,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de  $c/n$  valeurs se situe entre  $m$  et  $M$ , et que le reste des valeurs observées est  $\leq m$ ,
- qualité insatisfaisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont  $> M$  ou lorsque plus de  $c/n$  valeurs se situent entre  $m$  et  $M$ .

**2.6 Eau minérale et eau de source**

	Catégorie de denrées alimentaires	Microorganismes	Plan d'échantillonnage		Valeur limite		Méthode d'analyse de référence <sup>70</sup>	Stade d'application du critère	Mesures en cas de résultats insatisfaisants
			n	c	m	M			
2.6.1	À l'émergence de la source	Colonies aérobies mésophiles	5	0	20/ml		ISO 6222 À 22° C	Mesure dans les 12 heures suivant l'embouteillage Maintien à 4 °C± 1°C	Valeurs indicatives et valeurs maximales
			5	0	5/ml		ISO 6222 À 37 °C		
2.6.2	Après l'embouteillage	Colonies aérobies mésophiles	5	0	100/ml		ISO 6222 À 22° C	Mesure dans les 12 heures suivant l'embouteillage Maintien à 4 °C± 1°C	
			5	0	20/ml		ISO 6222 et 37 °C		
2.6.3	À l'émergence et au cours de sa commercialisation	<i>Escherichia coli</i>	5	0	nn/250 ml		ISO 9308-1		Améliorations de l'hygiène de production destinées à minimiser la contamination.
		Entérocoques	5	0	nn/250 ml		ISO 7899-2		
		<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	5	0	nn/250 ml		ISO 12780		
		Anaérobies sporulés sulfite-réducteurs	5	0	nn/50 ml				

<sup>70</sup> Les normes techniques peuvent être consultées gratuitement auprès de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Berne, ou commandées contre paiement auprès de l'Association suisse de normalisation, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur ou à l'adresse [www.snv.ch](http://www.snv.ch).

Les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du procédé contrôlé.  
*E. coli* est utilisé ici comme indicateur du niveau d'hygiène.

PROJET

### Partie 3 Dispositions particulières s'appliquant à l'échantillonnage et à l'analyse de germes

- 3.1. Aux fins de la présente section, on entend par :
- a. *lot* : une quantité de germes ou de graines destinées à la production de germes ayant le même nom taxinomique, expédiée le même jour à partir d'un même établissement vers une même destination; toutefois, si dans un même emballage sont mélangées des graines ayant des noms taxinomiques différents pour qu'elles germent ensemble, elles sont aussi considérées comme un seul lot, ainsi que leurs germes ;
  - b. *envoi* : l'expédition d'un ou de plusieurs lots.
- 3.2. Analyse préalable du lot de graines
- 3.2.1 Les établissements producteurs de germes doivent procéder à l'analyse préalable d'un échantillon représentatif de tous les lots de graines.
- 3.2.2 Un échantillon représentatif doit comprendre au moins 0,5 % du poids du lot de graines en sous-échantillons de 50 g ou être sélectionné sur la base d'une stratégie d'échantillonnage structurée et statistiquement équivalente.
- 3.2.3 Aux fins de l'exécution de l'analyse préalable, l'établissement fait germer les graines de l'échantillon représentatif dans les mêmes conditions que le reste du lot de graines destinées à la germination.
- 3.2.4 On peut renoncer à l'analyse préalable du lot de graines lorsque :
- a. l'autorité d'exécution compétente s'est assurée que l'établissement mettait en œuvre un système de gestion de la sécurité alimentaire incluant aussi des étapes dans le processus de production, qui réduit le risque microbiologique, et que
  - b. des données rétrospectives confirment que, pendant les derniers six mois, tous les lots des différents types de germes produits dans l'établissement respectent les critères de sécurité des denrées alimentaires prévus aux ch. 1.18 et 1.27 de l'annexe 1, partie 1.
- 3.3. Échantillonnage et analyse des germes et de l'eau d'irrigation usée
- 3.3.1 Les établissements producteurs de germes doivent prélever des échantillons pour l'analyse microbiologique à l'étape où la probabilité de trouver *E. coli* producteurs de shiga-toxines (STEC) et *Salmonella spp.* est la plus grande, et quoi qu'il en soit pas avant 48 heures après le début du processus de germination.
- 3.3.2 Les échantillons de germes doivent être analysés conformément aux exigences prévues aux ch. 1.18 et 1.27 de l'annexe 1, partie 1.
- 3.3.3 Toutefois, lorsqu'un établissement producteur de germes dispose d'un plan d'échantillonnage, comprenant des procédures d'échantillonnage et des points de prélèvement des eaux d'irrigation usées, il pourra remplacer le pré-

lèvement d'échantillons conformément aux exigences prévues aux ch. 1.18 et 1.27 de l'annexe 1, partie 1 par l'analyse de cinq échantillons de 200 ml d'eau utilisée pour l'irrigation des germes. Dans ce cas, les exigences susmentionnées s'appliquent à l'analyse de l'eau utilisée pour l'irrigation des germes, avec la limite de détection dans 200 ml.

- 3.3.4 Lors de la première analyse d'un lot de graines, les établissements ne pourront mettre les germes sur le marché que si les résultats de l'analyse microbiologique sont conformes aux ch. 1.18 et 1.27 de l'annexe 1, partie 1 ou, si le résultat de l'analyse de l'eau d'irrigation usée est négatif dans 200 ml.
- 3.4. Fréquence d'échantillonnage
- 3.4.1 Les établissements producteurs de germes doit prélever au moins une fois par mois des échantillons pour l'analyse microbiologique à l'étape où la probabilité de trouver *E. coli* producteurs de shiga-toxines (STEC) et *Salmonella spp.* est la plus grande, et quoi qu'il en soit pas avant 48 heures après le début du processus de germination.
- 3.4.2 La fréquence d'échantillonnage peut être réduite lorsque :
- l'autorité d'exécution compétente s'est assurée que l'établissement mettait en œuvre un système de gestion de la sécurité alimentaire incluant aussi des étapes dans le processus de production, qui réduit le risque microbiologique, et que
  - des données rétrospectives confirment que, pendant les derniers six mois, tous les lots des différents types de germes produits dans l'établissement respectent les critères de sécurité des denrées alimentaires prévus aux ch. 1.18 et 1.27 de l'annexe 1, partie 1.

Annexe 2  
(art. 25, al. 7)

### **Directives pour le contrôle des températures dans les moyens de transport et dans les locaux d'entreposage et de stockage de denrées alimentaires surgelées**

#### 1. Contrôle et enregistrement des températures

1.1 Les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage de denrées alimentaires surgelées doivent être équipés d'instruments appropriés d'enregistrement pour contrôler à intervalles réguliers la température de l'air à laquelle sont soumises les denrées alimentaires surgelées.

1.2 Tous les instruments de mesure utilisés pour contrôler la température doivent être conformes aux normes EN 12830, EN 13485 et EN 13486<sup>71</sup>.

1.3 L'enregistrement de la température doit être daté et conservé par la personne responsable de l'entreprise du secteur alimentaire pendant une année au moins ou plus longtemps, selon la nature et la durée de conservation de la denrée alimentaire surgelée.

#### 2. Dérogations

2.1 Dans les établissements de commerce de détail, la température de l'air dans les meubles de vente peut être seulement mesurée au moyen d'au moins un thermomètre aisément visible.

2.2 Dans le cas de meubles de vente ouverts :

- a. la ligne de charge maximale est clairement indiquée ;
- b. le thermomètre est placé au niveau de cette indication.

2.3 Dans les établissements de commerce de détail possédant des installations frigorifiques de moins de 10 m<sup>3</sup>, l'autorité d'exécution compétente peut autoriser que la température de l'air soit mesurée également au moyen d'un thermomètre aisément visible.

<sup>71</sup> Les normes techniques peuvent être consultées gratuitement auprès de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Berne, ou commandées contre paiement auprès de l'Association suisse de normalisation, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthour ou à l'adresse [www.snv.ch](http://www.snv.ch).

*Annexe 3*  
(art. 66, al. 3)

### **Directives pour les analyses**

1. Les analyses mentionnées à l'art. 66, al. 3 doivent prendre en compte :
  - a. la détermination des caractéristiques physicochimiques du produit, telles que pH, aw, teneur en sel, concentration des conservateurs et système d'emballage, compte tenu des conditions d'entreposage et de transformation, des possibilités de contamination et de la durée de conservation prévue, et
  - b. la littérature scientifique disponible et la recherche d'informations sur les caractéristiques de développement et de survie des microorganismes concernés.
2. Si nécessaire, la personne responsable doit mener, sur la base des analyses susmentionnées, des analyses complémentaires pouvant comporter :
  - a. l'élaboration de modèles mathématiques prédictifs pour la denrée alimentaire en question, en utilisant des facteurs de croissance ou de survie critiques pour les microorganismes concernés présents dans le produit,
  - b. des essais visant à étudier la capacité des microorganismes inoculés à se reproduire ou à survivre dans le produit dans différentes conditions d'entreposage raisonnablement prévisibles,
  - c. des études visant à évaluer la croissance ou la survie des microorganismes qui peuvent être présents dans le produit concerné pendant sa durée de conservation dans des conditions de distribution, d'entreposage et d'utilisation raisonnablement prévisibles.
3. Les études susmentionnées doivent tenir compte de la variabilité inhérente au produit, aux microorganismes concernés ainsi qu'aux conditions de transformation et d'entreposage.

**Ordonnance du DFI  
sur les procédés et les auxiliaires technologiques utilisés  
pour le traitement des denrées alimentaires  
(OPAT)**

du ...

---

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),*

vu les art. 24, 27, al. 4, let. b, et 35, al. 4 et 5, de l'ordonnance du ... sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIIOUs)<sup>1</sup>,

*arrête:*

**Section 1: Dispositions générales**

**Art. 1**           Objet et champ d'application

La présente ordonnance règle :

- a. les conditions d'utilisation des:
  1. procédés biologiques, chimique et physiques de prolongation de la durée de conservation des denrées alimentaires,
  2. procédés d'augmentation de la sécurité hygiénique et microbiologique des denrées alimentaires;
- b. l'utilisation d'enzymes et de solvants d'extraction dans les denrées alimentaires.

<sup>2</sup> Elle n'est pas applicable:

- a. aux procédés visés au chapitre 4 de l'ordonnance du DFI du... sur l'hygiène<sup>2</sup>;
- b. aux enzymes alimentaires utilisées pour la fabrication d'additifs alimentaires et d'auxiliaires technologiques;
- c. aux solvants d'extraction utilisés pour la fabrication d'additifs alimentaires, de nutriments ou de substances visées dans l'ordonnance du DFI du ... sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires<sup>3</sup>, à condition que ces substances ne figurent pas dans une des listes de l'annexe 1;

<sup>1</sup> RS ...

<sup>2</sup> RS ...

<sup>3</sup> RS ...

- d. aux cultures microbiennes traditionnellement utilisées dans la fabrication de denrées alimentaires qui peuvent produire des enzymes, mais ne sont pas spécialement employées pour les produire

<sup>3</sup> Demeurent réservées:

- a. les exigences spécifiques de l'ordonnance du DFI du ... sur les nouvelles sortes de de denrées alimentaires<sup>4</sup>;
- b. les dispositions relatives à l'utilisation des enzymes alimentaires contenues dans la législation spéciale;
- c. les dispositions spéciales sur l'utilisation des enzymes alimentaires à des fins qui ne sont pas prévues par la présente ordonnance.

## Art. 2 Définitions

Dans la présente ordonnance, on entend par:

- a. *enzyme alimentaire*: produit obtenu à partir de plantes, d'animaux ou de micro-organismes ou de produits dérivés, y compris un produit obtenu par un procédé de fermentation à l'aide de micro-organismes et :
  - 1. qui contient une ou plusieurs enzymes capables de catalyser une réaction biochimique spécifique, et
  - 2. qui est ajouté à des denrées alimentaires à des fins technologiques à toute étape de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage;
- b. *préparation d'enzyme alimentaire* : préparation composée d'une ou de plusieurs enzymes alimentaires auxquelles ont été ajoutées des substances telles que des additifs alimentaires ou des ingrédients alimentaires, afin de faciliter son stockage, sa vente, sa standardisation, sa dilution ou sa dissolution;
- c. *solvant*: toute substance propre à dissoudre une denrée alimentaire ou tout composant d'une denrée alimentaire, y compris tout agent contaminant présent dans ou sur cette denrée alimentaire;
- d. *solvant d'extraction*: solvant:
  - 1. utilisé au cours du processus d'extraction lors du traitement de matières premières, de denrées alimentaires, de composants ou d'ingrédients de ces produits, qui est éliminé et
  - 2. qui peut provoquer la présence, involontaire mais techniquement inévitable, de résidus ou de dérivés dans la denrée alimentaire ou l'ingrédient.

<sup>4</sup> RS ...

## Section 2

### Procédés d'augmentation de la durée de conservation et de la sécurité hygiénique et microbiologique

#### Art. 3 Dispositions communes

<sup>1</sup> Lors de l'utilisation des procédés technologiques et des traitements visant à prolonger la durée de conservation des aliments ou à en accroître la sécurité hygiénique et microbiologique, la personne responsable d'un établissement du secteur alimentaire doit apporter les garanties suivantes:

- a. les denrées alimentaires traitées ne présentent pas de risque sanitaire;
- b. les denrées alimentaires traitées sont aussi peu modifiées que possible dans leur composition et leurs caractéristiques physiques, nutritionnelles ou organoleptiques.

<sup>2</sup> L'utilisation des procédés et des traitements doit être intégrée, dans le cadre de l'autocontrôle, dans les bonnes pratiques de fabrication (BPF) et dans les procédures du concept d'analyse des dangers et des points critiques (concept HACCP).

<sup>3</sup> Les conditions d'utilisation fixées à l'annexe 2 s'appliquent à l'utilisation des procédés et des traitements.

#### Art. 4 Ionisation des denrées alimentaires

<sup>1</sup> Les denrées alimentaires et les ingrédients peuvent être exposés à un rayonnement ionisant selon les règles fixées à l'annexe 3 si le traitement aux rayons ionisants est utilisé à une des fins suivantes :

- a. réduire le nombre de micro-organismes pathogènes;
- b. réduire l'altération des denrées alimentaires en retardant ou en arrêtant les processus de décomposition et en détruisant les micro-organismes responsables de ces processus;
- c. réduire la perte de denrées alimentaires dues à un processus prématuré de maturation, de germination ou de croissance;
- d. éliminer, dans les denrées alimentaires, les organismes nuisibles aux végétaux ou aux produits dérivés des végétaux.

<sup>2</sup> Font exception les denrées alimentaires exposées aux rayonnements ionisants émis par des instruments de mesure ou d'inspection, aux conditions suivantes:

- a. la dose absorbée ne dépasse pas les valeurs suivantes:
  1. 0,01 Gy pour les instruments d'inspection à neutrons,
  2. 0,5 Gy pour les autres instruments;
- b. le niveau d'énergie maximal ne dépasse pas les valeurs suivantes:
  1. 10 MeV pour les rayons X,
  2. 14 MeV pour les neutrons,
  3. 5 MeV dans les autres cas.

**Art. 5** Traitement des denrées alimentaires d'origine animale visant à éliminer la contamination de surface

Les procédés figurant à l'annexe 4 sont admis pour le traitement des denrées alimentaires d'origine animale visant à éliminer la contamination de surface par d'autres procédés que le nettoyage à l'eau potable.

**Art. 6** Étiquetage

Les denrées alimentaires qui ont été traitées avec un procédé visant à prolonger la durée de conservation ou à accroître la sécurité hygiénique et microbiologique doivent être étiquetées conformément aux dispositions de l'annexe 2, partie A, ch. 1, de l'ordonnance du DFI du ... concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI)<sup>5</sup>.

**Section 3 Enzymes et solvants d'extraction****Art. 7** Conditions d'utilisation des enzymes

<sup>1</sup> Les enzymes alimentaires peuvent être mises sur le marché comme telles et ajoutées aux denrées alimentaires en respectant les BPF.

<sup>2</sup> Elles peuvent être utilisées si les conditions suivantes sont remplies :

- a. utilisées à la dose recommandée, elles ne présentent pas de danger pour la santé du consommateur selon les données scientifiques connues;
- b. il existe une nécessité technologique suffisante en faveur de l'utilisation de l'enzyme;
- c. l'utilisation des enzymes n'induit pas le consommateur en erreur, notamment sur la fraîcheur, la qualité et la nature des ingrédients utilisés ainsi que sur le caractère naturel, le procédé de fabrication ou la valeur nutritive du produit.

**Art. 8** Conditions d'utilisation des enzymes

Les substances mentionnées à l'annexe 1 peuvent être utilisées comme solvants d'extraction lors de la fabrication de denrées alimentaires ou d'ingrédients alimentaires en respectant les conditions d'utilisation figurant dans ladite annexe et les valeurs limites de résidus.

**Art. 9** Conditions d'utilisation des enzymes

Si les enzymes et les préparations d'enzymes alimentaires sont remises comme telles aux consommateurs, les informations suivantes doivent être fournies sur l'emballage ou sur l'étiquette, en plus de celles prescrites à l'art. 3 de l'ordonnance du DFI du ... concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI)<sup>6</sup> :

<sup>5</sup> RS ...

<sup>6</sup> RS ...

- a. le nom établi pour chaque enzyme alimentaire ou, à défaut d'un tel nom, le nom agréé figurant dans la nomenclature de l'Union internationale de biochimie et de biologie moléculaire<sup>7</sup>;
- b. soit la mention «pour denrées alimentaires», soit la mention «pour denrées alimentaires, utilisation limitée», soit une indication plus précise de l'usage alimentaire auquel l'enzyme est destinée.

**Art. 10**      Étiquetage des enzymes et des préparations d'enzymes alimentaires qui ne sont pas destinés à être remis comme telles aux consommateurs

<sup>1</sup> Si les enzymes et les préparations d'enzymes alimentaires qui ne sont pas destinées à être remis comme telles aux consommateurs sont proposées à la vente séparément, mélangées à d'autres enzymes ou préparations d'enzymes alimentaires ou avec d'autres ingrédients alimentaires, les informations suivantes doivent figurer sur l'emballage ou le récipient, en plus des informations prévues à l'art. 3, al. 1, let. e à g, k et p, OIDA<sup>8</sup>:

- a. le nom établi pour chaque enzyme alimentaire ou une dénomination de vente comprenant le nom de chaque enzyme alimentaire ou, à défaut d'un tel nom, le nom agréé figurant dans la nomenclature de l'Union internationale de biochimie et de biologie moléculaire<sup>9</sup>;
- b. soit la mention «pour denrées alimentaires», soit la mention «pour denrées alimentaires, utilisation limitée», soit une indication plus précise de l'usage alimentaire auquel l'enzyme est destinée;
- c. la concentration maximale de chaque composant ou groupe de composants soumis à une limitation quantitative dans les denrées alimentaires; au cas où la concentration maximale s'appliquerait à un groupe de composants utilisés séparément ou en combinaison, le pourcentage combiné peut être indiqué par un seul chiffre; une limitation quantitative est exprimée soit numériquement, soit «conformément aux BPF»;
- d. des informations appropriées, formulées de manière claire et facilement compréhensible, qui permettent à l'acquéreur de respecter les dispositions relatives aux enzymes alimentaires;
- e. l'activité des enzymes alimentaires;
- f. une liste de tous leurs ingrédients et composants dans l'ordre décroissant de leur pourcentage pondéral;
- g. le cas échéant, les informations visées à l'art. 11 OIDA sur les enzymes alimentaires ou d'autres substances auxquelles cet article se réfère.

<sup>7</sup> La dénomination peut être trouvée sur Internet sur le site de l'Union internationale de biochimie et de biologie moléculaire (International Union of Biochemistry and Molecular Biology, IUBMB) à l'adresse [www.iubmb.org](http://www.iubmb.org).

<sup>8</sup> RS ...

<sup>9</sup> La dénomination peut être trouvée sur Internet sur le site de l'Union internationale de biochimie et de biologie moléculaire (International Union of Biochemistry and Molecular Biology, IUBMB) à l'adresse [www.iubmb.org](http://www.iubmb.org).

<sup>2</sup> Les informations visées à l'al. 1, let. c, d et f, et celles prescrites à l'art. 3, al. 1, let. f, g, k et p, OIDA1 peuvent figurer uniquement sur les documents accompagnant la marchandise, qui doivent être présentés avant ou au moment de la livraison, à condition que la mention «non destiné à la vente au détail» apparaisse en un endroit bien visible de l'emballage ou du récipient du produit en question.

<sup>3</sup> Si la livraison d'enzymes et de préparations d'enzymes alimentaires est effectuée en camion-citerne, il suffit que les informations exigées à l'al. 1 soient mentionnées uniquement sur les documents accompagnant la marchandise, qui doivent être présentés au moment de la livraison.

#### **Section 4 Adaptation des annexes**

##### **Art. 11**

L'OSAV adapte régulièrement les annexes de la présente ordonnance aux connaissances techniques et scientifiques et aux législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

#### **Section 5 Dispositions finales**

##### **Art. 12** Dispositions transitoires

Les dispositions transitoires sont régies par l'art. 90 ODA10Us.

##### **Art. 13** Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le ... .

Département fédéral de l'intérieur:

Alain Berset

**Solvants d'extraction dont l'utilisation est autorisée pour le traitement de matières premières, de denrées alimentaires, de composants de denrées alimentaires ou d'ingrédients de denrées alimentaires****1 Solvants d'extraction à utiliser dans le respect des bonnes pratiques de fabrication pour toutes les utilisations<sup>10</sup>**

- |   |                       |
|---|-----------------------|
| 1 | Propane               |
| 2 | Butane                |
| 3 | Acétate d'éthyle      |
| 4 | Éthanol               |
| 5 | Anhydride carbonique  |
| 6 | Acétone <sup>11</sup> |
| 7 | Protoxyde d'azote     |

<sup>10</sup> On considère qu'un solvant d'extraction est utilisé dans le respect des bonnes pratiques de fabrication si son emploi ne conduit qu'à la présence de résidus ou de dérivés dans des quantités techniquement inévitables et ne présentant pas de risques pour la santé humaine.

<sup>11</sup> L'utilisation de l'acétone pour raffiner l'huile de grignons est interdite.

**2 Solvants d'extraction assortis de conditions d'utilisation et de concentrations maximales de résidus**

Nom	Conditions d'utilisation (description succincte de l'extraction)	Résidus maximaux dans les denrées alimentaires ou les ingrédients extraits
Hexane <sup>12</sup>	Production ou fractionnement de graisses et d'huiles et production de beurre de cacao	1 mg/kg dans la graisse ou l'huile ou le beurre de cacao
	Préparation de produits à base de protéines dégraissées et de farines dégraissées	10 mg/kg dans la denrée alimentaire contenant le produit à base de protéines dégraissées et les farines dégraissées 30 mg/kg dans les produits dégraissés de soja tels que vendus au consommateur final
	Préparation de germes de céréales dégraissées	5 mg/kg dans les germes de céréales dégraissées
Acétate de méthyle	Décaféination ou suppression des matières irritantes et amères du café ou du thé	20 mg/kg dans le café ou le thé
	Production du sucre à partir de mélasses	1 mg/kg dans le sucre
Méthyl-éthyl-cétone <sup>13</sup>	Fractionnement de graisses et d'huiles	5 mg/kg dans la graisse ou l'huile
	Décaféination ou suppression	20 mg/kg dans le café ou le thé

<sup>12</sup> Hexane: produit commercial composé essentiellement d'hydrocarbures acycliques saturés contenant six atomes de carbone et distillant entre 64 °C et 70 °C. L'utilisation combinée de l'hexane et de la méthyl-éthyl-cétone est interdite.

<sup>13</sup> La teneur en n-hexane de ce solvant ne doit pas dépasser 50 mg/kg. L'utilisation combinée de l'hexane et de la méthyl-éthyl-cétone est interdite.

	sion des matières irritantes et amères du café ou du thé	
Dichlorométhane	Décaféination ou suppression des matières irritantes et amères du café ou du thé	2 mg/kg dans le café torréfié et 5 mg/kg dans le thé
Méthanol	Toutes les utilisations	10 mg/kg
Propanol-2	Toutes les utilisations	10 mg/kg
Éther diméthylique	Production de produits à base de protéines dégraissées d'origine animale	0,009 mg/kg dans le produit à base de protéines dégraissées

### 3 Solvants d'extraction assortis de conditions d'utilisation

Nom	Teneurs maximales en résidus dans la denrée alimentaire dus à l'utilisation de solvants d'extraction dans la préparation des arômes à partir d'aromates naturels
Éther diéthylique	2 mg/kg
Hexane <sup>14</sup>	1 mg/kg
Cyclohexane	1 mg/kg
Acétate de méthyle	1 mg/kg
Butanol-1	1 mg/kg
Butanol-2	1 mg/kg

<sup>14</sup> L'utilisation combinée de l'hexane et de la méthyl-éthyl-cétone est interdite.

Méthyl-éthyl-cétone <sup>15</sup>	1 mg/kg
Dichlorométhane	0,02 mg/kg
Propanol-1	1 mg/kg
1,1,1,2-tétrafluoroéthane	0,02 mg/kg
Méthanol	1,5 mg/kg
Propanol-2	1 mg/kg

PROJET

<sup>15</sup> L'utilisation combinée de l'hexane et de la méthyl-éthyl-cétone est interdite.

**Conditions d'utilisation des procédés d'augmentation de la durée de conservation et de la sécurité hygiénique et microbiologique**

1. Sauf indication contraire, le procédé ou le traitement décrit peut être appliqué aux denrées alimentaires fraîches.
2. Les différents procédés utilisés doivent satisfaire aux exigences fixées dans l'ordonnance du DFI du ... sur les objets et matériaux<sup>16</sup>.

*Procédure*

1. Traitement de denrées alimentaires à haute pression

*Conditions d'utilisation*

Traitement de préparations à base de fruits conformément à la décision 2001/424/UE<sup>17</sup>; traitement d'autres pâtes à base de fruits ou de légumes à une pression de 6 kbar; traitement de produits à base de viande à une pression de 3 à 6 kbar;

*Limites d'application*

2. Traitement de denrées alimentaires au moyen de phages (Listex)

Une suspension de bactériophages qui se multiplient dans des Listéria, en particulier dans *Listeria monocytogenes*, comme cellules hôtes et qui tuent ces dernières. Le produit peut être utilisé comme mesure de prophylaxie contre les Listéria lors de la fabrication de

<sup>16</sup> RS ...

<sup>17</sup> Décision 2001/424/CE de la Commission du 23 mai 2001 autorisant la mise sur le marché de préparations pasteurisées à base de fruits produites au moyen d'un traitement de pasteurisation à haute pression, en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 151 du 7.6.2001, p. 42

fromage. Toutefois, il est essentiellement employé pour prévenir la contamination et non pas dans le cadre d'un traitement ultérieur.

PROJET

## Prescriptions techniques sur l'irradiation

### 1 Sources de rayonnement ionisant

Les denrées alimentaires ne peuvent être traitées qu'au moyen des sources de rayonnements ionisants suivantes:

- a. rayons Gamma émis par les radionucléides de  $^{60}\text{Co}$  ou de  $^{137}\text{Cs}$  ;
- b. rayons X produits par des appareils délivrant une énergie nominale (énergie quantique maximale) inférieure ou égale à 5 MeV;
- c. électrons produits par des appareils délivrant une énergie nominale (énergie quantique maximale) inférieure ou égale à 10 MeV.

### 2 Dose globale maximale absorbée

La dose globale maximale absorbée ne doit pas être supérieure à 10 kGy.

### 3 Dosimétrie: dose globale moyenne absorbée

3.1 Pour la détermination de la salubrité des denrées alimentaires ionisées à une dose globale moyenne inférieure ou égale à 10 kGy, on peut partir du principe que tous les effets chimiques du rayonnement dans cette fourchette de concentration spécifique sont proportionnels à la dose absorbée.

3.2 La dose globale moyenne  $D$  est fixée au moyen de l'équation intégrale suivante pour la denrée alimentaire traitée:

$$\bar{D} = \frac{1}{M} \int p(x,y,z) d(x,y,z) dV$$

$M$  = la masse totale de l'échantillon traité

$p$  = la densité locale au point  $(x,y,z)$

$d$  = la dose locale absorbée au point  $(x,y,z)$

$dV = dx dy dz$ , l'élément de volume infinitésimal représenté dans la pratique par les fractions de volume

3.3 On peut déterminer directement la dose globale moyenne absorbée par des produits homogènes ou des produits non emballés de densité apparente homogène en répartissant un nombre suffisant de dosimètres de manière stratégique et au hasard dans toute la masse des produits. En partant de la répartition des doses ainsi déterminée, on peut calculer une valeur moyenne qui est la dose globale moyenne absorbée.

3.4 Si la forme de la courbe de répartition des doses dans le produit est bien déterminée, on connaît les positions des doses minimales et maximales. La répartition des doses dans ces deux positions peut être mesurée dans une série d'échantillons du produit pour obtenir une estimation de la dose globale moyenne.

3.5 Dans certains cas, la moyenne arithmétique des valeurs moyennes des doses minimales ( $D_{\min}$ ) et maximales ( $D_{\max}$ ) donnera une bonne estimation de la dose globale moyenne. Dans ces cas:

dose globale moyenne  $\frac{D_{\max} + D_{\min}}{2}$  Le taux de  $\frac{D_{\max}}{D_{\min}}$  peut être supérieur à 3.

$$\text{die durchschnittliche Gesamtdosis} \approx \frac{D_{\max} + D_{\min}}{2}$$

Das Verhältnis  $\frac{D_{\max}}{D_{\min}}$  sollte 3 nicht übersteigen.

#### 4 Procédure

4.1 Avant de procéder régulièrement à l'irradiation d'une certaine catégorie de denrées alimentaires dans une unité d'irradiation, on détermine les positions des doses minimales et maximales en effectuant des mesures de dose dans toute la masse des produits. Ces mesures de validation doivent être effectuées un nombre suffisant de fois (par exemple, de trois à cinq fois), de manière à tenir compte des variations de densité ou de géométrie des produits.

4.2 Les mesures doivent être répétées chaque fois qu'il y a modification du produit, de sa géométrie ou des conditions d'irradiation.

4.3 Des mesures de routine sont effectuées au cours de l'irradiation, de manière à s'assurer que les doses limites ne sont pas dépassées. Pour effectuer les mesures, des dosimètres sont placés dans les positions de la dose minimale ou maximale, ou dans une position de référence. La dose dans la position de référence doit être, sur le plan quantitatif, en rapport avec les doses maximale et minimale. La position de référence doit être située à un endroit approprié, dans ou sur le produit, où les variations de doses sont faibles.

4.4 Des mesures de routine doivent être effectuées sur chaque lot et à des intervalles réguliers pendant la production.

4.5 Lorsque des produits fluides et non emballés sont irradiés, la position des doses minimale et maximale ne peut être déterminée. Dans ce cas, il vaut mieux procéder à des sondages dosimétriques en vue de déterminer les valeurs des doses limites.

4.6 Les mesures devraient être effectuées avec des dosimètres agréés et être ensuite rapportées à des normes de base.

4.7 Au cours de l'irradiation, certains paramètres des installations doivent être contrôlés et continuellement enregistrés. En ce qui concerne les radionucléides, les paramètres incluent la vitesse de transport du produit ou le temps passé dans la zone d'irradiation ainsi que des indications confirmant la position correcte de la source. En ce qui concerne l'accélérateur de particules, les paramètres comprennent la vitesse de transport du produit et le niveau d'énergie, le courant d'électrons et la largeur de balayage de l'installation.

**Procédés autorisés pour le traitement des denrées alimentaires d'origine animale visant à éliminer la contamination de surface par d'autres procédés que le nettoyage à l'eau potable**

*Procédure*

*Conditions d'utilisation*

*Limites d'application*

1 Utilisation de l'acide lactique pour réduire la contamination microbologique de surface des carcasses de bovins

L'annexe du règlement (UE) n° 101/2013 s'applique<sup>18</sup>.

<sup>18</sup> Règlement (UE) n° 101/2013 de la Commission du 4 février 2013 concernant l'utilisation de l'acide lactique pour réduire la contamination microbologique de surface des carcasses de bovins, JO L 34 du 5.2.2013, p. 1

PROJET

# **Ordonnance de l'OSAV concernant les conditions d'importation et de mise sur le marché de denrées alimentaires à la suite de l'accident sur- venu à la centrale nucléaire de Tchernobyl**

du ...

---

*L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV),  
vu l'art. 83 de l'ordonnance du ... sur les denrées alimentaires et les objets usuels  
(ODAIUOs)<sup>1</sup>  
vu l'art. 5 de l'ordonnance du DFI du ... sur les contaminants<sup>2</sup>,  
arrête:*

## **Art. 1**            Champ d'application

La présente ordonnance règle les conditions d'importation et de mise sur le marché de denrées alimentaires contaminées par du césium 134 et 137 à la suite de l'accident survenu à la centrale nucléaire de Tchernobyl.

## **Art. 2**            Valeurs maximales cumulées en césium 134 et 137

Lors de la mise sur le marché, les valeurs maximales cumulées en césium 134 et 137 sont les suivantes:

- a. 370 Bq/kg pour:
  1. le lait, y compris le lait acidulé, acidifié ou fermenté,
  2. la crème, y compris la crème acidulée, acidifiée ou fermentée,
  3. le babeurre,
  4. le yoghourt,
  5. le képhir,
  6. le petit-lait (petit-lait doux, lactosérum);
- b. 370 Bq/kg pour les denrées alimentaires destinées à l'alimentation particulière des nourrissons âgés de 6 mois au plus;
- c. 600 Bq/kg pour toutes les autres denrées alimentaires.

RS ...

<sup>1</sup> RS ...

<sup>2</sup> RS ...

2014-.....

**Art. 3** Certificat d'exportation

<sup>1</sup> Les denrées alimentaires figurant à l'annexe 1, provenant des pays énumérés à l'annexe 2, ne peuvent être importées en Suisse que si elles sont accompagnées du certificat d'exportation visé à l'annexe III du règlement (CE) n° 1635/2006<sup>3</sup>.

<sup>2</sup> Le certificat d'exportation doit être rédigé dans l'une des langues officielles de la Suisse ou en anglais.

**Art. 4** Contrôles à l'importation

<sup>1</sup> Les contrôles officiels à l'importation comprennent:

- a. un contrôle systématique des documents pour chaque lot de marchandises visées à l'art. 3;
- b. un contrôle physique systématique, sous forme de prélèvement et d'analyse d'échantillons pour déceler la présence de césium 134 et de césium 137, pour chaque lot de marchandises visées à l'art. 3 excédant 10 kg;
- c. un contrôle effectué par sondage pour toutes les autres denrées alimentaires.

<sup>2</sup> L'autorité d'exécution ne libère un lot que si le contrôle des documents et le contrôle physique ont révélé que la denrée alimentaire ne contenait pas de niveaux de césium 134 et de césium 137 supérieurs aux valeurs maximales fixées à l'art. 2.

**Art. 5** Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le ...

Office fédéral de la sécurité alimentaire et  
des affaires vétérinaires:

Hans Wyss

<sup>3</sup> Règlement (CE) n° 1635/2006 de la Commission du 6 novembre 2006 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 737/90 du Conseil relatif aux conditions d'importation de produits agricoles originaires des pays tiers à la suite de l'accident survenu à la centrale nucléaire de Tchernobyl, JO L 306 du 7.11.2006, p. 3; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) n° 519/2013, JO L 158 du 10.6.2013, p. 74.

*Annexe I*  
(Art. 3, al. 1)

**Denrées alimentaires devant être accompagnées d'un certificat d'exportation**

1. Champignons, à l'état frais ou réfrigéré, autres que les champignons de culture
2. Champignons (non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur), congelés, autres que les champignons de culture
3. Champignons conservés provisoirement (par exemple au moyen de gaz sulfureux ou dans de l'eau salée, soufrée ou additionnée d'autres substances servant à assurer leur conservation), mais impropres à la consommation en l'état, autres que les champignons de culture
4. Champignons secs, entiers ou coupés en morceaux ou en tranches ou bien broyés ou pulvérisés, mais non autrement préparés, autres que les champignons de culture
5. Champignons, préparés ou conservés au vinaigre ou à l'acide acétique, autres que les champignons de culture
6. Champignons, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, autres que les champignons de culture

**Pays pour lesquels un certificat d'exportation est nécessaire**

1. Albanie
2. ancienne République yougoslave de Macédoine
3. Bélarus
4. Bosnie-et-Herzégovine
5. Moldova
6. Monténégro
7. Norvège
8. pays membres de l'Union européenne
9. Russie
10. Serbie
11. Turquie
12. Ukraine

PROJET

PROJET