



Recueil officiel des lois fédérales

N° 6 17 février 1998



- 478 Constitution de réserves obligatoires de thé
- 479 Constitution de réserves obligatoires de combustibles minéraux solides
- 480 Services de télécommunication et ressources d'adressage. O de l'OFKOM
- 483 Raccordements de télécommunication situés hors des zones habitées. O du DETEC
- 485 Installations de télécommunication. O de l'OFKOM
- 494 Gestion des fréquences et concessions de radiocommunication. O de l'OFKOM
- 512 Délégation de la compétence de punir les infractions à la loi sur les télécommunications et à la loi sur la radio et la télévision. O du DETEC
- 514 Redevances dans le domaine des télécommunications. O de l'OFKOM
- 517 Emoluments dans le domaine des télécommunications. O du DETEC
- 530 Additifs admis dans les denrées alimentaires (Ordonnance sur les additifs, OAdd)
- 613 Matériaux et objets en matière plastique (Ordonnance sur les matières plastiques, OPla)
- 643 Détermination des plafonds cantonaux d'allocation de l'aide aux investissements dans les régions de montagne pour 1998
- 644 Ordonnance sur la mise à disposition selon l'OILFF. O de l'OFAEE

Ordonnance sur la constitution de réserves obligatoires de thé

Modification du 19 janvier 1998

Le Conseil fédéral suisse

arrête:

I

L'ordonnance du 6 juillet 1983¹ sur la constitution de réserves obligatoires de thé est modifiée comme suit:

Art. 1^{er} à 4

Abrogés

Art. 7 Obligation de déclarer

Le propriétaire de la réserve obligatoire est tenu, conformément aux instructions du DFE, de déclarer périodiquement la totalité de ses réserves (réserves obligatoires et stocks constitués sur une base volontaire) comprenant des marchandises mentionnées à l'article premier².

II

L'ordonnance du 6 juillet 1983³ sur la constitution de réserves obligatoires de sucre est modifiée comme suit:

Art. 1^{er}, 1^{er} al.

Numéro du tarif douanier ex 2101.2010

Abrogé

III

La présente modification entre en vigueur le 1^{er} mars 1998.

19 janvier 1998

Au nom du Conseil fédéral suisse:

Le président de la Confédération, Cotti

Le chancelier de la Confédération, Couchepin

39755

¹ RS 531.215.16

² RO 1983 991, 1987 2332, 1991 1599

³ RS 531.215.11

Ordonnance sur la constitution de réserves obligatoires de combustibles minéraux solides

Modification du 19 janvier 1998

Le Conseil fédéral suisse

arrête:

I

L'ordonnance du 6 juillet 1983¹ sur la constitution de réserves obligatoires de combustibles minéraux solides est modifiée comme suit:

Art. 1^{er} à 4

Abrogés

Art. 7 Obligation de déclarer

Le propriétaire de la réserve obligatoire est tenu, conformément aux instructions du DFE, de déclarer périodiquement la totalité de ses réserves (réserves obligatoires et stocks constitués sur une base volontaire) comprenant des marchandises mentionnées à l'article premier².

II

La présente modification entre en vigueur le 1^{er} mars 1998.

19 janvier 1998

Au nom du Conseil fédéral suisse:

Le président de la Confédération, Cotti

Le chancelier de la Confédération, Couchepin

39754

¹ RS 531.215.45

² RO 1983 1012, 1987 1716 2341

Ordonnance de l'Office fédéral de la communication sur les services de télécommunication et les ressources d'adressage

du 9 décembre 1997

L'Office fédéral de la communication,

vu les articles 11, 2^e alinéa, et 28 de la loi du 30 avril 1997¹ sur les télécommunications;

vu les articles 19, 4^e alinéa, 21, 2^e alinéa, 35, 1^{er} alinéa, et 63, 1^{er} alinéa, de l'ordonnance du 6 octobre 1997² sur les services de télécommunication;

vu les articles 2, 1^{er} alinéa, 18, 1^{er} alinéa, 32, et 52, 1^{er} alinéa, de l'ordonnance du 6 octobre 1997³ sur les ressources d'adressage dans le domaine des télécommunications,

arrête:

Article premier

La liste des prescriptions techniques et administratives relatives aux services de télécommunication figure à l'annexe 1.

Art. 2

La liste des plans nationaux de numérotation et des prescriptions techniques et administratives relatives aux ressources d'adressage figure à l'annexe 2.

Art. 3

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 1998.

9 décembre 1997

Office fédéral de la communication:

Furrer

39758

RS 784.101.113

¹ RS 784.10; RO 1997 2187

² RS 784.101.1; RO 1997 2833

³ RS 784.104; RO 1997 2879

Annexe 1
(art. 1^{er})

Prescriptions techniques et administratives relatives aux services de télécommunication⁴

1. Prescriptions techniques concernant l'accès aux annuaires électroniques et leur interconnexion
2. Prescriptions techniques et administratives concernant la qualité du service universel

⁴ Le texte des prescriptions techniques et administratives n'est pas publié au RO. Il peut être obtenu auprès de l'Office fédéral de la communication, rue de l'Avenir 44, 2501 Biemme

Annexe 2
(art. 2)**Plans nationaux de numérotation et prescriptions techniques et administratives relatives aux ressources d'adressage⁵**

1. Plan de numérotation E.164/1998⁶
2. Plan de numérotation E.164/2001⁷
3. Plan de numérotation F.69⁸
4. Plan de numérotation X.121⁹
5. Prescriptions techniques et administratives concernant l'utilisation d'indicatifs sans attribution formelle
6. Prescriptions techniques et administratives concernant l'utilisation de numéros courts sans attribution formelle
7. Prescriptions de gestion des paramètres de communication

⁵ Le texte des plans nationaux de numérotation et des prescriptions techniques et administratives n'est pas publié au RO. Il peut être obtenu auprès de l'Office fédéral de la communication, rue de l'Avenir 44, 2501 Bienne.

⁶ Approuvé par la Commission fédérale de la communication le 9 décembre 1997

⁷ Approuvé par la Commission fédérale de la communication le 17 décembre 1997

⁸ Approuvé par la Commission fédérale de la communication le 9 décembre 1997

⁹ Approuvé par la Commission fédérale de la communication le 9 décembre 1997

Ordonnance du DETEC sur les raccordements de télécommunication situés hors des zones habitées

du 15 décembre 1997

Le Département fédéral de l'environnement, des transports, de l'énergie et de la communication,

vu l'article 17 de l'ordonnance du 6 octobre 1997¹ sur les services de télécommunication,

arrête:

Article premier Raccordements situés hors des zones habitées dans des lieux desservis par téléphonie mobile

¹ Dans un lieu desservi par téléphonie mobile mais situé en dehors des zones habitées, le concessionnaire du service universel établit généralement un raccordement par téléphonie mobile (installation fixe ou mobile).

² Si le concessionnaire décide d'établir le raccordement au moyen d'une autre technique (notamment une liaison radio point à point ou une ligne), il en assume lui-même les frais. Il doit appliquer les mêmes critères de facturation que ceux utilisés pour le raccordement et les communications des usagers du service universel se trouvant dans des zones habitées.

³ Si un abonné décide de demander une autre technique de raccordement que la téléphonie mobile (notamment une liaison radio point à point ou une ligne), il assume lui-même les frais excédant ce que coûte l'établissement d'un raccordement au sens du 1^{er} alinéa.

Art. 2 Raccordements situés hors des zones habitées dans des lieux non desservis par téléphonie mobile

Dans un lieu non desservi par téléphonie mobile et situé en dehors des zones habitées, le concessionnaire du service universel établit un raccordement en choisissant la solution la plus avantageuse pour lui du point de vue financier et technique, et après entente avec le mandant. Si l'établissement du raccordement entraîne des frais dépassant 20 000 francs, le mandant peut être obligé de supporter le montant excédant cette somme. Pour la facturation des taxes de raccordement et des communications, le concessionnaire du service universel utilise les mêmes critères que ceux appliqués aux usagers du service universel situés dans des zones habitées.

RS 784.101.12

¹ RS 784.101.1; RO 1997 2833

Art. 3 Durée minimale du contrat

Si l'établissement d'un raccordement au réseau hors de la zone habitée occasionne des frais excédant 20 000 francs, le concessionnaire du service universel peut prescrire une durée de contrat minimale. Celle-ci ne peut dépasser la durée de la concession de service universel.

Art. 4 Abrogation du droit en vigueur

L'ordonnance du DFTCE du 11 décembre 1995² sur les services de télécommunications est abrogée.

Art. 5 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 1998.

15 décembre 1997

Département fédéral de l'environnement,
des transports, de l'énergie et de la communication:
Leuenberger

39757

² RO 1996 173 2434

Ordonnance de l'Office fédéral de la communication sur les installations de télécommunication

du 9 décembre 1997

L'Office fédéral de la communication,

vu l'article 31, 2^e et 5^e alinéas, de la loi du 30 avril 1997¹ sur les télécommunications (LTC);

vu les articles 26, 8^e alinéa, et 33, 1^{er} alinéa, de l'ordonnance du 6 octobre 1997² sur les installations de télécommunication (OIT),

arrête:

Article premier Normes techniques concernant les installations de télécommunication

Les normes techniques désignées selon l'article 31, 2^e alinéa, LTC figurent dans l'annexe 1.

Art. 2 Numéro d'identification

¹ La représentation graphique du numéro d'identification de l'organe responsable de l'évaluation de la conformité ou de l'homologation est la suivante:

- a. pour l'homologation:
BAKOM yy.iiii.A.B.
- b. pour la procédure d'examen de type (annexe 1 à la directive équipements terminaux³), accompagnée d'une déclaration de la conformité établie selon la procédure de conformité au type (annexe 2 à la directive équipements terminaux) ou selon la procédure d'assurance de qualité de la production (annexe 3 à la directive équipements terminaux):
 1. pour l'Office fédéral de la communication (office):
BAKOM yy.iiii.A.B.
 2. pour les autres organes d'évaluation de la conformité:
SAS-aaaa yy.iiii.A.B.
- c. pour la procédure d'assurance de qualité complète:
 1. pour l'office:
BAKOM yy.iiii.H.

RS 784.101.21

¹ RS 784.10; RO 1997 2187

² RS 784.101.2; RO 1997 2853

³ Directive CEE 91/263 du 29 avril 1991 concernant le rapprochement des législations des Etats membres relatives aux équipements terminaux de télécommunications, incluant la reconnaissance mutuelle de leur conformité (directive équipements terminaux), publiée au JO n° L128/1 du 23 mai 1991, modifiée par la directive CEE 93/68 du 22 juillet 1993 (JO n° L220/1 du 30 août 1993).

2. pour les autres organes d'évaluation de la conformité:

SAS-aaaa yy.iiii.H.

² Dans les représentations graphiques mentionnées au 1^{er} alinéa, les chiffres et lettres ont la signification suivante:

- a. SAS-aaaa: numéro d'accréditation délivré par le Service d'accréditation suisse;
- b. yy.: les deux derniers chiffres de l'année où le certificat d'homologation, d'examen de type ou d'assurance de qualité complète a été délivré par l'organisme d'évaluation de la conformité;
- c. iiiii.:
1. numéro individuel à quatre chiffres attribué à un type d'installation de télécommunication (1^{er} al., let. a et b), ou
2. numéro à quatre chiffres du certificat d'assurance de qualité complète (1^{er} al., let. c);
- d. A.: catégorie à laquelle appartient l'installation de télécommunication, selon la liste figurant à l'annexe 2 (1^{er} al., let. a et b);
- e. B.:
1. N, si l'installation peut directement être reliée à celles d'un fournisseur de services destinés au public (1^{er} al., let. a et b), ou
2. P, si l'installation ne peut être qu'indirectement reliée à celles d'un fournisseur de services destinés au public (1^{er} al., let. a et b);
- f. H.: lettre invariable en cas de procédure d'assurance de qualité complète (1^{er} al., let. c).

Art. 3 Remise d'installations de télécommunication

¹ Les installations de télécommunication visées à l'article 20, 1^{er} alinéa, lettre a, OIT ne peuvent être remises contre quittance qu'à des autorités militaires, à des organismes de la protection civile et à d'autres organismes agissant dans des situations extraordinaires (art. 31, 5^e al., LTC).

² Les installations de télécommunication visées à l'article 20, 1^{er} alinéa, lettres e et f, OIT peuvent être remises uniquement:

- a. aux titulaires d'une concession de radioamateur au sens de l'article 23 de l'ordonnance du 6 octobre 1997⁴ sur la gestion des fréquences et les concessions de radiocommunication, contre quittance et présentation de ladite concession;
- b. aux commerçants, contre quittance.

³ La quittance doit comporter le nombre, la marque et le type des installations de télécommunication remises, ainsi que l'adresse et la signature de la personne à qui les installations ont été remises et, le cas échéant, le numéro de la concession présentée. Elle ne doit pas être signée lorsque les installations sont envoyées par la poste.

⁴ Quiconque remet une installation de télécommunication mentionnée aux 1^{er} et 2^e alinéas doit conserver la quittance pendant deux années.

⁴ RS 784.102.1; RO 1997 2868

Art. 4 Disposition applicable en cas de modification des normes techniques

¹ En cas de modification des normes techniques, et sauf disposition contraire de ces dernières, une installation de télécommunication peut encore être offerte et mise sur le marché sur la base des anciennes normes techniques si elle a fait l'objet d'une procédure d'évaluation de la conformité dans le délai d'une année à compter de l'entrée en vigueur de la modification.

² Les installations qui sont basées sur les anciennes normes techniques et qui font l'objet d'une demande d'évaluation de la conformité pendante à l'échéance du délai prévu au 1^{er} alinéa pourront encore être offertes et mises sur le marché si la demande déposée répond aux exigences légales et si l'installation satisfait aux normes appliquées.

Art. 5 Abrogation du droit en vigueur

L'ordonnance de l'Office fédéral de la communication du 1^{er} mai 1992⁵ sur les spécifications techniques concernant les installations d'usagers est abrogée.

Art. 6 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 1998.

9 décembre 1997

Office fédéral de la communication:
Furrer

39762

⁵ RO 1992 1114, 1993 3352, 1995 218 3051, 1996 608 1521, 1997 1680

*Annexe I**
(art. 1^{er})**1 Normes techniques déclarées obligatoires selon l'article 31,
2^e alinéa, lettre b, LTC**

N°	Titre du document
1.1	Spécifications techniques des installations de radiotéléphonie opérant dans la bande 27 MHz (FM/4 W).
1.2	Spécifications techniques des installations de radiotéléphonie opérant dans la bande 27 MHz (AM/1 W-SSB/4 W).
1.3	Spécifications techniques des installations de radiotéléphonie du service mobile terrestre opérant dans la bande de 30 MHz à 1000 MHz, possédant un raccordement HF intérieur ou extérieur et servant principalement à la transmission vocale analogique.
1.6	Spécifications techniques des équipements de radiocommunication à faible portée, destinés à la transmission de données ou de la parole et opérant dans la bande de 9 kHz à 25 MHz (électromagnétique) et de 9 kHz à 30 MHz (inductif) sur des fréquences collectives.
1.13	Spécifications techniques des récepteurs servant à détecter des émetteurs d'écoute.
1.15	Spécifications techniques des installations de radiocommunication de données opérant dans la bande de 30 MHz à 1000 MHz du service mobile terrestre sur des fréquences exclusives ou communes.
1.16	Spécifications techniques des installations de radiocommunication à faisceaux hertziens opérant avec un petit nombre de canaux dans la bande de 1,5 GHz.
1.17	Spécifications techniques des installations de radiocommunication à faisceaux hertziens opérant dans la bande de 23 GHz à 38 GHz.
1.19	Spécifications techniques des équipements de radiocommunication à faible portée, destinés à la transmission de données ou de la parole et opérant dans la bande de 25 MHz à 1000 MHz sur des fréquences collectives.
1.20	Spécifications techniques des systèmes de recherche de personnes sur site, opérant sur des fréquences collectives, dans la bande de 16 kHz à 150 kHz (installations inductives) ou dans la bande de 25 MHz à 470 MHz (installations HF).
1.23	Spécifications techniques des récepteurs d'appel des services mobiles terrestres opérant dans la bande de 30 MHz à 1000 MHz.

* Le texte des normes techniques n'est pas publié au RO. Il peut être obtenu auprès du Centre d'information suisse sur les règles techniques (switec), Mühlebachstrasse 54, 8008 Zurich.

N°	Titre du document
1.24	Spécifications techniques des stations de base opérant dans le réseau radio-communication ERMES (European Radio Message System).
1.26	Spécifications techniques des installations de radiocommunication par faisceaux hertziens opérant dans la bande des 10 GHz.
1.27	Spécifications techniques des interfaces aériennes des téléphones sans fil CT1+.
1.28	Spécifications techniques des interfaces aériennes des téléphones sans fil CT2.
1.29	Spécifications techniques des installations de radiotéléphonie avec antenne intégrée du service terrestre opérant dans la bande de 30 MHz à 1000 MHz, principalement destinées à la transmission analogique de la parole.
1.30	Spécifications techniques des installations audio à large bande.
1.32	Spécifications techniques des microphones sans fil opérant dans la bande de 25 MHz à 3 GHz.
1.33	Spécifications techniques des installations de radiocommunication à faible portée opérant dans la bande de 1 GHz à 25 GHz.
2.2	Spécifications techniques des installations filaires: connexion PSTN.
2.3	Spécifications techniques des installations filaires: PSTN, sélection directe (DDI).
2.4	Spécifications techniques des installations filaires: PSTN, service de téléphonie vocale, équipement terminal vocal.
3.2	Spécifications techniques des installations filaires en bande de base.
3.3	Spécifications techniques des installations filaires «Data Over Voice».
6.4	Spécifications techniques des installations filaires de circuits loués numériques à 34 Mbit/s non structurés et structurés.
6.5	Spécifications techniques des installations filaires de circuits loués numériques à 140 Mbit/s non structurés et structurés.
10.1	Spécifications techniques concernant les installations de télécommunication destinées à être connectées à des réseaux publics de données à commutation de circuits et à des circuits loués à l'aide d'une interface d'un type conforme à la recommandation X.21 du CCITT.
10.2	Spécifications techniques concernant les exigences générales de raccordement applicables aux installations de télécommunication de données (ETD) pour la connexion aux réseaux publics de données à commutation de paquets (RPDCP) offrant des interfaces d'un type conforme à la recommandation X.25 du CCITT.
10.3	Spécifications techniques concernant le réseau numérique à intégration de services (RNIS) paneuropéen en mode accès de base.

N°	Titre du document
10.4	Spécifications techniques concernant le réseau numérique à intégration de services (RNIS) paneuropéen en mode accès primaire.
10.5 Ed.2	Spécifications techniques concernant les exigences générales de raccordement au réseau public de télécommunications mobiles terrestres cellulaires numériques paneuropéennes (2 ^e édition).
10.6 Ed.2	Spécifications techniques concernant les exigences générales de raccordement applicables aux installations de télécommunication DECT (Digital Enhanced Cordless Telecommunications) (2 ^e édition).
10.7	Spécifications techniques concernant les exigences en matière de récepteurs pour le système paneuropéen de téléappel public terrestre ERMES (European Radio Message System).
10.8	Spécifications techniques concernant le réseau numérique à intégration de services (RNIS); téléservice de téléphonie à 3,1 kHz, exigences de raccordement pour les combinés.
10.9 Ed.2	Spécifications techniques concernant les exigences des applications de la téléphonie pour le raccordement au réseau public de télécommunications mobiles terrestres cellulaires numériques paneuropéennes (2 ^e édition).
10.10 Ed.2	Spécifications techniques concernant les exigences des applications de la téléphonie pour les installations de télécommunication DECT (Digital Enhanced Cordless Telecommunications) (2 ^e édition).
10.11	Spécifications techniques concernant les exigences de raccordement pour les installations de télécommunication destinées aux applications avec profil d'accès public (PAP) des installations de télécommunication DECT (Digital Enhanced Cordless Telecommunications), amendement 1 (A1) inclus.
10.12	Spécifications techniques concernant les exigences de raccordement applicables à l'interface des installations de télécommunication pour la connexion aux lignes louées numériques non structurées de 2 048 kbit/s, amendement 1 (A1) inclus.
10.13	Spécifications techniques concernant les exigences de raccordement applicables à l'interface des installations de télécommunication pour la connexion aux lignes louées numériques structurées de 2 048 kbit/s.
10.14	Spécifications techniques concernant les exigences de raccordement applicables à l'interface des installations de télécommunication pour la connexion aux lignes louées numériques à 64 kbit/s sans restriction, amendement 1 (A1) inclus.
10.15	Spécifications techniques concernant les exigences générales de raccordement applicables à l'interface des installations de télécommunication pour la connexion aux lignes louées analogiques deux fils.
10.17	Spécifications techniques concernant les exigences générales de raccordement applicables à l'interface des installations de télécommunication pour

N°	Titre du document
	la connexion aux lignes louées analogiques quatre fils.
10.19 Ed.3	Spécifications techniques concernant les exigences générales de raccordement au réseau public de télécommunications mobiles terrestres cellulaires numériques paneuropéennes, phase II (3 ^e édition).
10.20 Ed.2	Spécifications techniques concernant les exigences générales relatives aux applications de téléphonie pour le réseau public de télécommunications mobiles terrestres cellulaires numériques paneuropéennes (phase II) (2 ^e édition).
10.22	Spécifications techniques concernant les exigences de raccordement pour les installations de télécommunication destinées aux applications avec profil d'accès générique (GAP) des installations de télécommunication DECT (Digital Enhanced Cordless Telecommunications).
10.31	Spécifications techniques concernant les exigences générales de raccordement applicables aux stations mobiles destinées à être utilisées avec les réseaux publics de télécommunications cellulaires numériques phase II fonctionnant dans la bande DCS 1800.
10.32	Spécifications techniques concernant les exigences des applications de la téléphonie pour les stations mobiles destinées à être utilisées avec les réseaux publics de télécommunications cellulaires numériques phase II fonctionnant dans la bande DCS 1800.

2 Normes techniques désignées selon l'article 31, 2^e alinéa, lettre a, LTC

N°	Titre du document
1.7	Spécifications techniques des installations de radiocommunication de sécurité aérienne opérant dans la bande de 108 MHz à 137 MHz, ainsi que d'autres installations de radiocommunication opérant dans la bande de 30 MHz à 1000 MHz, exploitées en modulation d'amplitude.
1.11	Spécifications techniques des installations radar.
1.18	Spécifications techniques des équipements de radiolocalisation des victimes d'avalanches.
1.31	Spécifications techniques des installations au sol du service de radionavigation aéronautique.

39762

Annexe 2
(art. 2, 2^e al.)

**Liste des catégories d'installations de télécommunication
selon l'article 2, 2^e alinéa**

Abréviation	Catégorie
A	Répondeurs téléphoniques
B	Télécopieurs
C	Téléphones sans fil
D	Modems, cartes modem
E	Réserve (anciennement: radiocommandes de porte de garage)
F	Installations de radiocommunication voix et données
G	Installations de radiocommunication inductives
I	Autres équipements ISDN (RNIS)
J	Installations pour réseaux privés
K	Radiocommandes
L	Installations de radiocommunication à large bande
M	Installations de radiocommunication unidirectionnelles voix
N	Radiotéléphone (téléphones mobiles)
O	Réserve
P	Autocommutateurs d'utilisateurs
Q	Installations d'alarme (filaire) et commandes à distance (filaire)
R	Systèmes de recherche de personnes (Pager)
S	Réserve (anciennement: appareils système)
T	Appareils téléphoniques
U	Terminaux
V	Terminaux multifonctions (voix, image, données)
W	Serveurs vocaux
X	Installations de radiocommunication à faisceaux hertziens/ Équipements satellite
Y	Installations radar
Z	Autres équipements pour systèmes filaires

Ordonnance de l'Office fédéral de la communication sur la gestion des fréquences et les concessions de radiocommunication

du 9 décembre 1997

L'Office fédéral de la communication,

vu les articles 3, 2^e alinéa, 8, 11, 22, 25, 33, 36 et 37, 1^{er} alinéa, de l'ordonnance du 6 octobre 1997¹ sur la gestion des fréquences et les concessions de radiocommunication (OGC),

arrête:

Chapitre premier: Gestion des fréquences

Article premier

Le plan national d'attribution des fréquences figure en annexe.

Chapitre 2: Utilisation des fréquences

Section 1: Principes

Art. 2 Exceptions au régime de la concession

¹ Les installations utilisant des fréquences au sens de l'article 8, lettre a, OGC sont:

- a. les installations de radiocommunication inductives utilisant des fréquences dans la gamme prévue à cet effet;
- b. les installations de radiocommunication de faible puissance comportant une antenne intégrée, selon le tableau ci-dessous:

Gamme de fréquences	Puissance maximale (valeur globale) ou valeur du champ (valeur maximale)
6.765–6.795 MHz	65 dB(μ/m (30m))
13.553–13.567 MHz	65 dB(μ/m (30m))
26.957–27.283 MHz	10 mW ERP
40.660–40.700 MHz	10 mW ERP
433.05–434.79 MHz	10 mW ERP
2400–2483.5 MHz	10 mW EIRP
5725–5875 MHz	25 mW EIRP
24.00–24.25 GHz	100 mW EIRP
61.00–61.50 GHz	100 mW EIRP

RS 784.102.11

¹ RS 784.102.1; RO 1997 2868

Gamme de fréquences	Puissance maximale (valeur globale) ou valeur du champ (valeur maximale)
122–123 GHz	100 mW EIRP
244–246 GHz	100 mW EIRP

- c. les installations servant exclusivement à la surveillance des locaux ou à la mesure de la vitesse, utilisées dans la gamme de fréquences prévue à cet effet avec une puissance maximale de 500 mW (EIRP);
- d. les installations de télécommande et de télémessure dont la puissance apparente rayonnée n'excède pas 2,5 watts ERP pour les fréquences jusqu'à 1 GHz et 2,5 watts EIRP pour les fréquences dépassant 1 GHz, dans les fréquences prévues à cet effet;
- e. les installations de radiocommunication d'un réseau local sans fil, conformément au tableau ci-dessous:

Gamme de fréquences	Puissance maximale
2400–2483.5 MHz	–10 dBW EIRP
5150–5250 MHz	0 dBW EIRP
17.1–17.3 GHz	–10 dBW EIRP

² Les installations au sens de l'article 8, lettre d, OGC sont:

- a. les installations de radiocommunication utilisées exclusivement pour la réception de signaux émis par des stations de radiophare et par des satellites d'aide à la navigation;
- b. les installations de radiocommunication utilisées exclusivement pour la réception d'émissions du service mobile aéronautique sur des fréquences situées entre 108 et 137 MHz;
- c. les installations de radiocommunication utilisées exclusivement pour la réception d'émissions de radiocommunication d'amateurs;
- d. les installations de radiocommunication utilisées exclusivement pour la réception d'émissions de radiocommunication à usage général;
- e. les installations de radiocommunication utilisées exclusivement pour la réception d'annonces météorologiques;
- f. les installations de radiocommunication utilisées exclusivement pour la réception de services d'observation de la Terre;
- g. les installations de radiocommunication utilisées exclusivement pour la réception des fréquences étalon et des signaux horaires.

Art. 3 Identification des émetteurs et des récepteurs

¹ Le concessionnaire doit compléter au moyen d'un numéro ou d'un autre complément le code d'identification ou d'appel déterminé dans la concession pour chaque émetteur ou récepteur participant aux radiocommunications.

² Il doit émettre le code d'identification ou d'appel au moment où la liaison est établie, puis toutes les dix minutes.

Section 2: Concessions de radiocommunication à usage professionnel

Art. 4 Certificats exigés pour l'utilisation d'installations de radiocommunication à bord d'un navire, d'un bateau navigant sur le Rhin ou d'un aéronef

¹ Celui qui veut utiliser une installation de radiocommunication à bord d'un navire doit être titulaire de l'un des certificats de capacité suivants, établi selon le règlement international des radiocommunications du 21 décembre 1959²:

- a. le certificat général d'opérateur en radiocommunications du service mobile maritime;
- b. le certificat de radiotélégraphiste de 1^{re} classe du service mobile maritime;
- c. le certificat de radiotélégraphiste de 2^e classe;
- d. le certificat spécial de radiotélégraphiste du service mobile maritime.

² Celui qui veut utiliser une installation radiotéléphonique à bord d'un navire doit être titulaire de l'un des certificats de capacité suivants, établi selon le règlement international des radiocommunications du 21 décembre 1959:

- a. un des certificats mentionnés au 1^{er} alinéa;
- b. le certificat général de radiotéléphoniste du service mobile maritime;
- c. le certificat restreint de radiotéléphoniste du service mobile maritime (valable à bord de yachts).

³ Celui qui veut utiliser une installation radiotéléphonique pour le système mondial de détresse et de sécurité en mer (SMDSM), doit être titulaire de l'un des certificats de capacité suivants, établi selon le règlement international des radiocommunications du 21 décembre 1959:

- a. le certificat d'électronicien en radiocommunications de 1^{re} classe;
- b. le certificat d'électronicien en radiocommunications de 2^e classe;
- c. le certificat général d'opérateur en radiocommunications (General Operators Certificate);
- d. le certificat restreint d'opérateur en radiocommunications (Restricted Operators Certificate).

⁴ Celui qui veut utiliser une installation radiotéléphonique à bord d'un bateau navigant sur le Rhin doit être titulaire de l'un des certificats de capacité suivants:

- a. un des certificats mentionnés au 1^{er}, 2^e ou 3^e alinéa;
- b. le certificat de radiotéléphoniste OUC établi par la Convention régionale sur les radiocommunications de la navigation intérieure³;
- c. le certificat de radiotéléphoniste rhénan, établi selon l'ancien arrangement régional relatif au service radiotéléphonique rhénan⁴.

⁵ Les conditions régissant l'obtention des certificats de capacité mentionnés au 2^e alinéa, lettre c, au 3^e alinéa, lettres c et d, et au 4^e alinéa, lettre b, sont fixées au chapitre 3.

² RS 0.784.403

³ Non publié au RO

⁴ Non publié au RO

⁶ L'Office fédéral de l'aviation civile (OFAC) détermine les certificats de capacité nécessaires pour utiliser des installations de radiocommunications aériennes. Il est compétent pour reconnaître les certificats de radiocommunications aériennes.

Art. 5 Utilisation des installations de radiocommunication mobiles aéronautiques, maritimes ou rhénanes et de radiolocalisation à bord de bateaux servant à la navigation intérieure

¹ L'utilisation d'installations de radiocommunication à bord d'un navire est régie par le règlement international des radiocommunications du 21 décembre 1959⁵.

² L'utilisation d'installations de radiocommunication à bord d'un bateau naviguant sur le Rhin est régie par le règlement international des radiocommunications du 21 décembre 1959, l'arrangement régional relatif aux radiocommunications de la navigation intérieure⁶ et le manuel des radiocommunications de la navigation intérieure.⁷

³ L'utilisation d'installations de radiocommunications aériennes est régie par le règlement international des radiocommunications du 21 décembre 1959, les prescriptions de l'Organisation de l'aviation civile internationale (OACI)⁸ et la Publication suisse d'information aéronautique (AIP)⁹.

Art. 6 Canal de coordination

¹ Le canal de coordination (canal K) sert à transmettre des messages visant à coordonner l'intervention des organismes d'assistance en cas de sinistres ou d'accidents.

² Aucun de ces organismes n'a le droit d'utiliser le canal K pour échanger des messages à usage interne.

³ Lors d'exercices sur le canal K, le terme «exercice» ou «contrôle de liaison» doit accompagner chaque appel. Si, au cours d'un exercice, un organisme perturbe le trafic des radiocommunications d'un autre organisme d'assistance, il doit cesser immédiatement ses communications radio.

Section 3: Concessions de radioamateurs

Art. 7 Bandes de fréquences

Les bandes de fréquences suivantes peuvent être utilisées par les radioamateurs:

a. pour les liaisons terrestres:

⁵ RS 0.784.403

⁶ Non publié au RO

⁷ Disponible auprès de l'éditeur Binnenschiffahrts-Verlag G.m.b.H., Dammstrasse 15-17, D-47119 Duisburg 13

⁸ Disponibles auprès de l'Office fédéral de l'aviation civile, Maulbeerstrasse 9, 3003 Berne

⁹ Disponibles auprès de l'Office fédéral de l'aviation civile, Maulbeerstrasse 9, 3003 Berne

1. titulaires d'une concession de radioamateur 1:

135,7	–	137,8 KHz ¹⁾		–	
1,810	–	1,850 MHz	14,000	–	14,350 MHz
1,850	–	2,000 MHz ²⁾	18,068	–	18,168 MHz
3,500	–	3,800 MHz ²⁾	21,000	–	21,450 MHz
7,000	–	7,100 MHz	24,890	–	24,990 MHz
10,100	–	10,150 MHz ²⁾	28,000	–	29,700 MHz

2. titulaires d'une concession de radioamateur 1 ou 2:

50,000	–	52,000 MHz ³⁾	10,000	–	10,500 GHz ²⁾
144,000	–	146,000 MHz	24,000	–	24,250 GHz ²⁾
430,000	–	435,000 MHz ²⁾	47,000	–	47,200 GHz
435,000	–	438,000 MHz	75,500	–	76,000 GHz
438,000	–	440,000 MHz ²⁾	76,000	–	81,000 GHz ²⁾
1,240	–	1,260 GHz ³⁾	119,980	–	120,020 GHz ²⁾
1,260	–	1,300 GHz ²⁾	142,000	–	144,000 GHz
2,300	–	2,308 GHz ³⁾	144,000	–	149,000 GHz ²⁾
2,308	–	2,312 GHz ²⁾	241,000	–	248,000 GHz ²⁾
2,312	–	2,450 GHz ¹⁾	248,000	–	250,000 GHz
5,650	–	5,850 GHz ²⁾		–	

¹⁾ Dans cette bande de fréquences, la puissance admise est de 1 watt ERP au maximum.

²⁾ Bande de fréquences également disponible pour d'autres usagers des radiocommunications qui peuvent l'utiliser en priorité.

³⁾ Bande de fréquences qui ne peut être utilisée qu'avec l'autorisation de l'autorité concédante.

b. pour les liaisons de radioamateurs par satellite:

1. titulaires d'une concession de radioamateur 1:

7,000	–	7,100 MHz	21,000	–	21,450 MHz
14,000	–	14,250 MHz	24,890	–	24,990 MHz
18,068	–	18,168 MHz	28,000	–	29,700 MHz

2. titulaires d'une concession de radioamateur 1 ou 2:

144,000	–	146,000 MHz	47,000	–	47,200 GHz
435,000	–	438,000 MHz ¹⁾	75,500	–	76,000 GHz
1,260	–	1,270 GHz ¹⁾³⁾	76,000	–	81,000 GHz ¹⁾
2,400	–	2,450 GHz ²⁾	142,000	–	144,000 GHz
5,650	–	5,670 GHz ¹⁾³⁾	144,000	–	149,000 GHz ¹⁾
10,450	–	10,500 GHz ¹⁾	241,000	–	248,000 GHz ¹⁾
24,000	–	24,050 GHz	248,000	–	250,000 GHz

¹⁾ Bande de fréquences également disponible pour d'autres usagers des radiocommunications qui peuvent l'utiliser en priorité.

²⁾ Bande de fréquences qui ne peut être utilisée qu'avec l'autorisation de l'autorité concédante.

³⁾ Uniquement pour les liaisons Terre vers espace.

Art. 8 Adjonctions à l'indicatif d'appel

¹ Le concessionnaire qui exploite une installation de radiocommunication mobile à bord d'un véhicule routier, d'un aéronef, d'un bateau servant à la navigation intérieure, d'un navire ou à un autre emplacement peut assortir son indicatif d'appel de l'une des adjonctions suivantes:

Emplacement	Adjonction pour la radiotéléphonie	Adjonction pour la télégraphie morse
véhicule terrestre ou bateau servant à la navigation intérieure	«mobile»	«/M»
navire	«maritime mobile»	«/MM»
aéronef	«aeronautical mobile»	«/AM»
autre emplacement	«portable»	«/P»

² Le concessionnaire peut utiliser d'autres adjonctions, si elles sont nécessaires à l'exploitation et séparées de l'indicatif d'appel par un trait d'union ou une barre oblique.

³ Le concessionnaire qui exploite son installation de radiocommunication dans la Principauté de Liechtenstein doit faire précéder son indicatif d'appel de l'adjonction «HB0/» (HB zéro barre oblique). Le radioamateur du Liechtenstein qui exploite son installation de radiocommunication en Suisse doit faire précéder son indicatif d'appel de l'adjonction «HB9/».

Section 4: Concessions d'essai d'installations de radiocommunication**Art. 9** Conditions spéciales

¹ Celui qui veut obtenir une concession d'essai d'installations de radiocommunication et qui n'est pas lui-même le chef technique est tenu d'engager un chef technique pour la surveillance des essais.

² Sont reconnus comme chefs techniques:

- les ingénieurs EPF, HES ou ETS diplômés en électrotechnique;
- les ingénieurs-électriciens qui sont inscrits dans le registre A ou B de la Fondation des registres suisses des ingénieurs, des architectes et des techniciens¹⁰;
- les physiciens diplômés d'une université suisse.

³ L'Office fédéral de la communication (office) peut, selon les cas, reconnaître comme chefs techniques des personnes ayant acquis une formation équivalente.

¹⁰ Fondation des registres suisses des ingénieurs, des architectes et des techniciens, Weinbergstrasse 47, 8006 Zurich

Section 5: Concessions de radiocommunication à usage général

Art. 10 Bandes de fréquences

¹ Les radiocommunications à usage général disposent des fréquences de la bande des 27 MHz.

² Les installations de radiocommunication à usage général provenant d'essais ayant pris fin le 31 décembre 1995 peuvent continuer à être utilisées dans la bande des 900 MHz jusqu'au 31 décembre 2003 au plus tard. Elles ne doivent pas perturber les émissions d'autres services de radiocommunication, et le concessionnaire ne peut prétendre à un fonctionnement sans perturbations.

Art. 11 Utilisation des installations de radiocommunication

¹ Dans la bande des 27 MHz, le concessionnaire ne peut utiliser une installation de radiocommunication qu'avec une antenne ne présentant aucun gain par rapport à un doublet demi-onde.

² Dans la bande des 900 MHz, il peut utiliser une installation de radiocommunication avec une antenne présentant un gain de six décibels au maximum par rapport à un doublet demi-onde.

³ Il n'a pas le droit d'utiliser un appareil permettant d'augmenter la puissance de rayonnement de l'antenne.

⁴ Il n'a pas le droit d'utiliser une installation de radiocommunication pour transmettre de la musique ou des programmes radiophoniques.

⁵ Lorsqu'ils utilisent une installation de radiocommunication, le concessionnaire et les tiers autorisés en vertu de l'article 19 OGC doivent se munir de l'acte de concession ou d'une attestation délivrée par l'autorité concédante.

Chapitre 3: Examens des opérateurs en radiocommunications

Section 1: Dispositions générales

Art. 12 Catégories de certificats

¹ L'office organise les examens à passer pour obtenir les certificats de capacité suivants:

- a. le certificat restreint de radiotéléphoniste du service mobile maritime (valable à bord de yachts);
- b. le certificat restreint d'opérateur en radiocommunications (Restricted Operators Certificate);
- c. le certificat général d'opérateur en radiocommunications (General Operators Certificate);
- d. le certificat de radiotéléphoniste OUC de la navigation intérieure;
- e. le certificat de radiotéléphoniste pour radioamateurs;
- f. le certificat de radiotélégraphiste pour radioamateurs.

² Il peut inviter des experts externes à assister aux examens au sens du 1^{er} alinéa, lettre b.

Art. 13 Inscription à l'examen

¹ Celui qui veut passer l'examen doit s'inscrire par écrit à l'office. Il joindra à l'inscription la copie d'une pièce d'identité officielle et, pour le certificat de capacité au sens de l'article 12, 1^{er} alinéa, lettres a à d, une photo d'identité.

² Les attestations nécessaires doivent être jointes à une demande de dispense partielle des examens.

Art. 14 Conditions d'admission

Sont admis à l'examen les candidats qui ont acquitté les taxes d'examen.

Art. 15 Organisation des examens

¹ Les examens se déroulent dans la langue officielle choisie par le candidat.

² L'instance examinatrice fixe le lieu et l'heure des examens.

³ Les appareils nécessaires pour le déroulement des examens pratiques du certificat de capacité au sens de l'article 12, 1^{er} alinéa, lettres b et c, sont fournis par le candidat. Le type des appareils est indiqué avec exactitude lors de l'inscription.

⁴ Les examens ne sont pas publics.

Art. 16 Moyens auxiliaires

Les moyens auxiliaires admis sont communiqués d'avance et par écrit au candidat. Les candidats qui utilisent d'autres moyens auxiliaires sont exclus de l'examen.

Art. 17 Condition requise pour réussir l'examen

¹ Le candidat a réussi l'examen s'il a obtenu un résultat suffisant dans chaque discipline.

² Un résultat est suffisant lorsque le candidat atteint au moins 70 points sur 100.

Art. 18 Examen complémentaire

¹ Celui qui n'a pas réussi l'examen peut passer un examen complémentaire dans le délai d'un an. Il sera réexaminé dans les disciplines où il n'a pas obtenu un résultat suffisant.

² Celui qui n'a pas réussi l'examen complémentaire peut répéter l'examen. Il sera réexaminé dans toutes les disciplines.

Art. 19 Certificat de capacité

Celui qui a réussi l'examen reçoit un certificat de capacité.

Art. 20 Perception des émoluments

¹ Un émolument de base et un émolument par discipline sont perçus pour chaque examen. Ils doivent être versés à l'office au plus tard quatorze jours avant l'examen.

² Les candidats qui ne se présentent pas à l'examen doivent acquitter l'émolument de base, à moins qu'ils ne se désistent par écrit au plus tard quatorze jours avant l'examen.

³ Les candidats qui sont exclus de l'examen ou le quittent prématurément ne peuvent prétendre au remboursement des émoluments.

**Section 2:
Certificat restreint de radiotéléphoniste du service mobile maritime
(valable à bord de yachts)****Art. 21**

L'examen comprend des travaux écrits dans les branches suivantes:

- a. règlements et dispositions (durée 40 minutes):
1. les dispositions fondamentales du règlement international des radiocommunications du 21 décembre 1959¹¹, y compris les annexes et les décisions, en particulier les prescriptions relatives à la radiotéléphonie à bord de navires et les nouvelles dispositions concernant le système mondial de détresse et de sécurité en mer SMDSM,
 2. les dispositions de la Convention internationale du 1^{er} novembre 1974¹² pour la sauvegarde de la vie humaine en mer SOLAS (Safety of Life at Sea), pour autant qu'elles concernent les radiocommunications,
 3. les dispositions de l'OGC et de la présente ordonnance,
 4. d'autres dispositions relatives à l'échange général de messages;
- b. établissement d'une liaison et gestion des communications en radiotéléphonie ainsi que procédure (parfois en anglais) à suivre en cas de détresse (durée 40 minutes):
1. l'établissement d'une liaison sur ondes hectométriques, ondes courtes et ultracourtes avec le passage à la fréquence de travail,
 2. l'envoi et la réception de télégrammes,
 3. la commutation d'appels téléphoniques,
 4. la procédure à suivre en cas de détresse, d'urgence et par mesure de sécurité.

¹¹ RS 0.784.403

¹² RS 0.747.363.33

Section 3: Certificat restreint d'opérateur en radiocommunications (Restricted Operators Certificate)

Art. 22 Examen pratique

¹ L'examen dure 40 minutes. Le candidat doit y faire la preuve de connaissances approfondies dans l'utilisation:

- a. d'un poste de radiotéléphonie OUC avec DSC (Digital Selective Calling);
- b. du système SMDSM;
- c. des sous-systèmes SMDSM suivants:
 1. NAVTEX,
 2. balises radio de détresse maritime EPIRBs (Emergency Position Identification Radio Beacons),
 3. transpondeur radar de recherche et de sauvetage SART (Search and Rescue Transponder).

² A condition que l'examen ait lieu dans le cadre d'un cours de formation correspondant, les instructeurs peuvent être invités à y assister. Ils ont la possibilité de faire connaître leur appréciation quant au candidat; s'il existe une divergence dans l'appréciation, seule celle de l'instance examinatrice est déterminante.

Art. 23 Examen théorique

L'examen comprend des travaux écrits dans les branches suivantes:

- a. règlements et dispositions (durée 40 minutes):
 1. les dispositions fondamentales du règlement international des radiocommunications du 21 décembre 1959¹³, y compris les annexes et les décisions, en particulier les prescriptions relatives à la radiotéléphonie à bord de navires et les nouvelles dispositions concernant le système mondial de détresse et de sécurité en mer (SMDSM),
 2. les dispositions de la Convention internationale du 1^{er} novembre 1974¹⁴ pour la sauvegarde de la vie humaine en mer SOLAS, pour autant qu'elles concernent les radiocommunications,
 3. les dispositions de l'OGC et de la présente ordonnance,
 4. d'autres dispositions relatives à l'échange général de messages.
- b. procédure SMDSM, établissement d'une liaison, gestion des communications (durée 30 minutes):
 1. procédure à suivre en cas de détresse, d'urgence et par mesure de sécurité, selon les instructions actuelles et selon celles relatives au système SMDSM,
 2. mesures de recherche et de sauvetage SAR (Search and Rescue),
 3. procédure d'appel et gestion des communications en radiotéléphonie sur OUC au moyen d'un contrôleur DSC,

¹³ RS 0.784.403

¹⁴ RS 0.747.363.33

4. établissement d'une liaison sur ondes hectométriques et OUC avec passage aux fréquences de travail et gestion consécutive des communications en radiotéléphonie;
- c. remise et enregistrement de messages SMDSM (durée 30 minutes):
 1. remise aussi exacte que possible de messages de détresse, d'urgence ou de sécurité en anglais selon un texte donné en allemand, en français ou en italien, en 15 minutes,
 2. enregistrement aussi exact que possible de messages de détresse, d'urgence ou de sécurité en anglais et traduction consécutive sans aide en allemand, en français ou en italien, en 15 minutes.

Art. 24 Dispense de certaines disciplines d'examen

Les titulaires du certificat restreint de radiotéléphoniste du service maritime mobile (valable à bord de yachts) ne sont pas tenus de passer l'examen dans la branche «Règlements et dispositions» au sens de l'article 23, lettre a.

Section 4:
Certificat général d'opérateur en radiocommunications
(General Operators Certificate)

Art. 25 Examen pratique

¹L'examen dure 60 minutes. Le candidat doit y faire la preuve de connaissances approfondies dans les domaines suivants:

- a. l'utilisation d'un poste de radiotéléphonie OUC avec DSC;
- b. l'utilisation d'un poste de radiotéléphonie à ondes hectométriques/ondes courtes avec DSC;
- c. l'utilisation du système SMDSM;
- d. l'utilisation des sous-systèmes SMDSM suivants:
 1. NAVTEX,
 2. balises radio de détresse maritime EPIRBs,
 3. transpondeur radar de recherche et de sauvetage SART;
- e. la procédure d'utilisation relative aux installations de radiocommunication par satellite.

²A condition que l'examen ait lieu dans le cadre d'un cours de formation correspondant, les instructeurs peuvent être invités à y assister. Ils ont la possibilité de faire connaître leur appréciation quant au candidat; s'il existe une divergence dans l'appréciation, seule celle de l'instance examinatrice est déterminante.

Art. 26 Examen théorique

L'examen comprend des travaux écrits dans les branches suivantes:

- a. règlements et dispositions (durée 40 minutes):

1. les dispositions fondamentales du règlement international des radiocommunications du 21 décembre 1959¹⁵, y compris les annexes et les décisions, en particulier les prescriptions relatives à la radiotéléphonie à bord de navires et les nouvelles dispositions concernant le système mondial de détresse et de sécurité en mer (SMDSM),
 2. les dispositions de la Convention internationale du 1^{er} novembre 1974¹⁶ pour la sauvegarde de la vie humaine en mer SOLAS, pour autant qu'elles concernent les radiocommunications,
 3. les dispositions de l'OGC et de la présente ordonnance;
 4. d'autres dispositions relatives à l'échange général de messages.
- b. procédure SMDSM, établissement d'une liaison, gestion des communications (durée 40 minutes):
1. procédure à suivre en cas de détresse, d'urgence et par mesure de sécurité, selon les instructions actuelles et selon celles relatives au système SMDSM,
 2. mesures de recherche et de sauvetage SAR,
 3. procédure d'appel et gestion des communications en radiotéléphonie sur OUC au moyen d'un contrôleur DSC,
 4. procédure d'appel et gestion des communications en radiotéléphonie sur ondes hectométriques et ondes courtes au moyen d'un contrôleur DSC,
 5. service maritime mobile par satellite;
- c. remise et enregistrement de messages SMDSM (durée 30 minutes):
1. remise aussi exacte que possible de messages de détresse, d'urgence ou de sécurité en anglais selon un texte donné en allemand, en français ou en italien, en 15 minutes;
 2. enregistrement aussi exact que possible de messages de détresse, d'urgence ou de sécurité en anglais et traduction consécutive sans aide en allemand, en français ou en italien, en 15 minutes.

Art. 27 Dispense de certaines disciplines d'examen

Les titulaires du certificat restreint de radiotéléphoniste du service maritime mobile (valable à bord de yachts) ne sont pas tenus de passer l'examen dans la branche «Règlements et dispositions» au sens de l'article 26, lettre a.

Art. 28 Examen complémentaire

¹ Les titulaires du certificat restreint d'opérateur en radiocommunications (Restricted Operators Certificate) doivent seulement passer un examen complémentaire pratique.

² L'examen dure 45 minutes. Le candidat doit y faire la preuve de connaissances approfondies dans les domaines suivants:

- a. l'utilisation d'un poste de radiotéléphonie à ondes hectométriques/ondes courtes avec DSC;

¹⁵ RS 0.784.403

¹⁶ RS 0.747.363.33

- b. la procédure d'utilisation relative aux installations de radiocommunications par satellite;
- c. la procédure d'appel et la gestion des communications en radiotéléphonie sur ondes hectométriques et OUC au moyen d'un contrôleur DSC;
- d. le service maritime mobile par satellite.

³ A condition que l'examen ait lieu dans le cadre d'un cours de formation correspondant, les instructeurs peuvent être invités à y assister. Ils ont la possibilité de faire connaître leur appréciation quant au candidat; s'il existe une divergence dans l'appréciation, seule celle de l'instance examinatrice est déterminante.

Section 5: Certificat de radiotéléphoniste OUC pour les radiocommunications de la navigation intérieure

Art. 29 Examen

¹ La matière de l'examen est le Manuel de la navigation intérieure (y compris les annexes)¹⁷ publié par la Commission centrale de la navigation rhénane.

² L'examen, qui se fait par écrit, dure 45 minutes.

Art. 30 Taxe d'examen

¹ L'examen donne lieu à une taxe globale.

² Les candidats qui ne se présentent pas à l'examen doivent acquitter cette taxe, à moins qu'ils ne se désistent par écrit au plus tard 14 jours avant l'examen.

Section 6: Certificat de radiotéléphoniste et certificat de radiotélégraphiste pour radioamateurs

Art. 31 Disciplines d'examen

L'examen comprend des travaux écrits dans les disciplines suivantes:

- a. prescriptions concernant les communications de radioamateurs (durée 20 minutes):
 1. le règlement international des radiocommunications du 21 décembre 1959¹⁸;
 2. l'OGC;
 3. la présente ordonnance.
- b. principes fondamentaux de l'électrotechnique et de la radiotechnique (durée 75 minutes):

¹⁷ Disponible auprès de Binnenschiffahrts-Verlag G.m.b.H., Dammstrasse 15-17, D-47119 Duisburg 13 (Ruhrort).

¹⁸ RS 0.784.403

1. électricité, magnétisme et théorie des radiocommunications:
 - conductivité électrique,
 - sources de tension,
 - champ électrique,
 - champ magnétique,
 - champ électromagnétique
 - signaux sinusoïdaux,
 - signaux non sinusoïdaux,
 - signaux modulés,
 - calcul de la puissance de l'émetteur et du rapport puissance d'entrée/puissance de sortie;
2. composants:
 - résistances,
 - condensateurs,
 - bobines,
 - transformateurs,
 - diodes,
 - transistors,
 - pertes thermiques, tubes électroniques (émission), circuit numérique simple;
3. circuits:
 - combinaison de composants,
 - filtres,
 - appareils d'alimentation,
 - amplificateurs,
 - démodulateurs,
 - oscillateurs,
 - Phase Locked Loop (PLL);
4. récepteurs:
 - types de récepteurs,
 - schémas fonctionnels,
 - fonction des divers étages,
 - propriétés des récepteurs;
5. émetteurs:
 - types d'émetteurs,
 - schémas fonctionnels,
 - fonction des divers étages,
 - propriétés des émetteurs;
6. antenne et feeders:
 - types d'antenne,
 - propriétés des antennes,
 - feeders et adaptateurs;
7. propagation des ondes;

8. technique des mesures:
 - dispositif de mesure et influence de la forme des signaux sur la mesure,
 - appareils de mesure;
9. perturbations et protection contre les brouillages:
 - perturbations des appareils électroniques,
 - origine des perturbations,
 - mesures correctives;
10. protection contre les tensions électriques, protection des personnes.

Art. 32 Examen complémentaire

¹ Les candidats désirant obtenir le certificat de radiotélégraphiste pour radioamateurs doivent en outre passer un examen pratique de trois minutes dans chacune des disciplines suivantes:

- a. transmission de signaux en morse (langage clair et groupes de code; vitesse de transmission de 60 signaux par minute);
- b. réception auditive de signaux en morse (langage en clair et groupes de code; vitesse de transmission de 60 signaux par minute).

² Ils peuvent passer deux fois l'examen.

Art. 33 Conditions requises pour réussir l'examen complémentaire

Le candidat a réussi l'examen prévu à l'article 32 lorsque:

- a. dans la discipline «Transmission de signaux en morse», il n'a pas fait, durant la transmission, plus d'une erreur non corrigée et plus de quatre erreurs corrigées;
- b. dans la discipline «Réception auditive de signaux en morse», le texte qu'il a capté ne contient pas plus de quatre erreurs.

Art. 34 Dispense partielle de l'examen

¹ Sont dispensés de l'examen dans la discipline «Principes fondamentaux de l'électrotechnique et de la radiotechnique» au sens de l'article 31, lettre b:

- a. les ingénieurs EPF, HES ou ETS diplômés en électrotechnique;
- b. les médecins diplômés d'une université suisse;
- c. les ingénieurs-électriciens qui sont inscrits dans le registre A ou B de la Fondation des registres suisses des ingénieurs, des architectes et des techniciens¹⁹;
- d. les électriciens en radio et télévision qui ont réussi l'examen de maîtrise;
- e. les électroniciens en radio et télévision qui ont réussi l'examen de maîtrise;
- f. les électroniciens en audio et vidéo qui ont réussi l'examen professionnel supérieur.

² Sont dispensés de l'examen dans les disciplines «Transmission de signaux en morse» et «Réception auditive de signaux en morse» au sens de l'article 32:

- a. les titulaires du certificat de radiotélégraphiste du service des radiocommunications de la police;
- b. les titulaires de l'insigne de bon télégraphiste de l'armée;

¹⁹ Fondation des registres suisses des ingénieurs, des architectes et des techniciens, Weinbergstrasse 47, 8006 Zurich

- c. les télégraphistes fournissant la preuve qu'ils ont passé et réussi l'un des examens de morse précisés dans la présente ordonnance, en particulier les télégraphistes professionnels de l'ancienne Radio-Suisse SA.

³ Sont dispensés de l'examen dans la discipline «Principes fondamentaux de l'électrotechnique et de la radiotechnique» au sens de l'article 31, lettre b, et de l'examen dans les disciplines «Transmission de signaux en morse» et «Réception auditive de signaux en morse» au sens de l'article 32:

- a. les titulaires du certificat général d'opérateur en radiocommunications du service mobile maritime;
- b. les titulaires du certificat de radiotélégraphiste du service aéronautique.

Chapitre 4: Entrée en vigueur

Art. 35

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 1998.

9 décembre 1997

Office fédéral de la communication:
Furrer

39759

Annexe²⁰

Plan national d'attribution des fréquences²¹

²⁰ Le plan national d'attribution des fréquences (annexe) n'est pas publié au RO. Il peut être obtenu auprès de l'Office fédéral de la communication, case postale, 2501 Bienne.

²¹ Approuvé par la Commission fédérale de la communication le 9 décembre 1997.

*Cette page est vierge pour permettre
d'assurer la concordance dans la pag-
nation des trois éditions du RO.*

C

C

Ordonnance du DETEC sur la délégation de la compétence de punir les infractions à la loi sur les télécommunications et à la loi sur la radio et la télévision

du 15 décembre 1997

Le Département fédéral de l'environnement, des transports, de l'énergie et de la communication,

vu l'article 55, 2^e alinéa, de la loi du 30 avril 1997¹ sur les télécommunications (LTC);

vu l'article 73, 2^e alinéa, de la loi fédérale du 21 juin 1991² sur la radio et la télévision (LRTV),

arrête:

Article premier Infractions à la LTC

Pour les infractions visées aux articles 52 et 53 de la LTC, la poursuite, le jugement et l'exécution de la décision sont confiés à l'Office fédéral de la communication.

Art. 2 Infractions à la LRTV

Pour les infractions visées aux articles 70 à 72 de la LRTV, la poursuite, le jugement et l'exécution de la décision sont confiés à l'Office fédéral de la communication.

Art. 3 Infractions à la loi fédérale sur le droit pénal administratif³

Pour les infractions visées aux articles 14 à 17 de la loi fédérale sur le droit pénal administratif, la poursuite, le jugement et l'exécution de la décision sont confiés à l'Office fédéral de la communication.

Art. 4 Abrogation du droit en vigueur

L'ordonnance du 26 février 1992⁴ sur la délégation de la compétence de punir les infractions à la loi sur le Service des postes, à la loi sur les télécommunications et à la loi fédérale sur la radio et la télévision est abrogée.

Art. 5 Disposition transitoire

Les procédures en cours à l'entrée en vigueur de la présente ordonnance sont régies par les dispositions de celle-ci.

RS 784.105.11

¹ RS 784.10; RO 1997 2187

² RS 784.40

³ RS 313.0

⁴ RO 1992 845, 1993 1894

Art. 6 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 1998.

15 décembre 1997

Département fédéral de l'environnement,
des transports, de l'énergie et de la communication:
Leuenberger

39756

Ordonnance de l'Office fédéral de la communication sur les redevances dans le domaine des télécommunications

du 22 décembre 1997

L'Office fédéral de la communication,

vu l'article 29 de l'ordonnance du 6 octobre 1997¹ sur les redevances dans le domaine des télécommunications (ORDT);

vu l'article 46 de l'ordonnance du DETEC du 22 décembre 1997² sur les émoluments dans le domaine des télécommunications,

arrête:

Article premier Consultation des accords et des décisions en matière d'interconnexion

Pour la consultation des accords et des décisions en matière d'interconnexion, l'émolument perçu est de 100 à 500 francs, calculé en fonction du temps consacré, à raison de 75 francs par heure.

Art. 2 Perturbations des télécommunications ou de la radiodiffusion

Lorsqu'un contrôle technique est effectué sur mandat d'un tiers et pour autant qu'ils ne doivent pas être supportés par quelqu'un d'autre au sens de l'article 16 de l'ordonnance du 6 octobre 1997³ sur la gestion des fréquences et les concessions de radiocommunication, les frais occasionnés peuvent être mis à la charge du mandant.

Art. 3 Indications non fournies par le concessionnaire

Lorsque les redevances sont fixées en l'absence d'indications dans les délais prescrits au sens de l'article 3, 1^{er} alinéa, ORDT, le concessionnaire doit payer un émolument pour les frais encourus selon les taux en vigueur de l'Office fédéral du personnel basés sur les coûts complets.

Art. 4 Redevance forfaitaire unique pour les radioamateurs

La redevance forfaitaire unique pour les concessions de radioamateurs limitées à trois mois au plus au sens de l'article 22, 2^e alinéa, ORDT et de l'article 16, 3^e alinéa, de l'ordonnance du DETEC du 22 décembre 1997 sur les émoluments dans le domaine des télécommunications s'élève à 50 francs.

RS 784.106.11

¹ RS 784.106; RO 1997 2895

² RS 784.106.12; RO 1998 517

³ RS 784.102.1; RO 1997 2868

Art. 5 Examen pour l'obtention du certificat restreint de radiotéléphoniste du service mobile maritime (valable à bord de yachts)

L'émolument de base s'élève à 30 francs et l'émolument par discipline à 40 francs.

Art. 6 Examen pour l'obtention du certificat restreint d'opérateur en radiocommunications (Restricted Operators Certificate)

Les émoluments pour l'examen s'élèvent à:

- a. 90 francs au titre de l'émolument de base;
- b. 100 francs pour l'examen pratique;
- c. 40 francs pour la discipline théorique «Règlements et dispositions»;
- d. 35 francs pour la discipline théorique «Procédure SMDSM, établissement d'une liaison, gestion des communications»;
- e. 35 francs pour la discipline théorique «Remise et enregistrement de messages SMDSM».

Art. 7 Examen pour l'obtention du certificat général d'opérateur en radiocommunications (General Operators Certificate)

¹ Les émoluments pour l'examen complet s'élèvent à:

- a. 110 francs au titre de l'émolument de base;
- b. 125 francs pour l'examen pratique;
- c. 40 francs pour la discipline théorique «Règlements et dispositions»;
- d. 40 francs pour la discipline théorique «procédure SMDSM, établissement d'une liaison»;
- e. 35 francs pour la discipline théorique «Gestion des communications, remise et enregistrement de messages SMDSM».

² Les émoluments pour l'examen complémentaire s'élèvent à:

- a. 30 francs au titre de l'émolument de base;
- b. 100 francs pour l'examen pratique.

Art. 8 Examen pour l'obtention du certificat de radiotéléphoniste OUC pour les radiocommunications de la navigation intérieure

L'émolument global s'élève à 50 francs.

Art. 9 Examen pour l'obtention du certificat de radiotéléphoniste et de radiotélégraphiste pour radioamateurs

L'émolument de base s'élève à 70 francs et l'émolument par discipline à 35 francs.

Art. 10 Duplicata

Un émolument de 40 francs est perçu pour l'établissement d'un duplicata du certificat au sens de l'article 12, 1^{er} alinéa, lettres a à f, de l'ordonnance de l'Office fédéral de la communication du 9 décembre 1997⁴ sur la gestion des fréquences et les concessions de radiocommunication.

⁴ RS 784.102.11; RO 1998 494

Art. 11 Remise de documents imprimés

Pour la remise de documents imprimés qui ne peuvent être commandés à l'Office central fédéral des imprimés et du matériel, l'émolument perçu couvre les coûts de production et de diffusion.

Art. 12 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 1998.

22 décembre 1997

Office fédéral de la communication:
Furrer

39761

Ordonnance du DETEC sur les émoluments dans le domaine des télécommunications

du 22 décembre 1997

Le Département fédéral de l'environnement, des transports, de l'énergie et de la communication,

vu l'article 41, 2^e alinéa, de la loi du 30 avril 1997¹ sur les télécommunications (LTC),

arrête:

Chapitre premier: Généralités

Article premier

Lorsque les émoluments sont calculés en fonction du temps consacré, le taux horaire indiqué comprend la part des frais généraux imputable à l'objet de l'émolument; ces derniers incluent, le cas échéant, les frais de la Commission fédérale de la communication (commission) et les frais de l'Office fédéral de la communication (office) liés à la gestion des fréquences.

Chapitre 2: Services de télécommunication

Art. 2 Concessions de services de télécommunication sur des lignes

¹ Pour l'octroi d'une concession de services de télécommunication fournis exclusivement sur des lignes, l'autorité concédante perçoit auprès du requérant un émolument de 1000 à 100 000 francs, calculé en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

² Pour la modification et l'annulation de la concession et lorsqu'elle prend des mesures ou des sanctions administratives, l'autorité concédante perçoit auprès du concessionnaire un émolument en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

Art. 3 Concession de service universel

¹ Pour l'octroi de la concession de service universel, l'autorité concédante perçoit un émolument de 100 000 à 500 000 francs, calculé en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

² Pour la surveillance de la concession, l'office perçoit un émolument annuel de 200 000 francs.

RS 784.106.12

¹ RS 784.10; RO 1997 2187

³ Pour la modification et l'annulation de la concession et lorsqu'elle prend des mesures ou des sanctions administratives, l'autorité concédante perçoit auprès du concessionnaire un émolument en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

⁴ Pour la gestion et le contrôle technique du spectre des fréquences, l'office perçoit le cas échéant les émoluments prévus aux articles 4 à 6.

Art. 4 Concessions de services de télécommunication fixes utilisant le spectre des fréquences

¹ Pour le traitement des offres dans le cadre de la mise au concours de concessions de services de télécommunication fixes utilisant le spectre des fréquences, l'autorité concédante perçoit auprès des requérants, à parts égales, un émolument total de 10 000 à 500 000 francs, calculé en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

² Pour l'octroi de la concession, elle perçoit auprès de l'attributaire un émolument de 1000 à 200 000 francs, calculé en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

³ Pour la modification et l'annulation de la concession et lorsqu'elle prend des mesures ou des sanctions administratives, l'autorité concédante perçoit auprès du concessionnaire un émolument en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

⁴ Pour la gestion et le contrôle technique du spectre des fréquences, l'office perçoit auprès des concessionnaires les émoluments fixés aux articles 12, 3^e à 5^e alinéas, 13 et 14.

Art. 5 Concessions de services de télécommunication mobiles et de radiomessagerie

¹ Pour le traitement des offres dans le cadre de la mise au concours de concessions de services de télécommunication mobiles ou de radiomessagerie, l'autorité concédante perçoit auprès des requérants, à parts égales, un émolument total de 50 000 à 2 000 000 francs, calculé en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

² Pour l'octroi de la concession, elle perçoit auprès de l'attributaire un émolument de 150 à 100 000 francs, calculé en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

³ Pour la modification et l'annulation de la concession et lorsqu'elle prend des mesures ou des sanctions administratives, l'autorité concédante perçoit auprès du concessionnaire un émolument en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

⁴ Pour la gestion et le contrôle technique du spectre des fréquences, l'office perçoit annuellement auprès des concessionnaires:

- a. pour un service national, un émolument de 3000 francs par canal attribué qui opère dans une largeur de bande haute fréquence inférieure ou égale à 25 kHz, mais au moins 10 000 francs;

- b. pour un service régional, un émolument de 600 francs par région et par canal attribué opérant dans une largeur de bande haute fréquence inférieure ou égale à 25 kHz, mais au moins 2000 francs par région.

¹ Lorsqu'un canal opère dans une largeur de bande haute fréquence qui est un multiple de 25 kHz, les émoluments indiqués au 4^e alinéa sont multipliés par le même facteur.

⁶ Pour un service Télépoint, l'émolument pour la gestion et le contrôle technique du spectre des fréquences s'élève, pour une largeur de bande de 1 MHz, à 100 francs par année et par station de base.

Art. 6 Concessions de services de télécommunication par satellites

¹ Pour l'octroi d'une concession de services de télécommunication par satellites, l'autorité concédante perçoit auprès de l'attributaire un émolument de 200 à 100 000 francs, calculé en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

² Pour la modification et l'annulation de la concession et lorsqu'elle prend des mesures ou des sanctions administratives, l'autorité concédante perçoit auprès du concessionnaire un émolument en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

³ Pour la gestion et le contrôle technique du spectre des fréquences et des positions orbitales des satellites, l'office perçoit auprès des concessionnaires, pour un émetteur seul ou pour un émetteur-récepteur opérant dans une largeur de bande haute fréquence inférieure ou égale à 25 kHz ou une installation numérique ayant une capacité de transmission inférieure ou égale à 10 kbit/s (capacité de transmission ordinaire), l'émolument suivant:

- a. classe de fréquences 1: 102 francs par mois;
- b. classe de fréquences 2: 34 francs par mois;
- c. classe de fréquences 3: 13 fr. 60 par mois.

⁴ Lorsqu'une installation de radiocommunication a une capacité de transmission qui est un multiple de la capacité ordinaire, le montant des émoluments indiqué au 3^e alinéa est multiplié par le coefficient indiqué à l'article 12, 4^e alinéa.

⁵ Pour un récepteur seul, l'émolument perçu s'élève à la moitié des montants prévus aux 3^e et 4^e alinéas.

Art. 7 Concessions octroyées au plus offrant

Les émoluments perçus dans le cadre de l'octroi de concessions au plus offrant au sens de l'article 39, 3^e alinéa, LTC ne couvrent pas la surveillance, la modification et l'annulation des concessions, ni la gestion et le contrôle technique du spectre des fréquences et des positions orbitales des satellites.

Art. 8 Fournisseurs de services de télécommunication soumis à l'obligation d'annoncer

¹ Pour l'enregistrement d'un fournisseur de services de télécommunication soumis à l'obligation d'annoncer, l'office perçoit auprès du fournisseur un émolument de 200

à 1000 francs, calculé en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

² Lorsque la commission prononce des sanctions administratives à l'encontre d'un fournisseur de services de télécommunication soumis à l'obligation d'annoncer, elle perçoit auprès du fournisseur un émolument calculé en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

Art. 9 Décisions d'interconnexion

Pour une décision d'interconnexion, la commission perçoit un émolument de 50 000 à 500 000 francs, calculé en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

Chapitre 3: Utilisation des fréquences sans fourniture de services de télécommunication

Section 1: Concessions de radiocommunication à usage professionnel

Art. 10 Installations à bord d'aéronefs, de navires ou de bateaux naviguant sur le Rhin et installations de radiolocalisation à bord de bateaux servant à la navigation intérieure

¹ L'émolument unique à payer lors de l'octroi de la concession s'élève à 50 francs.

² L'émolument mensuel est de 6 francs.

³ Pour le contrôle et le contrôle ultérieur d'une installation de radiocommunication servant à la navigation rhénane, le concessionnaire doit s'acquitter d'un émolument de 250 francs.

Art. 11 Installations de recherche de personnes

¹ L'émolument unique à payer lors de l'octroi de la concession est de 50 francs.

² L'émolument mensuel est le suivant:

- a. pour un émetteur et un récepteur d'appel ainsi que pour un émetteur et un récepteur qui ne peuvent être exploités qu'immédiatement après un appel (émetteur et récepteur de réponse), 25 centimes chacun;
- b. pour un émetteur et un récepteur de réponse qui font partie d'une installation inductive de recherche de personnes, 10 centimes chacun;
- c. pour un émetteur et un récepteur qui peuvent être exploités indépendamment d'un appel (émetteur et récepteur de rappel), 50 centimes chacun.

Art. 12 Autres concessions de radiocommunication à usage professionnel

¹ L'émolument unique à payer lors de l'octroi de la concession s'élève à:

- a. 500 francs pour les installations de radiocommunication prévues pour l'utilisation sur des fréquences exclusives;

- b. 150 francs pour les installations de radiocommunication prévues pour l'utilisation sur des fréquences communes;
- c. 50 francs pour les installations de radiocommunication prévues pour l'utilisation sur des fréquences collectives.

² Si une installation de radiocommunication au sens du 1^{er} alinéa doit être utilisée sur des fréquences de différentes classes, l'émolument plus élevé est applicable.

³ L'émolument mensuel pour une installation de radiocommunication servant à la transmission de messages dans une largeur de bande à haute fréquence de 25 kHz au maximum (installation à largeur normale de bande de hautes fréquences) s'élève, pour chaque émetteur/récepteur, à:

Genre de trafic	Classe de fréquences 1		Classe de fréquences 2		Classe de fréquences 3	
	Zone locale Fr.	Zone interurbaine Fr.	Zone locale Fr.	Zone interurbaine Fr.	Zone locale Fr.	Zone interurbaine Fr.
Simplex	15.—	30.—	5.—	10.—	2.—	4.—
Duplex	22.50	45.—	7.50	15.—	3.—	6.—

⁴ Pour un émetteur/récepteur dont la largeur de bande de hautes fréquences est un multiple de la largeur normale de bande de hautes fréquences, les émoluments au sens du 3^e alinéa sont multipliés par un coefficient de la manière suivante:

Multiple de la largeur normale de bande de hautes fréquences	Coefficient	Multiple de la largeur normale de bande de hautes fréquences	Coefficient
jusqu'à 2 fois	1,2	jusqu'à 1 000 fois	5,6
jusqu'à 4 fois	1,4	jusqu'à 2 000 fois	6,7
jusqu'à 8 fois	1,7	jusqu'à 4 000 fois	8,0
jusqu'à 16 fois	2,0	jusqu'à 8 000 fois	9,5
jusqu'à 32 fois	2,4	jusqu'à 16 000 fois	11,2
jusqu'à 64 fois	2,8	jusqu'à 32 000 fois	13,4
jusqu'à 125 fois	3,3	jusqu'à 64 000 fois	15,9
jusqu'à 250 fois	4,0	jusqu'à 125 000 fois	18,8
jusqu'à 500 fois	4,7	plus de 125 000 fois	22,4

⁵ L'émolument pour un émetteur/récepteur seul s'élève à la moitié des redevances au sens des 3^e et 4^e alinéas.

Art. 13 Genres de trafic

¹ Lorsque, pour une liaison radioélectrique, l'installation de radiocommunication utilise la même fréquence pour l'émission et la réception, le concessionnaire acquitte les redevances prévues à l'article 12 pour l'exploitation en simplex.

² Lorsque, pour une liaison radioélectrique, l'installation de radiocommunication utilise des fréquences différentes pour l'émission et la réception, le concessionnaire acquitte les redevances prévues pour l'exploitation en duplex.

Art. 14 Zone locale et zone interurbaine

¹ Les redevances prévues à l'article 12 pour le trafic local et le trafic interurbain varient de la manière suivante en fonction de la puissance apparente rayonnée (ERP) de l'émetteur:

	Fréquences jusqu'à 400 MHz	Fréquences supérieures à 400 MHz
Zone locale	ERP de plus de 0,25 à 2,5 watts	ERP de plus de 0,25 à 25 watts
Zone interurbaine	ERP de plus de 2,5 watts	ERP de plus de 25 watts

² Pour une installation de radiocommunication ayant une ERP de 0,25 watt au plus, le concessionnaire acquitte la moitié du montant des redevances dues pour le trafic local.

Art. 15 Concessions de radiocommunication à usage professionnel de durée limitée

¹ Les redevances perçues pour une concession de radiocommunication à usage professionnel d'une durée ne dépassant pas dix jours s'élèvent à un tiers du montant des redevances ordinaires.

² Les redevances perçues pour une concession de radiocommunication à usage professionnel d'une durée ne dépassant pas 20 jours s'élèvent aux deux tiers du montant des redevances ordinaires.

³ Les redevances ordinaires sont perçues pour une concession de radiocommunication à usage professionnel d'une durée supérieure à 20 jours.

Section 2: Autres utilisations des fréquences

Art. 16 Concessions de radioamateur

¹ L'émolument unique à payer pour l'octroi d'une concession s'élève à 50 francs.

² L'émolument mensuel s'élève à 8 francs.

³ L'office perçoit une redevance forfaitaire unique pour une concession de radioamateur n'excédant pas une durée de trois mois.

Art. 17 Concessions d'essai de radiocommunication

¹ L'émolument unique à payer pour l'octroi d'une concession s'élève à 150 francs.

² L'émolument mensuel s'élève à 6 francs.

³ Pour une concession d'essai de radiocommunication octroyée aux fins d'évaluation d'éventuels services de télécommunication au sens de l'article 32, 3^e alinéa, de l'ordonnance du 6 octobre 1997² sur la gestion des fréquences et les concessions de radiocommunication (OGC), le mode de calcul des redevances de la concession de services en question s'applique.

Art. 18 Concessions de radiocommunication pour des présentations

¹ L'émolument unique à payer pour l'octroi de la concession s'élève à 50 francs.

² L'émolument mensuel s'élève à 6 francs.

Art. 19 Concessions de radiocommunication à usage général

¹ L'émolument unique à payer pour l'octroi de la concession s'élève à 30 francs.

² L'émolument mensuel s'élève à 5 francs.

Chapitre 4: Ressources d'adressage

Art. 20 Indicatifs

¹ Pour l'attribution d'un indicatif, l'office perçoit auprès du requérant un émolument en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

² Pour la gestion d'un indicatif, il perçoit annuellement auprès du titulaire un émolument de 5000 francs.

³ Pour la révocation d'un indicatif, il perçoit auprès du titulaire un émolument en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

Art. 21 Blocs de numéros

¹ Pour l'attribution d'un bloc de numéros, l'office perçoit auprès du requérant un émolument de:

- a. 2000 francs pour un bloc de 1000 numéros;
- b. 1500 francs pour un bloc de 10 000 numéros.

² Pour la gestion d'un bloc de numéros, il perçoit annuellement auprès du titulaire un émolument de:

- a. 1000 francs pour un bloc de 1000 numéros;
- b. 250 francs pour un bloc de 10 000 numéros.

³ Pour la révocation d'un bloc de numéros, il perçoit auprès du titulaire un émolument en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

Art. 22 Numéros courts

¹ Pour l'attribution d'un numéro court, l'office perçoit auprès du requérant un émolument en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

² RS 784.102.1; RO 1997 2868

² Pour la gestion d'un numéro court, il perçoit annuellement auprès du titulaire un émolument de:

- a. 5000 francs pour un numéro court à trois chiffres;
- b. 2500 francs pour un numéro court à quatre chiffres;
- c. 1250 francs pour un numéro court à cinq chiffres.

³ Pour la révocation d'un numéro court, il perçoit auprès du titulaire un émolument en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

Art. 23 DNIC³

¹ Pour l'attribution d'un DNIC, l'office perçoit auprès du requérant un émolument en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

² Pour la gestion d'un DNIC, il perçoit annuellement auprès du titulaire un émolument de 1000 francs.

³ Pour la révocation d'un DNIC, il perçoit auprès du titulaire un émolument en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

Art. 24 Noms d'ADMD

¹ Pour l'attribution d'un nom d'ADMD, l'office perçoit auprès du requérant un émolument de 1500 francs.

² Pour la gestion d'un nom d'ADMD, il perçoit annuellement auprès du titulaire un émolument de 500 francs.

³ Pour la révocation d'un nom d'ADMD, il perçoit auprès du titulaire un émolument en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

Art. 25 Noms de PRMD

¹ Pour l'attribution d'un nom de PRMD, l'office perçoit auprès du requérant un émolument de 500 francs.

² Pour la gestion d'un nom de PRMD, il perçoit annuellement auprès du titulaire un émolument de 100 francs.

³ Pour la révocation d'un nom de PRMD, il perçoit auprès du titulaire un émolument en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

Art. 26 Noms de RDN

¹ Pour l'attribution d'un nom de RDN, l'office perçoit auprès du requérant un émolument de 500 francs.

² Pour la gestion d'un nom de RDN, il perçoit annuellement auprès du titulaire un émolument de 100 francs.

³ Pour la révocation d'un nom de RDN, il perçoit auprès du titulaire un émolument en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

³ Les termes et abréviations utilisés dans le présent chapitre sont explicités dans l'annexe de l'ordonnance du 6 octobre 1997 sur les ressources d'adressage dans le domaine des télécommunications (ORAT; RS 784.104, RO 1997 2879).

Art. 27 Adresses NSAP

¹ Pour l'attribution d'une adresse NSAP, l'office perçoit auprès du requérant un émoluments de 500 francs.

² Pour la gestion d'une adresse NSAP, il perçoit annuellement auprès du titulaire un émoluments de 100 francs.

³ Pour la révocation d'une adresse NSAP, il perçoit auprès du titulaire un émoluments en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

Art. 28 Codes ICD

¹ Pour l'attribution d'un code ICD, l'office perçoit auprès du requérant un émoluments en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

² Pour la révocation d'un code ICD, il perçoit auprès du titulaire un émoluments en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

Art. 29 Identificateurs d'objet

¹ Pour l'attribution d'un identificateur d'objet, l'office perçoit auprès du requérant un émoluments de 500 francs.

² Pour la gestion d'un identificateur d'objet, il perçoit annuellement auprès du titulaire un émoluments de 100 francs.

³ Pour la révocation d'un identificateur d'objet, il perçoit auprès du titulaire un émoluments en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

Art. 30 Codes IIN

¹ Pour l'attribution d'un code IIN, l'office perçoit auprès du requérant un émoluments en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

² Pour la révocation d'un code IIN, il perçoit auprès du titulaire un émoluments en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

Art. 31 Codes ISPC

¹ Pour l'attribution d'un code ISPC, l'office perçoit auprès du requérant un émoluments en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

² Pour la gestion d'un code ISPC, il perçoit annuellement auprès du titulaire un émoluments de 1000 francs.

³ Pour la révocation d'un code ISPC, il perçoit auprès du titulaire un émoluments en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

Art. 32 Codes NSPC

¹ Pour l'attribution d'un code NSPC, l'office perçoit auprès du requérant un émoluments de 500 francs.

² Pour la gestion d'un code NSPC, il perçoit annuellement auprès du titulaire un émoluments de 100 francs.

³ Pour la révocation d'un code NSPC, il perçoit auprès du titulaire un émolument en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

Art. 33 Codes de prestataire

¹ Pour l'attribution d'un code de prestataire, l'office perçoit auprès du requérant un émolument de 500 francs.

² Pour la gestion d'un code de prestataire, il perçoit annuellement auprès du titulaire un émolument de 100 francs.

³ Pour la révocation d'un code de prestataire, il perçoit auprès du titulaire un émolument en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

Art. 34 Adresses d'acheminement

¹ Pour l'attribution d'une adresse d'acheminement, l'office perçoit auprès du requérant un émolument de 500 francs.

² Pour la gestion d'une adresse d'acheminement, il perçoit annuellement auprès du titulaire un émolument de 100 francs.

³ Pour la révocation d'une adresse d'acheminement, il perçoit auprès du titulaire un émolument en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

Chapitre 5: Installations de télécommunication

Art. 35 Homologation d'une installation de radiocommunication

¹ Pour l'homologation d'une installation de radiocommunication, l'office perçoit auprès du requérant un émolument de 500 à 15 000 francs, calculé en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

² Pour la modification de l'homologation d'une installation de radiocommunication, il perçoit auprès du titulaire un émolument de 10 000 francs au plus, calculé en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

³ Pour la révocation de l'homologation d'une installation de radiocommunication, il perçoit auprès du titulaire un émolument en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

Art. 36 Homologation d'une installation filaire

¹ Pour l'homologation d'une installation filaire, l'office perçoit auprès du requérant un émolument de 500 à 20 000 francs, calculé en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

² Pour la modification de l'homologation d'une installation filaire, il perçoit auprès du titulaire un émolument de 10 000 francs au plus, calculé en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

³ Pour la révocation de l'homologation d'une installation filaire, il perçoit auprès du titulaire un émolument en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

Art. 37 Modification de la caractérisation

Pour la modification de la caractérisation d'installations de télécommunication homologuées, l'office perçoit auprès du titulaire du certificat d'homologation un émolument de 250 francs.

Art. 38 Autorisation d'essai

Pour l'autorisation de mettre en place et d'exploiter une installation filaire à des fins d'essai technique, l'office perçoit auprès du requérant un émolument de 100 à 1000 francs, calculé en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

Art. 39 Reconnaissance d'expositions

Pour la reconnaissance d'une exposition spécialisée et l'autorisation pour les exposants de raccorder leurs installations à celles des fournisseurs de services de télécommunication destinés au public, l'office perçoit auprès du requérant un émolument de 250 à 2000 francs, calculé en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

Art. 40 Expertises en vue de déterminer la conformité d'installations de télécommunication

Pour une expertise en vue de déterminer la conformité d'une installation de télécommunication, l'office perçoit auprès du requérant un émolument de 500 à 15 000 francs, calculé en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

Art. 41 Décision de conformité

Pour une décision de conformité d'installations de télécommunication, l'office perçoit auprès du requérant un émolument de 500 à 15 000 francs, calculé en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

Art. 42 Décision en vue de mettre fin à des perturbations

Pour une décision rendue en vue de mettre fin aux perturbations des télécommunications ou de la radiodiffusion, l'office perçoit auprès de l'exploitant de l'installation de télécommunication qui est à l'origine de la perturbation un émolument de 500 à 25 000 francs, calculé en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

Art. 43 Participation à l'évaluation d'organismes accrédités

Pour les activités d'expertise dans le cadre d'une évaluation, l'office perçoit auprès du Service d'accréditation suisse un émolument calculé en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

Art. 44 Certificat d'examen de type

¹ Pour la délivrance d'un certificat d'examen de type, l'office perçoit auprès du requérant un émoulement de 500 à 15 000 francs, calculé en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

² Pour la modification d'un certificat d'examen de type, il perçoit auprès du titulaire un émoulement de 10 000 francs au plus, calculé en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

³ Pour la révocation d'un certificat d'examen de type, il perçoit auprès du titulaire un émoulement en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

Art. 45 Certification des systèmes de qualité

Pour la délivrance d'un certificat d'assurance de qualité de la production ou de qualité complète, l'office perçoit auprès du requérant un émoulement calculé en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure.

Chapitre 6: Dispositions finales**Art. 46** Exécution et délégation

¹ L'office est chargé de l'exécution de la présente ordonnance.

² Il fixe le montant des redevances pour:

- a. la consultation des accords et des décisions en matière d'interconnexion (art. 42, 2^e al., de l'ordonnance du 6 octobre 1997⁴ sur les services de télécommunication);
- b. les frais de recherche en vue de découvrir l'origine de perturbations des télécommunications ou de la radiodiffusion (art. 16, 2^e al., OGC⁵);
- c. les examens des opérateurs en radiocommunications;
- d. les frais encourus lorsque le concessionnaire ne fournit pas les indications nécessaires au calcul des redevances requises (art. 3, 2^e al., de l'ordonnance du 6 oct. 1997⁶ sur les redevances dans le domaine des télécommunications);
- e. la remise de documents imprimés, tels que prescriptions techniques et administratives, listes d'installations de télécommunication ou annuaire des radioamateurs (art. 31, 1^{er} al., OGC⁷).

Art. 47 Abrogation du droit en vigueur

L'ordonnance du DFTCE du 17 septembre 1993⁸ sur les installations d'usagers est abrogée.

⁴ RS 784.101.1; RO 1997 2833

⁵ RS 784.102.1; RO 1997 2868

⁶ RS 784.106; RO 1997 2895

⁷ RS 784.102.1; RO 1997 2868

⁸ RO 1993 2796, 1995 5504

Art. 48 Dispositions transitoires

L'autorité compétente peut percevoir, pendant deux ans au plus, un acompte au lieu de l'émolument. Lorsque l'émolument à payer est fixé de manière définitive, le solde résultant de la différence entre les acomptes versés et le montant de l'émolument est perçu, ou l'excédent est remboursé.

Art. 49 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 1998.

22 décembre 1997

Département fédéral de l'environnement,
des transports, de l'énergie et de la communication:
Leuenberger

39760

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

Modification du 30 janvier 1998

*Le Département fédéral de l'intérieur
arrête:*

I

L'ordonnance du 26 juin 1995¹ sur les additifs est modifiée comme suit:

Art. 4, 3^e al., let. l à n

³ Les additifs suivants ne peuvent pas être incorporés aux préparations d'additifs:

- l. édulcorants;
- m. bicarbonate de diméthyle;
- n. carbamide (urée).

Art. 6, 1^{er} et 3^e al. et 4^e à 6^e al.

¹ Les additifs, à l'exception des arômes, doivent être classés, selon leur fonction dans la denrée alimentaire concernée, dans l'une des catégories figurant à l'annexe 2 et mentionnés dans la liste des ingrédients (art. 28 ODAI) sous le nom de leur catégorie suivi de leur nom spécifique ou du numéro E. Sont à considérer à ce propos les prescriptions ci-après:

- a. si un additif appartient à plusieurs catégories, il y a lieu de mentionner celle qui correspond à la fonction principale de l'additif dans la denrée alimentaire concernée;
- b. les additifs classés dans les listes positives 4 (émulsifiants), 5 (gélifiants et épaississants), 6 (antiagglomérants) et 11 (agents d'enrobage) peuvent, suivant leur fonction principale dans la denrée alimentaire concernée, être aussi classés dans d'autres catégories énumérées à l'annexe 2;
- c. les additifs qui ne peuvent être classés dans aucune des catégories de l'annexe 2 doivent être déclarés sous leur dénomination spécifique ou le numéro E;
- d. les enzymes (art. 17) ne doivent être déclarées que si elles remplissent encore dans le produit fini une fonction spécifique;
- e. pour les amidons modifiés (n° 5.20), le nom de la catégorie («amidons modifiés») n'est pas obligatoirement suivi du nom spécifique ou du numéro E;
- f. pour la gélatine comestible (n° 5.10), il est permis de renoncer à l'indication de la catégorie.
- g. les additifs transférés (art. 3, 2^e al.) ne doivent être déclarés que s'ils remplissent encore dans le produit fini une fonction spécifique; font exception à cette règle

¹ RS 817.021.22

- les additifs provenant d'ingrédients composés (art. 30 ODAI), qui restent soumis à une déclaration obligatoire;
- h. les ingrédients et les additifs ajoutés aux préparations d'additifs ainsi que les additifs utilisés comme auxiliaires technologiques ne sont pas soumis à une déclaration obligatoire.

³ Les denrées alimentaires qui contiennent un ou plusieurs édulcorants à des fins d'édulcoration doivent, en sus de la déclaration visée au 1^{er} alinéa, porter la mention «avec édulcorant(s)» à proximité de la dénomination spécifique. Les produits qui, en plus d'édulcorants, contiennent des sucres, doivent porter une mention telle que «avec sucre(s) et édulcorant(s)».

⁴ Les denrées alimentaires contenant de l'aspartame doivent porter la mention «contient une source de phénylalanine».

⁵ Les denrées alimentaires qui contiennent plus de 10 pour cent masse de sorbitol ou de sirop de sorbitol (n° 14.23) doivent porter une mention telle que «une consommation excessive peut avoir un effet laxatif».

⁶ Les dispositions spéciales et les remarques de la liste d'application sont réservées.

Art. 7, 2^e al., let. d et e

² Sur les emballages ou les étiquettes des préparations d'édulcorants doivent figurer les indications suivantes:

- d. la mention «contient une source de phénylalanine» pour les préparations d'édulcorants contenant de l'aspartame;
- e. les indications visées au 1^{er} linéa, lettres c à g; pour les préparations d'édulcorants sous forme de comprimés, l'indication du poids net peut être remplacée par celle du nombre de comprimés par emballage unitaire.

Art. 16, ch. 9.4

... A cette catégorie appartiennent les substances suivantes (liste positive 9):

9.4 5'-ribonucléotide calcique (E634), 5'-ribonucléotide disodique (E635).

Art. 19, 2^e al.

Abrogé

Art. 21, 1^{er} al., ch. 14.26

¹ A cette catégorie appartiennent les substances suivantes (liste positive 14):

14.26 Carbamide (urée) (E927b)

II

Les annexes 1 et 3 sont remplacées par les textes ci-joints.

III

Disposition transitoire

Les denrées alimentaires et les additifs peuvent être remis aux consommateurs conformément au droit en vigueur (version du 26 juin 1995²) jusqu'au 31 décembre 1999.

IV

La présente modification entre en vigueur le 15 février 1998.

30 janvier 1998

Département fédéral de l'intérieur:
Dreifuss

39763

² RO 1995 3218

Annexe I
(art. 1^{er}, 2^e al.)

A. Explications et dispositions spéciales relatives à la liste d'application

1. Colonne «Denrées alimentaires»

L'ordre dans lequel les denrées alimentaires sont énumérées (art. 1^{er}, 2^e al.) correspond à la systématique de l'ODAI.

2. Colonne «Additifs»

Les catégories et les numéros des additifs mentionnés correspondent à ceux des listes positives. Les désignations spécifiques qui s'y rapportent y figurent également. Les additifs de la même catégorie, pour lesquels une teneur maximale individuelle est indiquée, sont séparés par le mot «ou», lorsqu'ils ne peuvent être utilisés qu'à choix.

3. Colonne «Teneurs maximales admises»

Sauf indication contraire dans la colonne «Dispositions spéciales et remarques», les teneurs maximales sont les valeurs de tolérance au sens de l'article 10, 3^e alinéa, lettre a, de la loi sur les denrées alimentaires³. Les teneurs maximales comprennent aussi bien les quantités d'additifs ajoutés directement que celles qui résultent d'un transfert, mais non celles qui sont présentes naturellement. Elles se rapportent en règle générale à l'additif ou aux additifs purs présents dans la denrée alimentaire en question, telle qu'elle est sur le marché. Si, exceptionnellement, ce n'est pas le cas, il en est fait mention. Il faut en outre tenir compte de ce qui suit:

- a. Lors de l'emploi combiné de plusieurs additifs d'une même catégorie ou d'un même groupe, pour lequel une seule teneur maximale est indiquée, celle-ci représente la somme des diverses adjonctions.
- b. Les additifs d'une même catégorie, pour lesquels des teneurs maximales sont indiquées individuellement et qui peuvent être utilisés à choix, peuvent être combinés si la quantité maximale de chacun des additifs est réduite en proportion, c'est-à-dire la somme des divers quotients (quantité ajoutée/teneur maximale admise) ne doit pas être supérieure à 1.
- c. Pour les acides organiques, les teneurs maximales admises se rapportent aux acides libres, pour l'acide sulfureux et les sulfites à l'anhydride sulfureux (SO₂). Les sels admissibles peuvent être utilisés en quantités équivalentes (p. ex. le facteur pour le métabisulfite de potassium = 1,74, pour le benzoate de sodium = 1,18, pour le propionate de calcium = 1,26, pour le sorbate de potassium = 1,34).
- d. Les bonnes pratiques de fabrication (BPF) signifient que le type d'additif et la dose peuvent être choisis selon des recettes de produits de qualité, conformément aux usages de la branche. La dose utilisée ne doit pas être supérieure à celle qui est nécessaire pour obtenir l'effet recherché.

³ RS 817.02

B. Abréviations utilisées dans l'annexe

arom.id.aux.nat.	=	(substances) aromatisantes identiques aux naturelles
BPF	=	Bonnes pratiques de fabrication
Ca	=	Calcium
Cu	=	Cuivre
K	=	Potassium
MS	=	Matière sèche
Na	=	Sodium
nat.	=	naturelles
ODAI	=	Ordonnance sur les denrées alimentaires
OSEC	=	Ordonnance du 26 juin 1995 ⁴ sur les substances étrangères et les composants
pos.	=	position
P ₂ O ₅	=	Pentoxyde de phosphore
réf.	=	référence
Sn	=	Étain
SO ₂	=	Anhydride sulfureux
UHT	=	Procédé à ultra (très) haute température pour le lait, la crème et autres produits, en application de l'art. 13 ODAI

39763

⁴ RS 817.021.23

C. Liste d'application des additifs

Position	Dénrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
1	Lait				
1.4.1	Lait condensé, sucré ou non sucré, quelle que soit la teneur en matière grasse	49, 50	Acides, bases, sels: nos 7.1, 7.4, 7.8, 7.13–7.16 dont: n° 7.15, 7.16 nos 7.13–7.16	2 g/kg ¹⁾ 3 g/kg ²⁾ 1 g P ₂ O ₅ /kg ³⁾ 1 g P ₂ O ₅ /kg ³⁾ 1,5 g P ₂ O ₅ /kg ²⁾	1) Produits non sucrés dont la matière sèche est de 28% au max. et produits sucrés 2) Produits non sucrés dont la matière sèche est supérieure à 28% 3) Produits chauffés UHT
1.4.2	Lait en poudre, quelle que soit la teneur en matière grasse	51	Antioxygènes: nos 2a.2 (acide et sel de Na seulement), 2a.3 (palmitate seulement) Emulsifiants: n° 4.1 Antiagglomérants: nos 6.1–6.6 Acides, bases, sels: nos 7.1, 7.4, 7.8, 7.13–7.16 dont: 7.8 7.13–7.16 Autres additifs divers: n° 14.19	0,5 g/kg 5 g 10 g/kg 5 g/kg 2 g/kg 2,5 g P ₂ O ₅ /kg	uniquement dans les produits instantanés uniquement dans le lait en poudre destiné aux distributeurs automatiques uniquement dans le lait en poudre destiné aux distributeurs automatiques
2	Produits laitiers				
2.1.1	Yoghourt à boire, yoghurt en poudre	55, 56	Gélifiants et épaississants: nos 5.1–5.20 n° 5.22 Enzymes: n° 10.10	5 g/kg 1 g/kg BPF	

Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
2.1.2	Yoghourt, yoghourt en poudre, yoghourt à boire et lait acidulé, contenant des composants non lactés	54, 55, 57	En plus des additifs mentionnés sous pos. 2.1.1: Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat.	B ² F B ² F B ² F	
2.2	Babeurre (doux ou acidulé)	59,60	Gélinants et épaississants: nos 5.1–5.20 Antiagglomérants: nos 6.1–6.6 Acides, bases, sels: nos 7.4, 7.10 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. – éthylmaltol	5 g/kg 10 g/kg B ² F B ² F B ² F 0,05 g/kg	uniquement dans le babeurre contenant des composants non lactés uniquement dans les produits en poudre uniquement dans le babeurre contenant des composants non lactés
2.3.1	Petit-lait en poudre, petit-lait acidulé en poudre	62	Antiagglomérants: nos 6.1–6.6	3 g/kg	
2.3.2	Lactosérum	63	Acides, bases, sels: n° 7.10	B ² F	
2.3.3	Protéines du lait	64	Antioxygènes: nos 2a.1–2a.6	4 g/kg ¹⁾	1) total rapporté à la matière grasse
2.4	Boissons à base de lait et préparations à base de produits laitiers	65, 66	En plus des additifs mentionnés sous pos. 2.1.2: Emulsifiants: n° 4.1 Antiagglomérants: nos 6.1–6.6 Acides, bases, sels: nos 7.1, 7.3, 7.4, 7.8, 7.13–7.16 Arômes: – éthylmaltol – éthylvanilline	5 g/kg 10 g/kg 5 g/kg ¹⁾ 0,05 g/kg 0,1 g/kg	uniquement dans les produits en poudre uniquement dans les produits en poudre 1) total rapporté aux sels anhydres



Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
2.5.1.1	Crème entière, demi-crème à fouetter, chauffée UHT, stérilisée	67	Géifiants et épaississants: n° 5.3	5 g/kg	
2.5.1.2	Crème entière, stérilisée, en bombe aérosol (excepté les siphons à crème Chantilly)	67	Acides, bases, sels: n° 7.10 (uniquement le sel de calcium) Géifiants et épaississants: nos 5.1–5.19	0,3 g/kg 5 g/kg	
			Emulsifiants: nos 4.1–4.7 Acides, bases, sels: nos 7.1, 7.3, 7.4, 7.8, 7.13–7.16	5 g/kg 2 g/kg ¹⁾ 2) 3 g/kg ¹⁾ 3)	1) total rapporté aux sels anhydres 2) pour une seule substance 3) en tout
2.5.1.3	Crème à café, chauffée UHT ou stérilisée	67	Acides, bases, sels: nos 7.1, 7.3, 7.4, 7.8, 7.11, 7.13–7.16	2 g/kg ¹⁾ 2) 3 g/kg ¹⁾ 3)	1) total rapporté aux sels anhydres 2) pour une seule substance 3) en tout
2.5.2	Crème acidulée, demi-crème acidulée	68	Géifiants et épaississants: nos 5.1–5.20 Acides, bases, sels: n° 7.4	5 g/kg BPF	
2.5.3	Crème épaissie (quelle que soit la teneur en matière grasse)	69	n° 7.13–7.16 Emulsifiants: nos 4.1, 4.2	5 g P ₂ O ₅ /kg 5 g/kg	
2.5.4	Crème en poudre (quelle que soit la teneur en matière grasse)	70	Géifiants et épaississants: nos 5.1–5.12, 5.22 Emulsifiants: n° 4.1	BPF 5 g/kg	

Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
3 3.1	Fromage, produits au fromage, produits additionnés de fromage, sérac, mascarpone Fromage	71	Antiagglomérants: nos 6.1–6.6	10 g/kg	uniquement pour distributeurs automatiques
			Acides, bases, sels: n° 7.1, 7.3, 7.4, 7.8, 7.13–7.16 Autres additifs divers: n° 14.19	5 g/kg ¹⁾ BPF	¹⁾ total rapporté aux sels anhydres uniquement pour distributeurs automatiques
3.2.1	Préparations au fromage	79	Colorants: nos 1A.3.1, 1C.7 n° 1A.3.2	BPF 0,02g/kg	uniquement pour colorer la croûte; sans déclaration si la croûte n'est pas consommée
			Conservateurs: n° 3.6 ¹⁾ n° 3.11 ²⁾	1 g/kg 0,025 g/kg ³⁾	¹⁾ uniquement dans le fromage frais ²⁾ uniquement dans le fromage «Provolone» ³⁾ teneur au moment de la mise sur le marché, calculé en formaldéhyde uniquement dans le fromage frais
			Emulsifiants: n° 4.2	5 g/kg	uniquement dans le fromage frais
			Géifiants et épaississants: nos 5.1–5.9, 5.11–5.22 ou n° 5.10	5 g/kg 6 g/kg	uniquement dans le fromage frais
3.2.1	Préparations au fromage	79	Enzymes: n° 10.10	BPF	uniquement dans le fromage frais
			Agents d'enrobage: n° 11.4	BPF	ne concerne que les agents d'enrobage qui sont consommés
			Colorants: nos 1A.1, 1A.2, 1A.3.1, 1A.3.2, 1A.5, 1B.4, 1B.5, 1B.7 n° 1A.3.2	BPF 0,015 g/kg	
3.2.1	Préparations au fromage	79	Emulsifiants: nos 4.1–4.3 nos 4.4–4.7	BPF 5 g/kg	

Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max admises	Dispositions spéciales et remarques
			Géifiant et épaississant: nos 5.1–5.22 (sauf le n° 5.9) n° 5.9	BPF 5 g/kg	
			Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. – arômes de fumée – arômes de transformation	BPF BPF BPF BPF BPF	
			Exhausteurs de goût: n° 9.1	BPF	
3.2.2	Préparations au fromage frais, au séché ou au caillé de fromage frais	80	En plus des additifs mentionnés sous pos. 3.2.1: Colorants: nos 1A.3.3, 1A.6	BPF	
3.2.3	Fondue prête à l'emploi, chips au fromage	81	En plus des additifs mentionnés sous pos. 3.2.1: Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. – arômes de fumée – arômes de transformation	BPF BPF BPF BPF BPF	uniquement dans les chips au fromage
3.2.4	Mélange de schabziger et de beurre (sérac au beurre)	82	Acides, bases, sels: nos 7.1, 7.3, 7.4, 7.5, 7.8, 7.13–7.16 Colorants: nos 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7) n° 1A.3.2 Emulsifiants: nos 4.1–4.7 Acides, bases, sels: n° 7.10	8 g/kg ¹⁾ BPF 0,015 g/kg 3 g/kg 40 g/kg	¹⁾ total rapporté aux sels anhydres

Position	Dénrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
3.3.2	Sérac	91	Géifiantes et épaississantes: n° 5.19 n° 5.10 Acides, bases, sels: n° 7.16 (polyphosphates de Na et K)	5 g/kg 6 g/kg	
3.3.3	Mascarpone	92	Emulsifiants: nos 4.1–4.3 Géifiantes et épaississantes: nos 5.1–5.12 Acides, bases, sels: nos 7.4 (seulement acides libres), 7.19 (seulement acides libres)	5 g/kg 5 g/kg	
4	Beurre, préparations au beurre, fractions de graisse de lait				
4.1	Beurre et fractions de graisse de lait pour la fabrication d'articles de biscuiterie et de préparations de potages (en tant que produit intermédiaire)	93/1 93/3	Antioxygènes: n° 2b.1–2b.3 n° 2b.4	0,1 g/kg 0,2 g/kg	
4.2	Préparations au beurre	93/2	Géifiantes et épaississantes: nos 5.1–5.22 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. au nat.	5 g/kg BPF BPF BPF	
5	Huile, graisse comestible				
5.1	Huile comestible	98	Colorants: nos 1A.1, 1A.3.1, 1A.3.5, 1A.3.6 n° 1A.3.2 En plus des additifs mentionnés sous pos. 5.1: Antioxygènes: nos 2b.1–2b.3 n° 2b.4	BPF 0,01 g/kg	
5.1.1	Huile comestible pour la fabrication d'articles de biscuiterie et de préparations de potages (en tant que produit intermédiaire)			0,1 g/kg 0,2 g/kg	

Position	Dénrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec n°s de réf. des listes positives)	Teneurs max admises	Dispositions spéciales et remarques
5.1.2	Huile pour friture		Emulsifiants: n°s 4.1–4.8 En plus des additifs mentionnés sous pos. 5.1:	20 g/kg	
			Antioxygènes: n°s 2b.1–2b.3 n° 2b.4	0,1 g/kg 0,2 g/kg	
5.2	Graisse comestible	102	Emulsifiants: n° 4.2 Colorants: n°s 1A.1, 1A.3.1, 1A.3.5, 1A3.6 No 1A.3.2	BPF BPF 0,01 g/kg	
5.2.1	Graisse comestible pour la fabrication d'articles de biscuiterie et de préparations de potages (en tant que produit intermédiaire)		Antioxygènes: n°s 2b.1–2b.3 n° 2b.4 En plus des additifs mentionnés sous pos. 5.2:	0,1 g/kg 0,2 g/kg	uniquement dans les graisses comestibles animales
5.2.2	Graisse pour friture		Emulsifiants: n°s 4.1–4.8	20 g/kg	
6	Margarine, minarine				
6.1	Margarine	106	Emulsifiants: n° 4.2 Colorants: n°s 1A.1, 1A.3.1, 1A.3.5, 1A3.6, 1B.13 n°1A.3.2	BPF BPF 0,01 g/kg	
			Antioxygènes: n° 2a.3 n° 2a.5 n°s 2b.1–2b.4	0,2 g/kg 0,1 g/kg 0,1 g/kg	

Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
			Conservateurs: nos 3.4–3.6	1 g/kg	
			Emulsifiants: nos 4.1, 4.2	BPF	
			n° 4.5	20 g/kg	
			nos 4.3, 4.6, 4.7	10 g/kg	
			n° 4.4	5 g/kg	
			Acides, bases, sels: nos 7.4, 7.10, 7.19	BPF	
			Arômes:		
			– préparations aromatisantes	BPF	
			– substances aromatisantes nat.	BPF	
			– substances arom. id. aux nat.	BPF	
6.1.1	Margarine pour usages artisanaux et industriels (en tant que produit intermédiaire)		Différence par rapport à la pos. 6.1: Emulsifiants: nos 4.3–4.8	20 g/kg	
6.1.2	Margarine salée		Comme sous pos. 6.1 ou 6.1.1		
6.2	Minarine	110	En plus des additifs mentionnés sous pos. 6.1: Gélifiants et épaississants: n° 5.10	BPF	
			nos 5.1–5.4, 5.6, 5.8, 5.9, 5.17, 5.19	10 g/kg	
			n° 5.22	5 g/kg	
6.2.1	Minarine salée		Comme sous pos. 6.2		
7	Mayonnaise, sauce à salade				
7.1.1	Mayonnaise	114	Acides, bases, sels: n° 7.4	BPF	
			Exhausteurs de goût nos 9.1–9.3	BPF	
			Enzymes: nos 10.6, 10.11	BPF	
			Autres additifs divers: n° 14.23	30 g/kg	

Position	Dennées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max admises	Dispositions spéciales et remarques
7.1.2	Mayonnaise pour la salade		Emulsifiants: nos 4.1–4.7 Gélifiants et épaississants: nos 5.1–5.22 Acides, bases, sels: nos 7.2, 7.4, 7.5 Exhausteurs de goût: nos 9.1–9.3 Enzymes: nos 10.6, 10.11 Autres additifs divers: n° 14.23	5 g/kg BPF BPF BPF BPF 30 g/kg	
7.2	Sauce à salade	116	Colorants: nos 1A.1–1A.7, (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.15 (sauf 1B.6 et 1B.8) n° 1A.3.2 Conservateurs: n° 3.6 Emulsifiants: nos 4.1–4.7 Gélifiants et épaississants: nos 5.1–5.22 Acides, bases, sels: nos 7.2, 7.5, 7.13 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. – arômes de fumée – arômes de transformation Exhausteurs de goût: nos 9.1–9.3	BPF 0,01 g/kg 1 g/kg ¹⁾ 5 g/kg BPF BPF BPF BPF BPF BPF BPF	¹⁾ dans la phase aqueuse

Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
8.1.2.1	Produits de salaison crus		En plus des additifs mentionnés sous pos. 8.1.2: Conservateurs: n° 3.6 Autres additifs divers: n° 14.25	1 g/kg 0,3 g/kg ¹⁾	uniquement pour le traitement en surface uniquement dans les produits destinés à la consommation à l'état cru (jambon à l'os avec saumure sèche, même à l'état cuit) ¹⁾ teneur totale en nitrite et nitrate dans le produit fini, calculée en KNO ₃ ; la quantité en NaNO ₂ ne devant pas dépasser 0,1 g/kg
8.1.2.2	Produits de salaison cuits		En plus des additifs mentionnés sous pos. 8.1.2: Acides, bases, sels: n° 7.3 nos 7.13–7.16	BPF 3 g P ₂ O ₅ /kg	
8.1.2.3	Produits de charcuterie crus		En plus des additifs mentionnés sous pos. 8.1.2: Conservateurs: n° 3.6 Acides, bases, sels: n° 7.6 Autres additifs divers: n° 14.25	1 g/kg 6 g/kg 0,3 g/kg ¹⁾	uniquement pour le traitement en surface uniquement dans les produits de charcuterie crus avec une maturation moins 4 semaines ¹⁾ teneur totale en nitrite et nitrate dans le produit fini, calculée en KNO ₃ ; la quantité en NaNO ₂ ne devant pas dépasser 0,1 g/kg
8.1.2.4	Produits de charcuterie échaudés		En plus des additifs mentionnés sous pos. 8.1.2: Acides, bases, sels: n° 7.3 n° 7.6	BPF 3 g/kg	



Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
8.1.2.5	Produits de charcuterie à chair cuite		nos 7.13–7.16 En plus des additifs mentionnés sous pos. 8.1.2: Emulsifiants: nos 4.1, 4.3.1 Gélifiants et épaississants: nos 5.3, 5.10	3 g/P ₂ O ₅ /kg 5 g/kg BPF	 uniquement dans les terrines et les pâtés
8.1.2.6	Caviar, œufs de poissons		En plus des additifs mentionnés sous pos. 8.1.2 Colorants: nos 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.15 (sauf 1B.8) Conservateurs: n° 3.12 Autres additifs divers: n° 14.5	BPF 4 g/kg BPF	 uniquement dans le caviar uniquement dans les œufs de poissons
8.1.2.7	Préparations à base de poissons, de crustacés ou de mollusques		En plus des additifs mentionnés sous pos. 8.1.2: Gélifiants et épaississants: n° 5.3 Acides, bases, sels: nos 7.13–7.16 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. – arômes de fumée – arômes de transformation Edulcorants: n° 12.1 ou n° 12.3 ou n° 12.4 Autres additifs divers: n° 14.23	0,5 g/kg 3 g/P ₂ O ₅ /kg BPF BPF BPF BPF BPF 0,16 g/kg 0,3 g/kg 0,2 g/kg BPF	 uniquement dans le surimi ou le kamaboko uniquement dans le surimi ou le kamaboko uniquement dans les marinades art. 6/3 et 6/4 OAdd uniquement dans le surimi ou le kamaboko

Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
8.1.2.8	Produits à base de viande dont le pH est inférieur à 5.0		En plus des additifs mentionnés sous pos. 8.1.2 et en plus de ceux mentionnés pour le produit correspondant: Conservateurs: n° 3.1	1,5 g/kg	
8.1.2.9	Préparations préemballées à base de poissons, de crustacés, de mollusques ou d'échinodermes		En plus des additifs mentionnés sous pos. 8.1.2 et en plus de ceux mentionnés pour le produit correspondant: Conservateurs: n° 3.4 ou n° 3.5 ou n° 3.6 Gélifiants et épaississants: nos 5.4, 5.12	2.5 g/kg 1.0 g/kg 2.0 g/kg	uniquement dans les produits à base d'œufs de poissons
8.1.2.10	Produits stérilisés (denrées stérilisées)		En plus des additifs mentionnés sous pos. 8.1.2 et en plus de ceux mentionnés pour le produit correspondant: Gélifiants et épaississants: nos 5.1, 5.3, 5.4, 5.6, 5.10	BPF	pour remplir les vides et pour affermir la masse gélatineuse
8.1.2.11	Viande séchée destinée à la préparation de potages ou de sauces		En plus des additifs mentionnés sous pos. 8.1.2: Antioxygènes: nos 2b.1–2b.3 n° 2b.4	BPF 0,1 g/kg ¹⁾ 0,2 g/kg ¹⁾	¹⁾ par rapport à la teneur naturelle en graisse de la viande
8.1.2.12	Plasma sanguin		En plus des additifs mentionnés sous pos. 8.1.2: Acides, bases, sels: nos 7.4, 7.13–7.16	BPF	
8.1.2.13	Préparations pour paner la viande et les produits de viande («panades»)		Gélifiants et épaississants: nos 5.1–5.22 Acides, bases, sels: nos 7.13–7.16	BPF 3 g P ₂ O ₅ /kg	



Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
9	Extrait de viande, bouillon de viande, consommé de viande, gelée de viande				
9.1	Bouillon de viande et consommé de viande	126/2	Colorants: n° 1B.13 Emulsifiants: nos 4.1–4.7 Gélifiants et épaississants: n° 5.20.13 Antiagglomérants: nos 6.1–6.6 Acides, bases, sels: nos 7.2, 7.4, 7.5, 7.10, 7.19 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. – arômes de transformation Exhausteurs de goût: nos 9.1–9.3	BPF 10 g/kg BPF 10 g/kg BPF BPF BPF BPF BPF BPF	uniquement en tubes uniquement en préparations pulvé- rulentés
9.2	Gelée de viande	126/3	Colorants: nos 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.13 Emulsifiants: n° 4.2 Acides, bases, sels: nos 7.2, 7.4, 7.5, 7.10, 7.19 Exhausteurs de goût: nos 9.1–9.3	BPF BPF 10 g/kg BPF BPF	
10	Condiment, bouillon, potage, sauce				
10.1	Condiment	129/1	Colorants: n° 1B.13 Emulsifiants: n° 4.2	BPF 10 g/kg	

Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
			Antiagglomérants: nos 6.1–6.6	10 g/kg	uniquement dans les produits en poudre
			Acides, bases, sels: nos 7.2, 7.4, 7.5, 7.10, 7.13, 7.19	BPF	
			Arômes: – préparations aromatisantes	BPF	
			– substances aromatisantes nat.	BPF	
			– substances arom. id. aux nat.	BPF	
			– arômes de transformation	BPF	
			Exhausteurs de goût: nos 9.1–9.3	BPF	
			Autres additifs divers: n° 14.5	BPF	uniquement dans les pâtes de condiments
10.2	Condiment en poudre et mélanges de condiments	129/2 129/3	Géifiants et épaississants: n° 5.20.13	BPF	
			Antiagglomérants: nos 6.1–6.6	10 g/kg	
			Acides, bases, sels: nos 7.2, 7.4, 7.5, 7.10, 7.19	BPF	
			Arômes: – préparations aromatisantes	BPF	
			– substances aromatisantes nat.	BPF	
			– substances arom. id. aux nat.	BPF	
			– arômes de transformation	BPF	
			Exhausteurs de goût: nos 9.1–9.3	BPF	
10.3	Sauce au soja	129/4	En plus des additifs mentionnés sous pos. 10.1:		
			Conservateurs: nos 3.4–3.6	1 g/kg	
10.4	Bouillon	129/5	Colorants: n° 1B.13	BPF	

Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec n ^{os} de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositi ons spéciales et remarques
			Emulsifiants: n ^{os} 4.1–4.7	10 g/kg ¹⁾	uniquement dans les produits instantanés ou en tubes ¹⁾ par kg de préparation prête à la consommation
			Gélifiants et épaississants: n ^o 5.20.13	BPF	
			Antiagglomérants: n ^{os} 6.1–6.6	10 g/kg	uniquement dans les produits sous forme de poudre
			Acides, bases, sels: n ^{os} 7.2, 7.4–7.6, 7.10, 7.19	BPF	
			n ^{os} 7.13–7.16	1 g/kg P ₂ O ₅	uniquement dans les produits instantanés et en tubes
			Arômes: – préparations aromatisantes	BPF	
			– substances aromatisantes nat.	BPF	
			– substances arom. id. aux nat.	BPF	
			– arômes de transformation	BPF	
			Exhausteurs de goût n ^{os} 9.1–9.3	BPF	
10.5	Potage et sauce	129/6	En plus des additifs mentionnés sous pos. 10.4:		
			Colorants: n ^{os} 1A.2–1A.4 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7)	BPF	
			Gélifiants et épaississants: n ^{os} 5.1–5.7, 5.9–5.19, 5.21, 5.22	20 g/kg ¹⁾	
			ou: n ^o 5.8	30 g/kg ¹⁾	¹⁾ par kg de préparation prête à la consommation
			ou: n ^o 5.20	60 g/kg ¹⁾	

Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs n : x. admises	Dispositions spéciales et remarques
10.5.1	Sauce prête à la consommation en emballage à usage multiple (sans la sauce au soja)		En plus des additifs mentionnés sous pos. 10.5: Conservateurs: nos 3.4–3.6	1 g/kg	
11	Céréales, légumineuses, produits de la minoterie				
11.1.1	Céréales	132	Agents d'enrobage: n° 11.17	8 g/kg ¹⁾	¹⁾ y compris le sucre d'amidon, la graisse ou l'huile comestible (selon art. 141/1 ODAI)
11.1.1.1	Orge perlé		Antioxygènes: n° 2b.6	0,1 g SO ₂ /kg	
11.1.1.2	Polenta		Conservateurs: n° 3.6	0,2 g/kg	uniquement dans les semi-conserves
11.1.2	Farine	134	Acides, bases, sels: n° 7.19 Antiagglomérants: nos 6.1–6.6	BPF 20 g/kg	L'application n'est pas admise dans la farine qui est destinée à la fabrication de pain (pain et pain spécial)
			Autres additifs divers: n° 14.1	BPF	
12	Pain, articles de boulangerie, articles de biscuiterie et de biscotterie				
12.1.1	Pain	143/1	Emulsifiants: n° 4.1 Acides, bases, sels: nos 7.4, 7.5, 7.10, 7.19 Enzymes: nos 10.1, 10.2 Autres additifs divers: n° 14.1	BPF BPF BPF BPF	
12.1.2	Pain spécial	143/2	Conservateurs: n° 3.3 n° 3.7	3 g/kg ¹⁾ 12 g/kg ¹⁾	

Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
12.2.1	Articles de boulangerie et articles de biscuiterie et de biscotterie (pour la partie biscuit uniquement)	146	Emulsifiants:		
			n° 4.1	BPF	
			nos 4.2–4.7	10 g/kg ¹⁾	1) par kg de farine
			n° 4.8	5 g/kg ¹⁾	
			Acides, bases, sels:		
			nos 7.4, 7.5, 7.10, 7.19	BPF	
			nos 7.1, 7.3, 7.6, 7.9, 7.13–7.15, 7.18	1 g/kg ¹⁾	
			Enzymes:		
			nos 10.1–10.4	BPF	
			Poudres à lever:		
			nos 13.1–13.3	BPF	
			Autres additifs divers:		
			nos 14.1, 14.18	BPF	
			En plus des additifs mentionnés sous pos. 12.1.2:		
			Colorants:		
			nos 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.15 (sauf 1B.6 et 1B.8), 1C.1, 1C.2	BPF	
			n°1A.3.2	0,01 g/kg	
nos 1B.16, 1B.17	0,2 g/kg				
Conservateurs:					
n° 3.6	1 g/kg				
n° 3.7	6 g/kg	uniquement en cas de moisissure			
Emulsifiants:					
n° 4.2	BPF				
nos 4.3–4.7	10 g/kg ¹⁾	1) par kg de matière sèche			
n° 4.8	5 g/kg ¹⁾				
Géifiants et épaississants:					
nos 5.20, 5.22	60 g/kg ²⁾	2) par kg de farine			
Arômes:					
– préparations aromatisantes	BPF				
– substances aromatisantes nat.	BPF				
– substances arom. ic. aux nat.	BPF				

Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
			<ul style="list-style-type: none"> – substances arom. artificielles – arômes de transformation – arômes de fumée 	BPF BPF BPF	
			Acides, bases, sels: nos 7.1, 7.3, 7.9, 7.13–7.15, 7.18	1 g/kg ³⁾	³⁾ par kg de matière sèche
			Exhausteurs de goût: n° 9.1 n° 9.4	BPF 0,5 g/kg	
			Agents d'enrobage: nos 11.4, 11.9	BPF	
			Edulcorants: m° 12.1 ou n° 12.3 ou n° 12.4 ou n° 12.6	0,1 g/kg 0,5 g/kg 0,35 g/kg 0,05 g/kg	uniquement dans les «snacks» art. 6/3 et 6/4 OAdd
			Autres additifs divers: n° 14.5, 14.19 n° 14.23	BPF 100 g/kg	
12.2.2	Pâte à gâteaux et pâte feuilletée:		En plus des additifs mentionnés sous pos. 12.1.2: Conservateurs: n° 3.6 n° 3.7	0,6 g/kg 10 g/kg	
13 13.1	Levure de boulangerie Levure pressée	148/2	Emulsifiants: nos 4.1–4.7	3 g/kg ¹⁾	¹⁾ y compris huile comestible selon art. 149/1 ODAI
13.2	Levure de boulangerie sèche instantanée	148/4	Emulsifiants: nos 4.1–4.7	10 g/kg	



Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
			Conservateurs: n° 3.6	1 g/kg	tion uniquement dans les semi-conserves et dans la pâte telle que remise au consommateur, pour la préparation de pâtes
16	Oeufs, ovoproducts				
16.1.1	Oeufs complets, sans la coquille	156			
16.1.2	Jaune d'œuf	156	Conservateurs: n° 3.2 (ajouté à l'état liquide ou gazeux) Enzymes: n° 10.11	0,5 g SO ₂ /kg BPF	uniquement dans le jaune d'œuf entrant dans la composition de la mayonnaise, des sauces du type mayonnaise et des produits à tartiner
16.1.3	Oeufs complets en poudre	156	En plus des additifs mentionnés sous pos. 16.1.2: Antiagglomérants: nos 6.1–6.6 Enzymes: n° 10.6	20 g/kg BPF	
16.1.4	Jaune d'œuf en poudre	156	Comme sous pos. 16.1.3:		
16.1.5	Blanc d'œuf, liquide, pasteurisé, surgelé	156	Emulsifiants: n° 4.11 Autres additifs divers: n° 14.17	0,1 g/kg 0,25 g/kg	
16.1.6	Blanc d'œuf en poudre, pasteurisé	156	Emulsifiants: n° 4.11 Géifiants et épaississants: nos 5.10, 5.19 Enzymes: n° 10.6 Autres additifs divers: n° 14.17	1 g/kg 65 g/kg BPF BPF	



Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec n ^{os} de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
16.1.7	Oeufs durs, sans la coquille, en conserve	156	Conservateurs: n ^o 3.4	2,5 g/l ¹⁾	1) par litre de milieu de conservation
16.1.8	Rouleau d'œufs	156	Géifiantes et épaississantes: n ^o 5.20.1 Exhausteurs de goût: n ^o 9.1	50 g/kg ²⁾ 2 g/kg	1) par kg de blanc d'œuf
17	Aliments spéciaux				
17.1	En général	165 et suivants	Les exigences auxquelles doivent satisfaire les produits traditionnels s'appliquent par analogie aux aliments spéciaux, à moins que la destination particulière de ces derniers n'exige des dérogations (art. 166, 2 ^e al., ODAI)		
17.2.1	Aliments exempts de gluten	173	En plus ou en dérogation des additifs admis dans les denrées alimentaires traditionnelles de nature comparable: Géifiantes et épaississantes: n ^{os} 5.4, 5.6, 5.19	BPF	
17.2.2	Aliments à valeur énergétique réduite ou faible, à teneur réduite en hydrates de carbone, exempts de sucre ainsi qu'aliments pouvant être consommés par les diabétiques	174–177	En plus ou en dérogation des additifs admis dans les denrées alimentaires traditionnelles de nature comparables		
17.2.2.1	Potage		Géifiantes et épaississantes: n ^{os} 5.1–5.19	BPF	
17.2.2.2	Produits édulcorés, en général		Edulcorants: n ^{os} 12.1–12.4 n ^o 12.6	BPF 0,05 g/kg	art. 6/3 et 6/4 OAdd
17.2.2.3	Bonbons sans sucre et gommages à mâcher		Acides, bases, sels: n ^o 7.13 Edulcorants: n ^o 12.1 n ^o 12.2 n ^o 12.3 n ^o 12.4	BPF 1 g/kg 10 g/kg BPF 5 g/kg	art. 6/3 et 6/4 OAdd

Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
			n° 12.5 ¹⁾ n° 12.6	BPF 0,1 g/kg 0,4 g/kg ¹⁾	1) uniquement dans la gomme à mâcher
17.2.2.4	Massepain et pâte brute de noyaux, sans sucre		Autres additifs divers: n° 14.26 ²⁾ Conservateurs: n° 3.6	30 g/kg 1 g/kg	2) uniquement dans la gomme à mâcher art. 6/3 et 6/4 OAdd
17.2.2.5	Conserves de fruits		Edulcorants: nos 12.1–12.4 n° 12.6 Géifiantes et épaississantes: nos 5.1–5.19	BPF 0,– g/kg	art. 6/3 et 6/4 OAdd
17.2.2.6	Nectar de fruits, vermouth et bitter sans alcool		Edulcorants: nos 12.1–12.4 n° 12.6 Conservateurs: nos 3.4, 3.6 ou n° 3.13	BPF 0,05 g/kg 0,4 g/l ¹⁾ 0,25 g/l ²⁾	uniquement dans les boissons vendues en bouteilles PET non-pasteurisables et dans les boissons vendues en distributeurs automatiques; la conservation doit être portée à la connaissance du consommateur 1) n° 3.4: 0,15 g/l au max.; n° 3.6: 0,3 g/l au max. 2) dose ajoutée; ne doit plus être détectable au moment de la remise au consommateur art. 6/3 et 6/4 OAdd
			Edulcorants: n° 12.1 n° 12.2 n° 12.3 n° 12.4 n° 12.6 Autres additifs divers: n° 14.20	BPF 0,8 g/l BPF BPF 0,03 g/l BPF	

Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
17.2.2.7	Boisson de table, limonade		Edulcorants: comme sous pos. 17.2.2.6		art. 6/3 et 6/4 OAdd
17.2.2.8	Sirop de fruits, excepté le sirop d'agrumes		Colorants: nos 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.14 (sauf 1B.6 et 1B.8) Géifiantes et épaississantes: nos 5.1–5.22 Edulcorants: no 12.1 no 12.2 no 12.3 no 12.4 no 12.6	BPF 6 g/kg BPF 0,8 g/l ¹⁾ BPF BPF 0,03 g/l ¹⁾	uniquement pour le sirop naturellement trouble art. 6/3 et 6/4 OAdd 1) par litre de boisson prête à la consommation
17.2.2.9	Sirop d'agrumes		Conservateurs: no 3.1 Géifiantes et épaississantes: nos 5.1–5.22 Edulcorants: comme sous pos. 17.2.2.8	1 g/kg 6 g/kg	uniquement dans le sirop naturellement trouble art. 6/3 et 6/4 OAdd
17.2.2.10	Confiture		Géifiantes et épaississantes: no 5.22 Edulcorants: nos 12.1–12.4 no 12.6	1 g/kg BPF 0,05 g/kg	art. 6/3 et 6/4 OAdd
17.2.2.11	Boissons à base de café, thé, infusions de plantes, infusions de fruits, guarana ou leurs extraits		Géifiantes et épaississantes: no 5.8 Edulcorants: no 12.1 no 12.2 no 12.3 no 12.4 no 12.6	BPF BPF BPF 0,03 g/l	art. 6/3 et 6/4 OAdd

Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
17.2.2.12	Articles de boulangerie, articles de biscuiterie et de biscotterie		Edulcorants: nos 12.1–12.4 n° 12.6	BPF 0,05 g/kg	art. 6/3 et 6/4 OAdd
17.2.2.13	Pouding et crème		Exhausteurs de goût: n° 9.1 Edulcorants: nos 12.1–12.4 n° 12.6	BPF BPF 0,05 g/kg	art. 6/3 et 6/4 OAdd
17.2.2.14	Mayonnaise		Gélifiants et épaississants: nos 5.1–5.22	BPF	
17.2.3	Pâtes alimentaires enrichies en protéines		En plus des additifs mentionnés sous pos. 15: Autres additifs divers: n° 14.18	BPF	
17.2.4	Préparations pour nourrissons et préparations de suite, autres aliments pour nourrissons et enfants en bas âge	182, 183	Ces préparations ne doivent contenir ni additifs transférés ni additifs admis en général, au sens de l'article 3 OAdd, excepté: – nos 2a.1 à 2a.3 provenant de graisses ou d'huiles comestibles – n° 2b.6 provenant de glucose, de sirop de glucose, de fruits et de légumes secs – dans les produits à base de céréales, en plus, les additifs admis dans le lait en poudre, dans les pommes de terre en flocons et en poudre et dans le cacao en poudre Emulsifiants: n° 4.1 ou n° 4.2 Gélifiants et épaississants: nos 5.3, 5.4 ou n° 5.6 Acides, bases, sels: n° 7.1 nos 7.3, 7.4, 7.8, 7.9 (hydroxydes de Na et de K), 7.10 (uniquement des acides libres et leurs sels de Na et de K) Arômes: – extrait de vanille – vanilline	20 g/kg ¹⁾ 30 g/kg ¹⁾ 10 g/kg ²⁾ 5 g/kg ²⁾ BPF BPF BP ²⁾ BP ²⁾	¹⁾ par kg de graisse ne sont pas admis dans les préparations pour nourrissons ²⁾ par kg de MS ne sont pas admis dans les préparations pour nourrissons



Position	Dennées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec n ^{os} de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
17.2.7	Produits sous forme de poudre		Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. – éthylvanilline Autres additifs divers: n ^{os} 14.11, 14.13, 14.15, 14.16, 14.23 En plus des additifs admis dans les denrées alimentaires de nature comparable: Colorants: n ^{os} 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.13 Acides, bases, sels: n ^{os} 7.2, 7.4, 7.10, 7.13, 7.19 Antiagglomérants: n ^{os} 6.1–6.6 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. – éthylvanilline	BPF BPF BPF 0,1 g/kg 50 g/kg ³⁾ BPF BPF BPF BPF BPF BPF 0,1 g/kg	3) y compris agents gélifiants et épaississants et émulsifiants
18	Fruits, légumes				
18.1	Fruits crus, plus ou moins prêts à l'emploi	185			
18.1.1	Agrumes		Conservateurs ¹⁾ : n ^{os} 3.8–3.10 Agents d'enrobage ¹⁾ : n ^{os} 11.1–11.3, 11.8, 11.10–11.14	2) BPF	1) uniquement pour le traitement en surface; ce traitement doit être porté à la connaissance du consommateur 2) teneurs maximales en résidus, cf. OSEC

Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
18.1.2	Bananes		Conservateurs ¹⁾ : n° 3.10	2)	1) uniquement pour le traitement en surface; ce traitement doit être porté à la connaissance du consommateur 2) teneurs maximales en résidus, cf. OSEC
18.1.3	Noix		Antioxygènes: n° 2b.6	1 g SO ₂ /kg ¹⁾	1) par kg d'amandes
18.2	Légumes crus, plus ou moins prêts à l'emploi	188			
18.3.1	Conserves de fruits	194	Colorants: nos 1A.1–1A.77 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.14 (sauf 1B.6 et 1B.8 ¹⁾)	BPF	1)1B.8 uniquement dans les cerises de cocktail: 0,2 g/kg au max.
			Acides, bases, sels: nos 7.2, 7.4, 7.10, 7.19	BPF	
			Edulcorants: n° 12.1 ou n° 12.3 ou n° 12.4 ou n° 12.6	0,16 g/kg 0,3 g/kg 0,2 g/kg 0,03 g/kg	uniquement dans les produits «aigre-doux» art. 6/3 et 6/4 OAdd
18.3.1.1	Fruits crus, pelés, conservés (emballés sous vide, réfrigérés, surgelés)		Antioxygènes: n° 2b.6	0,08 g SO ₂ /kg ¹⁾	1) par kg de produit égoutté
			Conservateurs: n° 3.6	1 g/kg	uniquement dans la salade de fruits
18.3.1.2	Kiwis et reines-claude, seulement dans la salade de fruits en conserve		En plus des additifs mentionnés sous pos. 18.3.1:		
			Autres additifs divers: n° 14.6	0,1 g Cu/kg ¹⁾	1) par kg de produit égoutté
18.3.1.3	Fruits secs		Conservateurs: n° 3.2 ou	2 g SO ₂ /kg ¹⁾ 1,5 g SO ₂ /kg ²⁾	1) dans les abricots 2) dans les pommes, les poires et les pêches

Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
			n° 3.6 Acides, bases, sels:	1 g SO ₂ /kg ³⁾ 1 g/kg	3) dans les raisins et les autres fruits
			n° 7.2 Agents d'enrobage: nos 11.5, 11.6	BPF BPF	uniquement: dans les dattes, les raisins secs sans pépins, les raisins secs et les prunes séchées
			Autres additifs divers: n° 14.5 En plus des additifs mentionnés sous pos. 10.2:	BPF BPF	uniquement: dans les raisins secs sans pépins et les raisins secs
18.3.1.4	Noix grillées, assaisonnées et salées (telles que les arachides, les amandes, les noix de cajou)		Géifiantes et épaississantes: nos 5.1–5.20		
18.3.2	Conserves de légumes	194	Acides, bases, sels: n° 7.1 nos 7.2, 7.4, 7.10, 7.19 Exhausteurs de goût: nos 9.1–9.3 Edulcorants: n° 12.1 ou n° 12.3 ou n° 12.4 ou n° 12.6 En plus des additifs mentionnés sous pos. 18.3.2:	1 g/kg EPF BPF	uniquement dans les produits "aigredoux" 1) par litre de liquide art. 6/3 et 6/4 OAdd
18.3.2.1	Epinards en conserve (épinards hachés)		Colorants: nos 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.15 (sauf 1B.6 et 1B.8) Géifiantes et épaississantes: nos 5.4, 5.6 Autres additifs divers: n° 14.6	BPF BPF 0,1 g Cu/kg ¹⁾	1) par kg de produit égoutté

Position	Dénrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
18.3.2.2	Légumes spéciaux dans des boîtes entièrement vernies (asperges, scorsonères)		En plus des additifs mentionnés sous pos. 18.3.2: Autres additifs divers: n° 14.14	50 mg Sn/kg ¹⁾	1) par kg de produit égoutté
18.3.2.3	Conserves au vinaigre (cornichons, betteraves rouges, oignons, etc.)		Colorants: n° 1A.2 Antioxygènes: n° 2b.6 Conservateurs: n° 3.4–3.6 Exhausteurs de goût: n° 9.1–9.3 Edulcorants: n° 12.1 ou n° 12.3 ou n° 12.4 ou n° 12.6 Autres additifs divers: n° 14.6	BPF 0,2 g/kg ¹⁾ 1,5 g/l ²⁾ BPF 0,16 g/kg ²⁾ 0,3 g/kg ²⁾ 0,2 g/kg ²⁾ 0,03 g/kg ²⁾ 0,1 g Cu/kg ¹⁾	uniquement pour prévenir le brunissement: 1) par kg de produit égoutté 2) par litre de liquide uniquement dans les produits «aigres-doux» art. 6/3 et 6/4 OAdd uniquement dans les conserves de cornichons
18.3.2.4	Légumes secs (aussi comme produit intermédiaire)		Antioxygènes: n° 2b.6	0,5 g/SO ₂ /kg ¹⁾	1) par kg de produit fini
18.3.2.5	Tomates en poudre pour potages et sauces en tubes		Emulsifiants: n° 4.1–4.7	10 g/kg ¹⁾	1) par kg de produit fini
18.3.2.6	Choucroute et compote aux raves en sachets de polyéthylène (petits emballages)		Conservateurs: n° 3.2 ou n° 3.4, 3.6	0,5 g/SO ₂ /kg 0,5 g/kg	
18.3.2.7	Pommes de terre, autres légumes, crus, pelés, conservés (emballés sous vide, réfrigérés, surgelés)		Antioxygènes: n° 2b.6	0,08 g SO ₂ /kg ¹⁾	1) par kg de produit égoutté
18.3.2.8	Produits à base de pommes de terre, plus ou moins prêts à		Antioxygènes: n° 2b.6	0,2 g SO ₂ /kg ¹⁾	1) par kg de MS

Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
	l'emploi, conservés (emballés sous vide, réfrigérés, surgelés, pasteurisés)		Conservateurs: n° 3.6	1 g/kg	uniquement dans les semi-conserves
			Géifiants et épaississants: n° 5.20.13	B ² F	
			Acides, bases, sels: n° 7.4	B ² F	
			n° 7.14	2 g/kg ¹⁾	
18.3.2.9	Produits stérilisés, en boîte, à base de pommes de terre (p. ex. «rösti», pommes de terre pelées, etc.)		En plus des additifs mentionnés sous pos. 18.3.2.7 ou 18.3.2.8: Exhausteurs de goût: n°s 9.1–9.3	BPF	
18.3.2.10	Purée de pommes de terre en poudre, en flocons, granulée, de même que des préparations à partir de celles-ci (p. ex. croquettes surgelées, pour friture), «rösti» sous forme séchée		En plus des additifs mentionnés sous pos. 18.3.2.7–18.3.2.9: Antioxygènes: n° 2b.4	0,025 g/kg ¹⁾	¹⁾ par kg de MS
			Emulsifiants: n° 4.2	10 g/kg ¹⁾	¹⁾ par kg de MS
			Géifiants et épaississants: n°s 5.1–5.20	BPF	
			Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat.	BPF BPF BPF	
18.3.3	Spécialités	194/2	Colorants: n°s 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.15 (sauf 1B.6 et 1B.8)	BPF	
18.3.3.1	Fruits à la moutarde (Mostarda)		Conservateurs: n° 3.1 ou	3 g/kg	

Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
			n° 3.2 ou nos 3.4–3.6 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. – substances arom. artificielles – arômes de transformation Exhausteurs de goût: nos 9.1–9.3	0,5 g SO ₂ /t-g 1,5 g/kg BPF BPF BPF BPF BPF BPF	
18.3.3.2	Raifort râpé, prêt à l'emploi		Conservateurs: n° 3.2 ou nos 3.4–3.6 Arômes: – huile de moutarde naturelle	0,5 g SO ₂ /t-g 1 g/kg BPF	
18.3.3.3	Salades du traiteur (préemballées)		Conservateurs: nos 3.4–3.6 Gélifiants et épaississants: nos 5.1–5.22 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat.	1,5 g/kg 20 g/kg BPF BPF	
18.3.3.4	Ketchup		Conservateurs: nos 3.4–3.6 Gélifiants et épaississants: nos 5.1–5.22 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. Exhausteurs de goût: nos 9.1–9.3	1 g/kg BPF BPF BPF BPF	

Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
18.3.3.5	Pâte d'ail, de raifort, de paprika, d'olives, d'anchois, d'oignons et pâtes similaires		Conservateurs: n° 3.2 ou nos 3.4–3.6	0,5 g SO ₂ /kg 1,5 g/kg	
18.3.3.6	Olives		Acides, bases, sels: n° 7.10 Autres additifs divers: n° 14.21	BPF 0,15 g/kg ¹⁾	¹⁾ calculé en fer total dans le produit fini
18.3.3.7	Olives farcies		Conservateurs: nos 3.4–3.6 Géifiantes et épaississantes: nos 5.2, 5.4 Acides, bases, sels: nos 7.4, 7.10 Exhausteurs de goût: n° 9.1	1,5 g/l ¹⁾ BPF BPF BPF	¹⁾ par litre de liquide
18.3.3.8	Poivre vert en saumure de sel		Conservateurs: n° 3.6 Acides, bases, sels: n° 7.5	1 g/l ¹⁾ BPF	¹⁾ par litre de liquide
19 19.1	Champignons comestibles Conserves de champignons dans un milieu liquide (y inclus les semi-conserves et les champignons dans le vinaigre)	197/3	Antioxygènes: n° 2a.2 Conservateurs: nos 3.4–3.6 Acides, bases, sels: n° 7.4 nos 7.5, 7.10 n° 7.5	2 g/l ¹⁾ 1,5 g/l ¹⁾ 20 g/l ¹⁾²⁾ 5 g/l ¹⁾ BPF ²⁾	¹⁾ par litre de liquide uniquement pour les semi-conserves et pour les champignons dans le vinaigre ²⁾ uniquement pour champignons dans le vinaigre



Position	Dénrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
19.2	Masses à garnir à base de champignons, pâtes de champignons	197/4	Exhausteurs de goût: nos 9.1–9.3 Colorants: nos 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7)	BPF BPF	
20	Miel, mélasse		Acides, bases, sels: nos 7.4, 7.5, 7.10, 7.19 Exhausteurs de goût nos 9.1–9.3	BPF BPF	
20.2	Mélasse	205	Acides, bases, sels: nos 7.2, 7.4, 7.10, 7.19 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. Enzymes: no 10.4	BPF BPF BPF BPF	
21	Sucres				
21.1.1	Sucre-farine, sucre en poudre	207	Antiagglomérants: nos 6.1–6.6	10 g/kg	
21.1.2	Sucre gélifiant	214	Gélifiants et épaississants. no 5.8 Acides, bases, sels: no 7.4	BPF BPF	
21.3	Sucres en morceaux	217	Colorants: nos 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.15 (sauf 1B.6. et 1B.8) Acides, bases, sels: nos 7.2, 7.4, 7.10, 7.19 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat.	BPF BPF BPF BPF	

Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
			<ul style="list-style-type: none"> – substances arom. id. aux nat. – substances arom. artificielles 	BFF BFF	
			Autres additifs divers: nos 14.10, 14.13, 14.15, 14.16 dont les nos 14.10, 14.15	50 g/kg ¹⁾ 20 g/kg	¹⁾ y compris beurre de cacao et amidon selon art. 271 ODAI
22	Articles de pâtisserie et de confiserie				
22.1	Articles de pâtisserie et de confiserie (sans la partie biscuit)	218	Colorants: nos 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.15 (sauf 1B.6 et 1B.8), 1C.1–1C.6 n° 1A.3.2 ¹⁾ nos 1B.16, 1B.17 Emulsifiants: nos 4.1–4.5 Gélifiants et épaississants: nos 5.1–5.22 Acides, bases, sels: nos 7.2, 7.4, 7.5, 7.10, 7.19 n° 7.20 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. – substances arom. artificielles Enzymes: n° 10.4 Agents d'enrobage: nos 11.1–11.10, 11.13, 11.17 Autres additifs divers: nos 14.5, 14.12 ou n° 14.23 n° 14.8	BFF 0,02 g/kg 0,3 g/kg BFF 20 g/kg ²⁾ BFF 20 g/kg BFF BFF BFF BFF BFF BFF 10 g/kg 100 g/kg 0,25 g/kg	¹⁾ uniquement dans les articles de garniture et de couverture ²⁾ par kg de préparation prête à la consommation uniquement dans les produits à base de réglisse exceptions: arômes de beurre, d'œuf, de chocolat ou de miel uniquement dans les articles de confiserie uniquement dans les articles de confiserie

Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Disposit ons spéciales et remarques
			n ^{os} 14.10, 14.13, 14.15, 14.16	20 g/kg	uniquement dans les articles de confiserie sous forme de pastilles
22.1.1	Gelées, caramels mous, mous- ses de confiserie		Comme sous pos. 22.1, mais: Géifiantes et épaississantes: n ^{os} 5.1–5.22	60 g/kg	
22.1.2	Bonbons et pastilles à base de gomme		Comme sous pos. 22.1, mais: Géifiantes et épaississantes: n ^{os} 5.1–5.3, 5.5, 5.8, 5.10, 5.12, 5.20.3	BPF	
22.1.3	Masses aux fruits ou masses grasses, truffes, masses à four- rer, crème pâtissière, fruits confits		En plus des additifs mentionnés sous pos. 22.1.1: Colorants: n ^o 1B.8 Conservateurs: n ^o 3.1 ou n ^o 3.2 ou n ^{os} 3.4–3.6	0,2 g/kg 2,5 g/kg 0,5 g SO ₂ /kg 1 g/kg	uniquement dans les cerises confites
22.1.4	Sauces aux fruits et gelées pour confiserie		En plus des additifs mentionnés sous pos. 22.1.3: Acides, bases, sels: n ^{os} 7.13.–7.16	2 g P ₂ O ₅ /kg	
22.1.5	Massepain, pâte brute de noyaux	219	Colorants: comme sous pos. 22.1 Conservateurs: n ^o 3.6 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. Enzymes: n ^o 10.4 Agents d'enrobage: n ^{os} 11.1–11.4, 11.9, 11.10, 11.12, 11.13 Autres additifs divers: n ^o 14.5	BPF 0,1 g/kg BPF BPF BPF BPF 10 g/kg	uniquement en cas de risque de mois- sissure la somme des sucres et du sorbitol ne doit pas dépasser 68% dans le mas

Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
22.1.6	Coques de meringues		n° 14.23	100 g/kg	sepain et 74% dans la pâte brute de noyaux (art. 219 ODAI)
22.1.7	Gomme à mâcher		Antiagglomérants: n° 6.5 Arômes: vanilline Colorants: n°s 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.15 (sauf 1B.6 et 1B.8), 1C.1, 1C.2, 1C.4 n°s 1B.16, 1B.17 Antioxygènes: n° 2b.4 n° 2b.5	0,5 g/kg BPF BPF 0,3 g/kg 1 g/kg 0,3 g/kg ¹⁾	¹⁾ exception: l'antioxygène reste dans la masse à mâcher
			Emulsifiants: Comme sous pos. 22.1 Gélifiants et épaississants: n°s 5.5, 5.10 n°s 5.14, 5.17 Acides, bases, sels: n°s 7.2, 7.4, 7.5, 7.7, 7.10, 7.13, 7.19 n° 7.20	BFF 20 g/kg BFF 20 g/kg	uniquement dans la gomme à mâcher à base de réglisse
			Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. – substances arom. artificielles Agents d'enrobage: Comme sous pos. 22.1	BPF BPF BPF BPF	
			Edulcorants: n° 12.3 ou	2,5 g/kg	uniquement en tant qu'exhausteur de goût



Position	Dennées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max admises	Dispositions spéciales et remarques
24	Jus de fruits, nectar de fruits				
24.1.1	Jus de fruits	231/1 231/2	Antioxygènes: n° 2a.2	BPF	uniquement dans le jus de fruits naturellement trouble
24.1.1.1	Jus de raisin		Géifiants et épaississants: n° 5.8 En plus des additifs mentionnés sous pos. 24.1.1:	1 g/l	
24.1.1.2	Jus de pomme et jus de poire		Antioxygènes: n° 2b.6 Acides, bases, sels: nos 7.2, 7.4 En plus des additifs mentionnés sous pos. 24.1.1:	0,05 g SO ₂ /l BPF	
24.1.1.3	Jus d'ananas		Antioxygènes: n° 2b.6 En plus des additifs mentionnés sous pos. 24.1.1.2:	0,05 g SO ₂ /l	
24.1.1.4	Jus de citron et jus de limette		Acides, bases, sels: nos 7.2, 7.4 Autres additifs divers: n° 14.4 En plus des additifs mentionnés sous pos. 24.1.1:	BPF 0,01 g/l	
24.1.2	Jus de fruits concentré ou jus de fruits déshydraté	231/3 231/4	Antioxygènes: n° 2b.6 Comme ceux mentionnés pour les jus de fruits correspondants	0,25 g/l ¹⁾	¹⁾ correspondant à un jus de fruits compte tenu de la proportion de concentration
24.1.3	Jus de fruits dilué (excepté le jus dilué de raisin, de pomme ou de poire)	231/5	Géifiants et épaississants: n° 5.8 Acides, bases, sels: n° 7.2, 7.4, 7.10, 7.19	1 g/l BPF	uniquement dans les boissons naturellement troubles



Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
24.1.3.1	Jus dilué de raisin, de pomme ou de poire		En plus des additifs mentionnés sous pos. 24.1.3: Antioxygènes: n° 2b.6	0,025 g SO ₂ /l 0,010 g SO ₂ /l ¹⁾	1) uniquement dans le jus dilué de raisin
24.2.1	Nectar de fruits	235	Antioxygènes: n° 2a.2 Géifiantes et épaississantes: n° 5.8 Acides, bases, sels: nos 7.2, 7.4, 7.10, 7.19	BPF 1 g/l BPF	uniquement dans le nectar naturellement trouble
25	Sirop de fruits, sirop avec arôme, boisson de table, limonade, poudre et concentré pour la préparation de boissons sans alcool				
25.1.1	Sirop de fruits (excepté le sirop d'agrumes)	239/1	Antioxygènes: n° 2b.6 Conservateurs: n° 3.1 Géifiantes et épaississantes: nos 5.1–5.22 Acides, bases, sels: n° 7.4	0,04 g SO ₂ /kg 1 g/kg 3 g/kg BPF	provenant du jus de fruits de base uniquement dans le sirop naturellement trouble
25.1.1.1	Sirop d'agrumes		Colorants: nos 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.14 (sauf 1B.6 et 1B.8) Antioxygènes: n° 2b.6 Géifiantes et épaississantes: nos 5.1–5.22 Acides, bases, sels: n° 7.4 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat.	BPF 0,04 g SO ₂ /kg 3 g/kg BPF BPF BPF	uniquement dans le sirop naturellement trouble aux agrumes aux agrumes

Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
25.1.2	Sirop avec arôme	239/2	Colorants: nos 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.14 (sauf 1B.6 et 1B.8) nos 1B.16, 1B.17	BPF 0,1 g/l ¹⁾	1) dans la boisson prête à la consommation uniquement dans le sirop naturellement trouble
			Géifiants et épaississants: nos 5.1–5.22 Acides, bases, sels: nos 7.2, 7.4, 7.10, 7.19 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat.	3 g/kg BPF B ²⁾ F B ³⁾ F	
25.2	Boisson de table au jus de fruits	242	Colorants: nos 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.14 (sauf 1B.6 et 1B.8) nos 1B.16, 1B.17 Conservateurs: nos 3.4, 3.6 ou n° 3.13	BPF 0,1 g/l 0,1 g/l ¹⁾ 0,4 g/l ²⁾³⁾ 0,25 g/l ²⁾⁴⁾	1) provenant du jus de fruits de base 2) uniquement dans des boissons vendues en bouteilles PET non pasteurisables et dans les boissons vendues en distributeurs automatiques; la conservation doit être portée à la connaissance du consommateur 3) n° 3.4: 0.15 g/l au max.; n° 3.6: 0,3 g/l au max. 4) dose ajoutée; ne doit plus être détectable au moment de la remise au consommateur
			Géifiants et épaississants: nos 5.1–5.22 Acides, bases, sels: nos 7.2, 7.4, 7.10, 7.19	0,5 g/l BPF	



Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
25.3	Limonade	246	Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. Autres additifs divers: n° 14.4	BPF BPF BPF 0,01 g/l	1) provenant du jus de fruits de base 2) uniquement dans des boissons vendues en bouteilles PET non pasteurisables et dans les boissons vendues en distributeurs automatiques; la conservation doit être portée à la connaissance du consommateur 3) n° 3.4: 0.15 g/l au max.; n° 3.6: 0,3 g/l au max. 4) dose ajoutée; ne doit plus être détectable au moment de la remise au consommateur
			Colorants: nos 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.14 (sauf 1B.6 et 1B.8) nos 1B.16, 1B.17 Conservateurs: nos 3.4, 3.6 ou n° 3.13	BPF 0,1 g/l 0,1 g/l ¹⁾ 0,4 g/l ²⁾³⁾ 0,25 g/l ²⁾⁴⁾	
			Géifiants et épaississants: nos 5.1–5.22 Acides, bases, sels: nos 7.2, 7.4, 7.10, 7.19 n° 7.12 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. Autres additifs divers: n° 14.3	0,5 g/l BPF 0,7 g/l BPF BPF BPF 0,08 g/l ⁵⁾	5) calculé en chlorhydrate de quinine

Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec n°s de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
25.4	Boisson de table au lait, au petit-lait, au lactosérum ou autres produits laitiers	250	n° 14.4 n° 14.7 ⁶⁾	0,01 g/l EPP	6) uniquement dans les limonades amères 7) y compris la caféine naturelle contenue dans le produit
			n° 14.8	0,15 g/l ⁷⁾	
			Colorants: n° 1B.13	BPF	uniquement dans les boissons vendues en bouteilles PET non pasteurisées et dans les boissons vendues en distributeurs automatiques; la conservation doit être portée à la connaissance du consommateur 1) n° 3.4: 0,15 g/l au max.; n° 3.6: 0,3 g/l au max. 2) dose ajoutée; ne doit plus être détectable au moment de la remise au consommateur
			Conservateurs: n°s 3.4, 3.6 ou n° 3.13	0,4 g/l ¹⁾ 0,25 g/l ²⁾	
25.5	Poudre et concentré pour la préparation de boissons sans	254	Géifiants et épaississants: n°s 5.1–5.22 n° 5.8	0,5 g/l 5 g/l	uniquement dans les boissons contenant du jus de fruits
			Acides, bases, sels: n°s 7.2, 7.4, 7.10, 7.19	BPF	
			Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat.	BPF BPF BPF	
			Autres additifs divers: n° 14.4	0,01 g/l	
			En plus de ceux mentionnés dans le produit correspondant:		



Position	Dénrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositi ons spéciales et remarques
	alcool		Antiagglomérants: nos 6.1–6.6 Autres additifs divers: n° 14.19	10 g/kg 0,01 g/l ¹⁾	uniquement dans le concentré de limonades, utilisé dans les distributeurs automatiques ¹⁾ par litre de boisson prête à la consommation
25.5.1	Poudre, comprimés effervescents pour limonades, poudre pour boissons aux arômes de fruits		En plus des additifs mentionnés sous pos. 25.5: Gélifiants et épaississants: nos 5.1–5.22 n° 5.5 Autres additifs divers: n° 14.11	8 g/kg 20 g/kg 20 g/kg	
26	Jus de légumes				
26.1	Jus de légumes	257	Gélifiants et épaississants: nos 5.1–5.20 Acides, bases, sels: nos 7.4, 7.10 Exhausteurs de goût nos 9.1–9.3 Enzymes: nos 10.1, 10.5	1 g/l BPF BPF BPF	
27	Confiture, gelée, marmelade, crème de marrons, produit à tartiner				
27.1.1	Confiture, confiture simple ou extra, gelée, gelée simple ou extra, marmelade, marmelade-gelée, crème de marrons	261	Colorants: nos 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.14 (sauf 1B.6 et 1B.8) Antioxygènes: n° 2a.2	BPF BPF	dans les confitures extra et les gelées extra seulement si elles ont été fabriquées avec une ou plusieurs sortes des fruits suivants: fraises, framboises, groseilles à maquereau, groseilles rouges ou prunes

Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
			Conservateurs: n° 3.2	0,05 g SO ₂ /kg 0,01 g SO ₂ /kg ¹⁾	provenant des matières premières 1) teneur max. admise dans les confitures ou gelées extra et dans les crèmes de marrons
			n° 3.1 ou nos 3.4–3.6	0,1 g/kg 1 g/kg	dans les confitures simples ou extra, gelées simples ou extra, marmelades, marmelades-gelées et crèmes de marrons uniquement, pour autant que la matière sèche soluble soit inférieure à 65%
			Emulsifiants: n° 4.2	BPF	
			Gélifiants et épaississants: nos 5.2, 5.3, 5.6, 5.8	10 g/kg	
			Acides, bases, sels: nos 7.1–7.4, 7.7–7.10, 7.12, 7.19 nos 7.13–7.16	BPF 2 g P ₂ O ₅ /kg	uniquement dans les confitures et gelées
			Arômes: – préparations aromatisantes ²⁾ ³⁾ – substances aromatisantes nat. ³⁾ – substances arom. id. aux nat. ³⁾ – vanilline ⁴⁾ – éthylvanilline ⁴⁾	BPF BPF BPF BPF BPF	²⁾ uniquement dans les marmelades et les marmelades gelées; de plus, seules les huiles essentielles d'agrumes sont admises ³⁾ uniquement dans la confiture quatre fruits et pour autant que les arômes ajoutés correspondent aux fruits entrant dans la composition de la confiture ⁴⁾ uniquement dans les confitures, les confitures simples ou extra, les gelées simples ou extra pour autant qu'elles soient obtenues à partir de pommes, de coings ou de cynorrhodons, ainsi que dans la crème de marrons



Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
27.1.2	Produits à tartiner (sans les crèmes d'arachide)	266	Colorants: nos 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7) 1B.2–1B.15 (sauf 1B.6 et 1B.8) Conservateurs: n° 3.1 ou n° 3.2 ou nos 3.4–3.6 Emulsifiants: nos 4.1, 4.2, 4.3 Géifiants et épaississants: nos 5.1–5.22 Acides, bases, sels: nos 7.2, 7.4, 7.10, 7.19 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. Exhausteurs de goût: n° 9.1 nos 9.2-9.4	BPF 2,5 g/kg 0,5 g SO ₂ /kg 1 g/kg BPF BPF BPF BPF BPF BPF 10 g/kg 0,5 g/kg	
27.1.2.1	Crème d'arachide		Antioxygènes: nos 2b.1–2b.4 Emulsifiants: n° 4.2	0,2 g/kg ¹⁾ BPF	¹⁾ par kg de matière grasse
27.1.3	Marmelade de boulangerie	266a	Colorants: nos 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.15 (sauf 1B.6 et 1B.8) Conservateurs: n° 3.1 ou n° 3.2 ou nos 3.4–3.6 Emulsifiants: nos 4.1–4.5 Géifiants et épaississants:	BPF 2,5 g/kg 0,5 g SO ₂ /kg 1 g/kg BPF	

Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
			n ^{os} 5.1–5.22 Acides, bases, sels: n ^{os} 7.2, 7.4, 7.5, 7.10, 7.19 n ^{os} 7.13-7.16 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. – substances arom. artificielles Autres additifs divers: n ^{os} 14.5, 14.12 ou n ^o 14.23 n ^o 14.8	60 g/kg BPF 2 gP ₂ O ₅ /kg BPF BPF BPF BPF 10 g/kg 100 g/kg 0,25 g/kg	
29	Vermouth, bitter, cidre et bière, sans alcool				
29.1	Vermouth sans alcool	295	Colorants: n ^o 1B.13 Conservateurs: n ^{os} 3.4–3.6 Acides, bases, sels: n ^{os} 7.2, 7.4, 7.10, 7.19 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes	BPF 0,5 g/l BPF BPF BPF	
29.2	Vermouth sans alcool dilué	296	comme sous pos. 29.1	1)	1) conformément à la pos. 29.1 en tenant compte de la dilution
29.3	Bitter sans alcool	300	Colorants: n ^{os} 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.13 (sauf 1B.6 et 1B.8) n ^{os} 1B.16, 1B.17 En plus des additifs mentionnés sous pos. 29.1: Emulsifiants: n ^o 4.7	BPF 0,1 g/l 5 g/l	



Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
29.4	Bitter sans alcool, dilué	301	Géifiants et épaississants: n° 5.19 Comme sous pos. 29.3	BPF 1)	1) conformément à la pos. 29.3 en tenant compte de la dilution
29.5	Cidre sans alcool	305	Colorants: 1B.13 Antioxygènes: n° 2b.6	BPF 0,08 g SO ₂ /l	
29.6	Bière sans alcool	309	Antioxygènes: n° 2b.6 Géifiants et épaississants: n° 5.2 Enzymes: nos 10.1-10.4, 10.6, 10.7 Edulcorants: n° 12.1 ou n° 12.3 ou n° 12.4	0,02 g/SO ₂ /l BPF BPF 0,08 g/l 0,06 g/l 0,35 g/l	art 6/3 et 6/4 OAdd
30 30.1	Café, succédané de café Café, succédané de café et leurs extraits	310 et suivants	Arômes: - préparations aromatisantes - substances aromatisantes nat. - substances arom. id. aux nat.	BPF BPF BPF	
31 31.1	Thé, maté, infusion de plantes, infusion de fruits Thé, maté, infusion de plantes, infusion de fruits et leurs extraits	320 et suivants	Arômes: - préparations aromatisantes - substances aromatisantes nat. - substances arom. id. aux nat. - arômes de fumée	BPF BPF BPF BPF	

Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max admises	Dispositions spéciales et remarques
31.1.1	Maté solubilisé		En plus des additifs mentionnés sous pos. 31.1: Colorants: nos 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.14 (sauf 1B.6 et 1B.8)	B?F	
33	Boissons instantanées et boissons prêtes à la consommation à base de café, de thé, de plantes, de fruits ou de guarana				
33.1	Boissons instantanées et boissons prêtes à la consommation à base de café	326	Colorants: n° 1B.13 Conservateurs: nos 3.4, 3.6 ou n° 3.13 Emulsifiants: n° 4.1 Géifiants et épaississants: nos 5.1–5.22 Antiagglomérants: nos 6.1–6.6 Acides, bases, sels: nos 7.2, 7.4, 7.10, 7.19 n° 7.12 nos 7.13–7.16	B?F 0,4 g/l ¹⁾ 2) 0,25 g/l ¹⁾ 3) BPF 0,5 g/l ¹⁾ 10 g/kg BPF 0,7 g/l 3 g/l ¹⁾	uniquement dans des boissons vendues en bouteilles PET non pasteurisables et dans les boissons vendues en distributeurs automatiques; la conservation doit être portée à la connaissance du consommateur 1) par litre de boisson prête à la consommation 2) n° 3.4: 0.15 g/l au max.; n° 3.6: 0,3 g/l au max. 3) dose ajoutée; ne doit plus être détectable au moment de la remise au consommateur uniquement dans les produits en poudre uniquement dans les produits contenant du lait

Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
			Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. Autres additifs divers: n° 14.4	BPF BPF BPF	
33.2	Boissons instantanées et boissons prêtes à la consommation à base de thé, de fruits, de plantes ou de guarana	326	En plus des additifs mentionnés sous pos. 33.1: Arômes: – arômes de fumée	0,01 g/l BPF	uniquement dans les boissons à base de thé
34	Cacao, chocolat, autres produits de cacao				
34.1.1	Fèves de cacao, cacao en grains, pâte de cacao	328	Acides, bases, sels: nos 7.3, 7.9, 7.11	50 g/kg ¹⁾	¹⁾ par kg de matière sèche, dégraissée du cacao
34.1.2	Cacao en poudre, cacao de ménage sucré en poudre	329, 330	En plus des additifs mentionnés sous pos. 34.1.1: Emulsifiants: nos 4.1, 4.9, 4.10 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. – éthylvanilline	10 g/kg BPF BPF BPF	
34.1.3	Chocolat (tout type; pour le chocolat fourré, les confiseries au chocolat et les pralinés uniquement le composant chocolat)	331 et suivants	Emulsifiants: nos 4.1, 4.9, 4.10 Arômes: – préparations aromatisantes ²⁾ – substances aromatisantes nat. ²⁾ – substances arom. id. aux nat. ²⁾ – éthylvanilline	5 g/kg 10 g/kg ¹⁾ BPF BPF BPF BPF	¹⁾ uniquement dans le chocolat de ménage au lait et dans le chocolat granulé ²⁾ pas d'arômes de chocolat et de lait

Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
34.4.1	Produits pour boissons au cacao	355	En plus des additifs mentionnés sous pos. 34.1.2: Colorants: n° 1B.13 Agents de conservation: nos 3.4–3.6 Emulsifiants: nos 4.2–4.7 Géifiants et épaississants: nos 5.1–5.22 Antiagglomérants: nos 6.1–6.6 Acides, bases, sels: nos 7.4, 7.19	BFF 1 g/kg 10 g/kg 50 g/kg ¹⁾ 10 g/kg 5 g/kg	uniquement dans les produits liquides destinés au consommateur 1) de substance sèche de cacao uniquement dans les produits liquides destinés au consommateur
34.4.2	Masses à glacer à l'eau et masses à glacer grasses	356	Emulsifiants: nos 4.1–4.7, 4.9, 4.10 Géifiants et épaississants: nos 5.1–5.22 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. – éthylvanilline Autres additifs divers: nos 14.5, 14.12 ou n° 14.23)) BPF BPF BPF 0,1 g/kg 10 g/kg 100 g/kg	1) proportionnellement à la part de cacao ou de chocolat
35	Epices, sel comestible, moutarde				
35.1.1	Epices en poudre ou épices sous forme granulée	357/1	Antiagglomérants: nos 6.1–6.6 Arômes: – préparations aromatisantes	20 g/kg 40 g/kg ¹⁾ BPF	1) uniquement dans le paprika en poudre uniquement dans l'ail en poudre

Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
35.1.2	Préparations d'épices	357/4	<ul style="list-style-type: none"> – substances aromatisantes nat. Colorants: nos 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7) nos 1B.3, 1B.7, 1B.16 Conservateurs: n° 3.2 ou nos 3.4–3.6 Géifiantes et épaississantes: nos 5.1–5.22 Acides, bases, sels: nos 7.1–7.5, 7.10, 7.13–7.16, 7.19, 7.21 Exhausteurs de goût: nos 9.1–9.3 Autres additifs divers: n° 14.23 	<p>BPF</p> <p>BPF 0,5 g/kg</p> <p>0,5 g SO₂/kg 1 g/kg</p> <p>BPF</p> <p>BPF</p> <p>BPF</p> <p>10 g/kg</p>	
35.2.1	Sel comestible	361/1	<ul style="list-style-type: none"> Antiagglomérants: nos 6.1–6.6 n° 6.7 	<p>20 g/kg</p> <p>0,005 g/kg</p>	
35.2.2	Sel comestible additionné d'ingrédients particuliers	361/2	<ul style="list-style-type: none"> Antiagglomérants: nos 6.1–6.6 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. – arômes de fumée – arômes de transformation Exhausteurs de goût: nos 9.1–9.3 	<p>20 g/kg</p> <p>BPF</p> <p>BPF</p> <p>BPF</p> <p>BPF</p> <p>BPF</p> <p>BPF</p>	
35.3	Moutarde	364	<ul style="list-style-type: none"> Colorants: nos 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7) 1B.2–1B.15 (sauf 1B.6 et 1B.8) nos 1B.16, 1B.17 	<p>BPF</p> <p>BPF 0,3 g/kg</p>	

Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
			Conservateurs: n° 3.2 ou nos 3.4–3.6	0,5 g SO ₂ /kg 1 g/kg	
			Géifiants et épaississants: nos 5.1–5.22	BPF	
			Acides, bases, sels: nos 7.2, 7.4, 7.5, 7.10, 7.19	BPF	
			Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat.	BPF BPF BPF	
			Exhausteurs de goût: nos 9.1–9.3	BPF	
			Edulcorants: n° 12.1 ou n° 12.3 ou n° 12.4 ou n° 12.6	0,32 g/kg 0,35 g/kg 0,35 g/kg 0,05 g/kg	art. 6/3 et 6/4 OAdd
			Autres additifs divers: n° 14.23	40 g/kg	
36	Vin, bourru, jus de raisin pasteurisé en cours de fermentation, boissons contenant du vin				
36.1	Vin	366	Antioxygènes: n° 2a.2	0,15 g/l	uniquement sous forme d'acide; non déclaré
			Conservateurs: n° 3.6	0,2 g/l	uniquement sous forme d'acide et de sel de potassum
			Acides, bases, sels ²⁾ : n° 7.4 ¹⁾ n° 7.19 ¹⁾ n° 7.21	1 g/l 2,5 g/l 0,1 g/l	¹⁾ uniquement sous forme d'acide; ²⁾ non déclaré
36.1.1	Vin rouge		En plus des additifs mentionnés sous pos. 36.1:		



Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
			Antioxygènes: n° 2b.6	0,16 g SO ₂ ¹⁾ 0,21 g SO ₂ ^{1) 2)}	uniquement sous forme de gaz, de solution aqueuse 5% ou de métabi-sulfite de potassium; non déclaré 1) total 2) seulement si la teneur en sucre résiduelle est d'au moins 5 g/l
36.1.2	Vin blanc et rosé, vin mousseux et vin perlé		En plus des additifs mentionnés sous pos. 36.1: Colorants: nos 1C.5, 1C.6 Antioxygènes: n° 2b.6	BPF 0,21 g SO ₂ ¹⁾ 0,26 g SO ₂ ^{1) 2)}	uniquement dans le vin mousseux et dans le vin perlé uniquement sous forme de gaz, de solution aqueuse 5% ou de métabi-sulfite de potassium; non déclaré 1) SO ₂ total 2) seulement si la teneur en sucre résiduelle est d'au moins 5 g/l
36.1.3	Vin naturellement doux		En plus des additifs mentionnés sous pos. 36.1: Antioxygènes: n° 2b.6	0,4 g SO ₂ /l ¹⁾	uniquement sous forme de gaz, de solution aqueuse 5% ou de métabi-sulfite de potassium; non déclaré 1) SO ₂ total
36.2	Bourru, bourru pasteurisé, jus de raisin ou moût de raisin pasteurisé en cours de fermentation	374, 375	En plus des additifs mentionnés sous pos. 36.1: Antioxygènes: n° 2b.6	0,08 g SO ₂ ¹⁾	uniquement sous forme de gaz, de solution aqueuse 5% ou de métabi-sulfite de potassium; non déclaré 1) SO ₂ total

Position	Dennées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec n ^{os} de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
37.3	Jus de fruits à pépins en cours de fermentation	386	Comme sous pos. 37.1		
37.4	Vins de fruits	389	Comme sous pos. 37.1, mais sans les colorants		
37.5	Boissons à base de cidre ou de vins de fruits	393	En plus des additifs mentionnés sous pos. 37.1: Colorants: n ^{os} 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2–1B.14 (sauf 1B.6 et 1B.8) n ^o 1B.6 n ^{os} 1B.16, 1B.17 Gélifiants et épaississants: n ^{os} 5.5, 5.22 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat.	BPF 0,03 g/l 0,2 g/l BPF BPF BPF	
38	Bière				
38	Bière	394	Antioxygènes: n ^o 2a.2 n ^{os} 2b.6 Gélifiants et épaississants: n ^{os} 5.2, 5.9 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. Enzymes: n ^{os} 10.1–10.4, 10.6, 10.7	BPF 0,02 g SO ₂ /l 0,05 g SO ₂ /l ¹⁾ BPF BPF BPF BPF BPF	non déclaré non déclaré 1) dans la bière en tonneau avec fermentation secondaire pas d'arômes de bière ou de malt; l'adjonction d'arômes doit être mentionnée dans la dénomination spécifique

Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec nos de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
41	Vinaigre de fermentation, acide acétique comestible				
41.1.1	Vinaigre d'alcool	434/2c	Colorants: n° 1B.13 Antioxygènes: n° 2b.6 Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat. Exhausteurs de goût: nos 9.1–9.3	BPF 0,07 g SO ₂ ¹⁾ 0,4 g SO ₂ /l ²⁾	1) libre par litre 2) SO ₂ total
41.1.2	Autres vinaigres de fermentation	434	En plus des additifs mentionnés sous pos. 41.1.1: Colorants: nos 1A.1–1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7) Gélifiants et épaississants: nos 5.1–5.22 Acides, bases, sels: n° 7.4	BPF 10 g/kg BPF	uniquement dans le vinaigre avec addition de poudre de moutarde uniquement dans le vinaigre au citron selon l'art. 434/3b ODAI
41.2	Acide acétique comestible	438	Arômes: – préparations aromatisantes – substances aromatisantes nat. – substances arom. id. aux nat.	BPF BPF BPF	
42	Préparations d'édulcorants				
42.1	Préparations d'édulcorants en poudre	19/3 OAdd	Antiagglomérants: nos 6.1–6.6 Acides, bases, sels: nos 7.2, 7.4, 7.8, 7.19	10 g/kg BPF	art. 7/2 OAdd
42.2	Préparations d'édulcorants sous forme de comprimés		Emulsifiants: n° 4.2 Gélifiants et épaississants: nos 5.5, 5.19	BPF BPF	

Position	Denrées alimentaires ou préparation d'additif	ODAI Art.	Additifs (avec n ^{os} de réf. des listes positives)	Teneurs max. admises	Dispositions spéciales et remarques
42.3	Préparations d'édulcorants en solution		Acides, bases, sels: n ^{os} 7.2, 7.4, 7.8, 7.19 Autres additifs divers: n ^o 14.11 n ^{os} 14.20, 14.22 Conservateurs: n ^{os} 3.4–3.6 Acides, bases, sels: n ^o 7.4 Autres additifs divers: n ^o 14.5	BPF BPF BPF 1 g/l BPF 100 g/l	
39763					



Annexe 3
(art. 8, 1^{er} al.)

Liste positive 1: colorants

A. Colorants se trouvant naturellement dans les denrées alimentaires et obtenus ou synthétisés selon des procédés physiques ou chimiques, qui sont autorisés pour la coloration de la masse et de la surface des denrées alimentaires

N°	Couleur	Dénomination usuelle	Numérotation des CE ¹⁾	Colour Index (1971) No ²⁾	Dénomination chimique selon IUPAC ³⁾ , dénomination botanique ou description
1.A.1	jaune	Curcumine	E 100	75300	di(hydroxy-4 méthoxy-3 phényl)-1,7 heptadiène-1,6 dione-3,5
1.A.2	jaune	i) Riboflavine (lactoflavine)	E 101 E	–	diméthyl-6,7 (D-ribityl-1)-9 isoalloxazine
	jaune	ii) Phosphate-5' de riboflavine	101		
1.A.3		Caroténoïdes			
1.A.3.1	orange	i) Caroténoïdes mélangés (α , β , γ)	E 160a	75130	essentiellement l'isomère trans
	orange	ii) Beta-carotène	E 160a	40800	essentiellement l'isomère trans
1.A.3.2	orange	Rocou, bixine, norbixine	E 160b	75120	le principal colorant des extraits huileux de rocou est la bixine, colorant du groupe des caroténoïdes. La bixine est l'ester monométhylrique de la norbixine. La norbixine est un acide dicarboxylique symétrique. Le principal colorant des extraits aqueux de rocou est le sel alcalin de la norbixine.
1.A.3.3	orange	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	E 160c	–	
1.A.3.4	orange	Lycopène	E 160d	75125	essentiellement l'isomère trans
1.A.3.5	orange	β -apocaroténal-8' (C30)	E 160e	40820	essentiellement l'isomère trans
1.A.3.6	orange	Ester éthylique de l'acide β -apocaroténique-8' (C30)	E 160f	40825	essentiellement l'isomère trans
1.A.4	orange	Xanthophylles	E 161	–	les xanthophylles sont des dérivés cétoniques et/ou hydroxyliques des carotènes
1.A.4.1	orange	Flavoxanthine	E 161a	–	
1.A.4.2	orange	Lutéine	E 161b	–	
1.A.4.3	orange	Cryptoxanthine	E 161c	–	
1.A.4.4	orange	Rubixanthine	E 161d	75135	
1.A.4.5	orange	Violaxanthine	E 161e	–	

N°	Couleur	Dénomination usuelle	Numérotation des CE ¹⁾	Colour Index (1971) N° ²⁾	Dénomination chimique selon IUPAC ³⁾ , dénomination botanique ou description
1.A.4.6	orange	Rhodoxanthine	E 161f	—	<p>extrait aqueux de la racine de la betterave rouge les anthocyanes sont des glycosides de sels du phényl-2 benzopyrylium; ils contiennent des dérivés diversement hydroxylés, dont certains sont en outre méthoxylés. Ils renferment comme aglycones notamment les anthocyanidines suivantes: pélargonidine; cyanidine; péonidine; delphinidine, pétunidine, malvidine. Les anthocyanes ne peuvent être extraits que de fruits ou de légumes comestibles, tels que: fraises, mûres, cerises, prunes, framboises, mûrons, cassis, groseilles, airelles, myrtilles, fruits du sureau, raisins, choux rouges, oignons rouges et aubergines</p> <p>chlorophylle a: ester phytylique du complexe magnésien de [(tétraméthyl-1,3, 5,8 éthyl-4 vinyl-2 oxo-9 méthoxycarbonyl-10) phorbinyll] propionate-7 chlorophylle b: ester phytylique du complexe magnésien de [(triméthyl-1,5,8 formyl-3 éthyl-4 vinyl-2 oxo-9 méthoxycarbonyl-10)phorbinyll] propionate-7</p>
1.A.4.7	orange	Canthaxanthine	E 161g	40850	
1.A.5	rouge	Rouge de betterave, bétanine	E 162	—	
1.A.6	rouge-bleu	Anthocyanes	E 163	—	
1.A.7	vert	Chlorophylles	E 140	75810	

1) CE=Communautés Européennes

2) Colour Index=Classification selon «The Society of Dyers and Colourists, Bradford/England» et «The American Association of textil Chemists and Colorists, Lowell (Mass./USA)»

3) IUPAC=International Union of Pure and Applied Chemistry

B. Colorants ne se trouvant pas naturellement dans les denrées alimentaires et obtenus ou synthétisés selon des procédés physiques ou chimiques, qui sont autorisés pour la coloration de la masse et de la surface des denrées alimentaires

N°	Couleur	Dénomination usuelle	Numérotation des CE	Colour Index (1971) No	Dénomination chimique selon IUPAC ou description ¹⁾
1.B.2	jaune	Jaune de quinoléine	E 104	47005	sel disodique de l'acide (dihydro-2,3 dioxo-1,3 indénylidène-2)-2 quinoléine-disulfonique. Peut contenir également le jaune de quinoléine méthylé et le dérivé acide monosulfonique sous la forme de sel sodique.
1.B.3	orange	Jaune orangé S	E 110	15985	sel disodique de l'acide hydroxy-2 (sulfo-4 phénylazo)-1 naphthalènesulfonique-6
1.B.4	rouge	Cochénille, acide carminique, carminis	E 120	75470	extrait de coccus cacti y compris le sel d'ammonium
1.B.5	rouge	Azorubine, carmoisine	E 122	14720	sel disodique de l'acide hydroxy-1 (sulfo-4 naphtylazo)-2 naphthalènesulfonique-4
1.B.6	rouge	Amarante	E 123	16185	sel trisodique de l'acide hydroxy-2 (sulfo-4 naphtylazo)-1 naphthalènedisulfonique-3,6
1.B.7	rouge	Ponceau 4R, rouge cochenille A	E 124	16255	sel trisodique de l'acide hydroxy-2 (sulfo-4 naphtylazo)-1 naphthalènedisulfonique-6,8
1.B.8	rouge	Erythrosine	E 127	45430	sel disodique ou dipotassique de l'acide (tétraïodo-2,4,5,7 hydroxy-6 oxo-3 3H-xanthényl-9)-2 benzèncarboxylique ou tétraïodo-2,4,5,7 fluorescéine
1.B.9	bleu	Bleu patenté V	E 131	42051	sel calcique ou sodique du sel interne hydroxyde de N-éthyl N-[[[diéthylamino-4 phényl] (hydroxy-5 disulfo-2,4 phényl)méthylène]-4 cyclohexadiène-2,5 ylidène-1] éthaneaminylum
1.B.10	bleu	Indigotine, carmin d'indigo	E 132	73015	sel disodique de l'acide (dihydro-2,3 oxo-3 sulfo-5 indole ylidène-2)-2 dihydro-2,3 oxo-3 indolesulfonique-5 ou indigodisulfonique-5,5'
1.B.11	vert	Complexes cuivre-chlorophyllés et chlorophyllines	E 141	75815	complexe cuivre-chlorophylle et complexe cuivre-chlorophylline
1.B.12	vert	Vert S	E 142	44090	sel monosodique du sel interne hydroxyde de N-méthyl N-[[diméthylamino-4 phényl] (hydroxy-2 disulfo-3,6 naphtyl) méthylène]-4 cyclohexadiène-2,5 ylidène-1] méthaneaminylum

N°	Couleur	Dénomination usuelle	Numérotation des CE	Colour Index (1971) No	Dénomination chimique selon IUPAC ou description ¹⁾
1.B.13	brun	Caramel	E 150	–	produit obtenu exclusivement par chauffage du saccharose ou d'autres sucres alimentaires ou produits amorphes, hydrosolubles, de couleur brune, obtenus par traitement contrôlé de glucides de qualité alimentaire, en présence d'un ou de plusieurs des composés chimiques suivants: – acides acétique, citrique, phosphorique, sulfurique et sulfureux, ainsi que le dioxyde de soufre – hydroxydes d'ammonium, de sodium et de potassium, ainsi que l'ammoniac – carbonates, phosphates, sulfates et sulfites d'ammonium, de sodium et de potassium. Le terme «caramel» se réfère à des produits de couleur brune plus ou moins intense, destinés à la coloration. Il ne s'agit pas du produit aromatique sucré obtenu en chauffant des sucres et destiné à aromatiser des aliments.
1.B.14	noir	Noir brillant BN, noir PN	E 151	28440	sel tétrasodique de l'acide hydroxy-1 acétylamino-8 [(sulfo-4 phénylazo)-4 (sulfo-7 naphtylazo)]-2 naphthalène-disulfonique-3,5
1.B.15	noir	Charbon végétal médicinal	E 153	–	charbon végétal ayant les propriétés du charbon médicinal
1 B.16	rouge	Rouge allura AC	E 129	16035	sel disodique de l'acide hydroxy-2-(méthoxy-2-méthyl-5-sulfo-4-phénylazo)-1naphthalènesulfonique-6
1 B.17	bleu	Bleu brillant FCF	E 133	42090	sel disodique de l'acide α -[(N-éthyl-sulfo-3-benzylamino)-4-phényl]- α (N-éthyl-sulfo-3-benzylamino-4)-cyclohexadiène-2,5-ylidène) toluènesulfonique-2

¹⁾ La dénomination chimique indiquée est généralement celle de la combinaison avec le sodium. Sont autorisés l'emploi de l'acide lui-même, celui des combinaisons avec le sodium, le calcium, le potassium et les laques aluminiques, même si celles-ci ne sont pas mentionnées, et celui d'autres combinaisons, lorsqu'elles sont indiquées.

C. Colorants autorisés uniquement pour la coloration de la surface des denrées alimentaires et obtenus ou synthétisés selon des procédés physiques ou chimiques

N°	Couleur	Dénomination usuelle	Numérotation des CE	Colour Index (1971) No	Dénomination chimique selon IUPAC ou description
1.C.1	blanc	Carbonate de calcium	E 170	77220	
1.C.2	blanc	Dioxyde de titane	E 171	77891	
1.C.3	rouge à jaune	Oxyde et hydroxyde de fer	E 172	77491 77492 77499	
1.C.4		Aluminium	E 173	77000	
1.C.5		Argent ¹⁾	E 174	—	
1.C.6		Or ¹⁾	E 175	—	
1.C.7	rouge	Lithol-rubine BK ²⁾	E 180	15850	seuls sont autorisés les sels calciques et d'aluminium de l'acide hydroxy-2 (n-éthyl-4 sulfo-2 phénylazo) naphthalène-carboxylique-3

1) Peut être utilisé aussi dans le vin mousseux, le vin perlé, les boissons contenant du vin et la liqueur.
2) Uniquement pour la coloration de la croûte de fromage.

*Ces pages sont vierges pour permettre
d'assurer la concordance dans la pagi-
nation des trois éditions du RO.*

Ordonnance sur les matériaux et objets en matière plastique (Ordonnance sur les matières plastiques, OPla)

Modification du 30 janvier 1998

*Le Département fédéral de l'intérieur
arrête:*

I

L'ordonnance du 26 juin 1995¹ sur les matières plastiques est modifiée comme suit:

Art. 3 Substances de départ admises

¹ Pour la fabrication de matières plastiques en tant qu'homopolymères, copolymères, polymères greffés, mélanges de polymères et leurs combinaisons, destinées à entrer dans la composition de matériaux et objets, ne peuvent être utilisées que les substances de départ qui figurent dans la liste 1 de l'annexe.

² Les substances de départ visées au 1^{er} alinéa ne peuvent dépasser les valeurs limites mentionnées dans la liste 1 de l'annexe et doivent satisfaire aux exigences particulières de la liste 3 de l'annexe.

³ Les additifs mentionnés dans la liste 2 de l'annexe ne peuvent pas dépasser les valeurs limites qui y sont fixées et doivent satisfaire aux exigences particulières de la liste 3 de l'annexe.

II

L'annexe est remplacée par le texte ci-joint.

III

Disposition transitoire

Les matériaux et objets en matière plastique peuvent être fabriqués, importés et remis selon l'ancien droit jusqu'au 31 décembre 1999.

¹ RS 817.041.1

IV

La présente modification entre en vigueur le 15 février 1998.

30 janvier 1998

Département fédéral de l'intérieur:
Dreifuss

39767



Définitions et explications concernant les listes

1 Monomères et autres substances de départ

- 1.1 Par substances de départ, on entend toutes les substances entrant dans la synthèse des macromolécules telles que:
 - a. les substances entrant dans la polymérisation, la polycondensation, la polyaddition et autres procédés similaires (monomères); ou
 - b. les substances naturelles ou synthétiques – également de poids moléculaire élevé – utilisées pour la synthèse ou la modification de macromolécules naturelles ou synthétiques.
- 1.2 En principe, les monomères peuvent être utilisés comme agents de fabrication et inversement, pour autant que les valeurs limites de migration et les dispositions restrictives soient respectées.

2 Additifs

- 2.1 La liste 2 de l'annexe comprend une liste non exhaustive des substances:
 - a. auxquelles ont été ajoutées des matières plastiques aux fins d'obtenir un effet technique dans le produit fini et qui, conformément à la destination de celui-ci, y subsistent;
 - b. sont utilisées pour obtenir un milieu polymérisant approprié (p. ex. émulsifiants, produits pour le traitement des surfaces, substances tampons, etc.).
- 2.2 Ne figurent pas dans la liste 2 de l'annexe les substances qui influencent directement la formation de polymères (p. ex. catalyseurs).
- 2.3 Sont également admis les sels (sels doubles et sels acides compris), d'aluminium, d'ammonium, de calcium, de fer, de magnésium, de potassium, de sodium et de zinc des acides admis, les phénols ou les alcools; la désignation «acide(s) de . . ., sel(s) de . . .» apparaît dans la liste lorsque l'(les) acide(s) libre(s) correspondant(s) n'y figure(nt) pas. Dans ces cas, le terme «sels» signifie «sels d'aluminium, d'ammonium, de calcium, de fer, de magnésium, de potassium, de sodium et de zinc».
- 2.4 Les additifs visés à l'alinéa 2.1 ne peuvent dépasser les valeurs limites mentionnées dans la liste 2 de l'annexe. Ils doivent être de bonne qualité technique du point de vue des critères de pureté et doivent satisfaire aux exigences particulières de la liste 3 de l'annexe.

3 Valeur limite de migration

- 3.1 Le terme valeur limite de migration (en mg/kg d'aliment ou de simulant; figurant dans la colonne 3 de la liste) représente la quantité maximale d'une substance pouvant être cédée par des matériaux ou des objets en matière plastique aux denrées alimentaires ou aux liquides d'examen simulants d'aliments avec lesquels ils entrent en contact.
- 3.2 A défaut d'autre indication, on entend par «non décelable» (dans la colonne 3, mention «n.d.») les valeurs limites de 0,05 mg/kg de denrée alimentaire, lorsqu'aucune méthode d'analyse plus sensible reconnue n'est disponible.
- 3.3 Les valeurs limites de migration spécifiques figurant dans la colonne 3 sont mentionnées en mg/kg.
- 3.4 Les valeurs de migration doivent être mentionnées en mg/dm² dans les cas suivants; pour convertir en mg/dm² les valeurs limites mentionnées dans la colonne 3 en mg/kg, on les divisera par le facteur 6:
- pour les objets usuels qui peuvent être remplis et dont la contenance est inférieure à 500 ml ou supérieure à 10 l;
 - pour les plaques, feuilles et autres objets usuels qui ne peuvent être remplis ou ceux pour lesquels il est impossible d'établir le rapport de la surface de contact avec la quantité d'aliment touchée.
- 3.5 Pour les substances sans indication chiffrée dans la colonne 3, la valeur de migration globale (10 mg/dm²) est réputée valeur limite. Cette valeur limite est toutefois de 60 mg/kg dans les cas suivants:
- pour les objets usuels qui peuvent être remplis et dont la contenance est d'au moins 500 ml et de 10 l au plus;
 - pour les objets usuels qui peuvent être remplis et dont la surface entrant en contact avec les denrées alimentaires ne peut être estimée;
 - pour les couvercles, les joints, les bouchons et autres dispositifs de fermeture.
- 3.6 Pour les substances qui peuvent être attribuées à un groupe de substances de même structure de base (tels les acrylates, phtalates, certains composés de métaux lourds), la valeur limite de migration figurant dans les listes s'entend comme valeur limite du groupe lorsque sont utilisées plusieurs substances en faisant partie. Ces valeurs limites figurent dans les listes avec la lettre «T» (total) placée juste après la valeur numérique.
- 3.7 Pour l'utilisation des sels d'aluminium, d'ammonium, de calcium, de potassium, de magnésium, de sodium et de zinc des acides mentionnés dans les listes, les conditions suivantes sont applicables:
- la migration globale ne peut dépasser 60 mg/kg de denrée alimentaire ou 10 mg/dm²;
 - les valeurs limites des acides libres doivent être respectées.

4 Signification des abréviations utilisées

Les abréviations utilisées dans les listes signifient:

DL	=	limite de détection de la méthode d'analyse
FP	=	objet usuel
NCO	=	groupe isocyanate
Qm	=	quantité maximale admise de substance résiduelle dans l'objet usuel
Qm(T)	=	quantité maximale admise de substance résiduelle dans l'objet usuel exprimée comme le total du groupement des substances indiquées
SML	=	limite de migration spécifique
MW	=	poids molaire
a	=	comme/en tant que
w	=	avec
o	=	ou
e.a.	=	exprimé en/calculé en
s.	=	cf.
n.d.	=	non décelable
a.t.i	=	tolérance analytique incluse

39767

1 Liste des monomères et autres substances de départ qui peuvent être utilisés pour la fabrication des matériaux et objets en matière plastique

Partie A: Liste des monomères et autres substances de départ

1 Désignation	2 CAS n°	3 Valeur limite de migration (mg/kg)	4 Remarques
Abietic acid	000514-10-3		
Acetaldehyde	000075-07-0		
Acetic acid	000064-19-7		
Acetic acid, vinyl ester	000108-05-4	12	
Acetic anhydride	000108-24-7		
Acetylene	000074-86-2		
Acrylamide	000079-06-1	n. d. (DL: 0.01 mg/kg)	
2-Acrylamide-2-methylpropanesul- phonic acid	015214-89-8	0.050	
Acrylic acid	000079-10-7		
Acrylic acid, benzyl ester	002495-35-4		
Acrylic acid, n-Butyl ester	000141-32-2		
Acrylic acid, sec-Butyl ester	002998-08-5		
Acrylic acid, tert-Butyle ester	001663-39-4		
Acrylic acid, Ethyl ester	000140-88-5		
Acrylic acid, Hydroxyethyl ester	000818-61-1		s. Acrylic acid, Monoester w. ethyleneglycol
Acrylic acid, Isobutyl ester	00106-63-8		
Acrylic acid, Isopropyl ester	000689-12-3		
Acrylic acid, Methyl ester	000096-33-3		
Acrylic acid, Monoester w. ethylene- glycol	000818-16-1		
Acrylic acid, n-Octyl ester	02499-59-4		
Acrylic acid, Propyl ester	000925-60-0		
Acrylonitrile	000107-13-1	n. d. (DL: 0.020 mg/kg)	a. t. i.
Adipic acid	000124-04-9		
Adipic anhydride	002035-75-8		
Ammonia	007664-41-7		
Albumine	000124-04-9		
Albumine coagulated by Formalde- hyde	000124-04-9		

1 Désignation	2 CAS no	3 Valeur limite de migration (mg/kg)	4 Remarques
Alcohols, aliphatic, linear, one valence, saturated, linear, primary (C ₄ -C ₂₀)			
1-Amino-3-aminomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane	002855-13-2	6	
11-Aminoundecanoic acid	002432-99-7	5	
Azelaic acid	000123-99-9		
Azelaic anhydride	004196-95-6		
1,3-Benzenedimethamine	001477-55-0		
Benzoic acid	000065-85-0		
Benzyl alcohol	000100-51-6		
Bis(2-hydroxyethyl) ether	000111-46-6		s. Diethyleneglycol
2,2-Bis(hydroxymethyl)-1-butanol	000077-99-6		s. 1,1,1-Trimethylolpropane
1,4-Bis(hydroxymethyl)cyclohexane	000105-08-8		
2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane	000080-05-7	3	
2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane-bis(2,3-epoxypropyl)ether	001675-54-3	n. d. (DL: 0.020 mg/kg, a. t. i.)	Qm = 1 mg/kg in FP o. SML = n. d.
2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane, bis(phthalic anhydride)	038103-06-9	0.05	
Bis(hydroxypropyl)ether	000110-98-5	s. Dipropylenglycol	
Bis(4-isocyanatocyclohexyl)methane	005124-30-1		s. Dicyclohexylmethane-4,4'-diisocyanate
3,3-Bis(3-methyl-4-hydroxyphenyl)-2-indolinone	047465-97-4	1.8	
Bisphenol A	000080-05-7	3	s. 2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane
Bisphenol A-bis(2,3-epoxypropyl)ether	001675-54-3		s. 2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane-bis(2,3-epoxypropyl)ether
Bisphenol-A-bis(phthalic anhydride)	038103-06-9	0.05	
Butadiene	000106-99-0	n. d. (DL: 0.02 mg/kg, a. t. i.)	Qm = 1 mg/kg in FP o. SML = n. d.
1,3-Butanediol	000107-88-0		
1-Butanol	000071-36-3		
1-Butene	000106-98-9		

1 Désignation	2 CAS n°	3 Valeur limite de migration (mg/kg)	4 Remarques
2-Butene	000107-01-7		
Butyraldehyde	000123-72-8		
Butyric acid	000107-92-6		
Butyric anhydride	000106-31-0		
Caprolactam	000105-60-2	15 (T)	
Caprolactam, sodium salt	002123-24-2	15 (T) (a. Capro- lactam)	
Caprylic acid	000124-07-2		
Carbon monoxide	000630-08-0		
Carbonyl chloride	000075-44-5		Qm = 1 mg/kg in FP
Castor oil	008001-79-4		
Cellulose	009004-34-6		
Chlorine	007782-50-5		
1-Chloro-2,3-epoxypropane	000106-89-8		s. Epichlorohydrin
Citric acid	000077-92-9		
m-Cresol	000108-39-4		
o-Cresol	000095-48-7		
p-Cresol	00106-44-5		
1,4-Cyclohexanedimethanol	000105-08-8		s. 1,4- Bis(hydroxyme- thyl)cyclohexane
Cyclohexyl isocyanate	003173-53-3		Qm (T) = 1 mg/kg in FP, a. NCO
1,9-Decadiene	001647-16-1	0.05	
Decanoic acid	000334-48-5		
1-Decanol	000112-30-1		
1,4-Diaminobutane	000110-60-1		
1,2-Diaminoethane	000107-15-3		s. Ethylenediamine
1,6-Diaminohexane	000124-09-4		s. Hexamthylene- diamine
1,4-Dichlorobenzene	000106-46-7	12	
Dicyclohexylmethane-4,4'- diisocyanate	005124-30-1		Qm = 1 mg/kg in FP (a. NCO)
Diethyleneglycol	000111-46-6	30 (T) w. Monoethy- leneglycol	
Diethylenetriamine	000111-40-0	5	
4,4'-Difluorobenzophenone	000345-92-6	0.05	
1,2-Dihydroxybenzene	000120-80-9	6	

1 Désignation	2 CAS no	3 Valeur limite de migration (mg/kg)	4 Remarques
1,3-Dihydroxybenzene	000108-46-3	2.4	
1,4-Dihydroxybenzene	000123-31-9	0.6	
4,4'-Dihydroxybenzophenone	000611-99-4	6	
4,4'-Dihydroxybiphenyl	000092-88-6	6	
Dimethylaminoethanol	000108-01-0	18	
3,3'-Diméthyl-4,4'- diisocyanatobiphenyl	000091-9/-4		Qm = 1 mg/kg in FP, a. NCO
Dipentacetythritol	000126-58-9		
Diphenylether-4,4'-diisocyanate	004128-73-8		Qm = 1 mg/kg in FP, a. NCO
Diphenylmethane-2,4'-diisocyanate	005873-54-1		Qm = 1 mg/kg (T), a. NCO
Diphenylmethane-4,4'-diisocyanate	000101-68-8		Qm = 1 mg/kg (T), a. NCO
Dipropylene glycol	000110-98-5		
Epichlorohydrin	000106-89-8		Qm = 1 mg/kg in FP
Ethanol	000064-17-5		
Ethylene	000074-85-1		
Ethylendiamine	000107-15-3	12	
Ethylenglycol	000107-21-1	30 (T) w. diethylene- glycol	
Ethylenimine	000151-56-4	n. d. (DL = 0.010 mg/kg)	
Ethylene oxide	000075-21-8		Qm = 1 mg/kg in FP
2-Ethyl-1-hexanol	000104-76-7	30	
Eugenol	000097-53-0	0.01	
Fatty acids, coco	061788-47-4		
Fatty acids, soya	068308-53-2		
Fatty acids, tall oil	061790-12-3		
Formaldehyde	000050-00-0	15	
Fumaric acid	000110-17-8		
Glucose	000050-99-7		
Glutaric acid	000110-94-1		
Glutaric anhydride	000108-55-4		
Glycerine	000056-81-5		
Hexachloroendomethylenetetrahydro- phthalic acid	000115-28-6	n. d. (DL: 0.01 mg/kg)	

1 Désignation	2 CAS no	3 Valeur limite de migration (mg/kg)	4 Remarques
Hexachloroendomethylenetetrahydro- phthalic anhydride	000115-27-5	n. d. (DL: 0.01 mg/kg)	
1-Hexadecanol	036653-82-4		
Hexafluoropropylene	000116-15-4	n. d. (DL: 0.01 mg/kg)	
Hexamethylenediamine	000124-09-4	2.4	
Hexamethylene diisocyanate	000822-06-0		Qm = 1 mg/kg in FP, a. NCO
Hexamethylenetetramine	000100-97-0	15 (T)	e. a. formaldéhyde
hydroquinone	000123-31-9		s. 1,4- dihydroxybenzene
p-Hydroxybenzoic acid	000099-96-7		
Isobutene	000115-11-7		
Isophthalic acid, dimethyl ester	001459-93-4	0.05	
Itaconic acid	000097-65-4		
Lactic acid	000050-21-5		
Lauric acid	000143-07-7		
Lauric acid, vinyl ester	002146-71-6		
Lignocellulose	011132-73-3		
Maleic acid	000110-16-7	30 (T) w. maleic an- hydride	
Maleic anhydride	000108-31-6	30 (T), a. maleic acid	
Melamine	000108-78-1		s. 2,4,6-Triamino- 1,3,5-triazin
Methacrylic acid	000079-41-4		
Methacrylic acid, benzyl ester	002495-37-6		
Methacrylic acid, butyl ester	000097-88-1		
Methacrylic acid, sec-butyl ester	002998-18-7		
Methacrylic acid, tert-butyl ester	000585-07-9		
Methacrylic acid, ethyl ester	000097-63-2		
Methacrylic acid, isobutyl ester	000097-86-9		
Methacrylic acid, isopropyl ester	004655-34-9		
Methacrylic acid, methyl ester	000080-62-6		
Methacrylic acid, monoester with ethyleneglycol	000868-77-9		
Methacrylic acid, phenyl ester	002177-70-0		
Methacrylic acid, propyl ester	002210-28-8		
Methacrylic anhydride	000760-93-0		
Methacrylonitrile	000126-98-7		

1 Désignation	2 CAS n°	3 Valeur limite de migration (mg/kg)	4 Remarques
Methanol	000067-56-1		
N-Methylolacrylamide	000924-42-5	n. d. (DL: 0.010 mg/kg, c. a. acrylamide)	
4-Methyl-1-pentene	000691-37-2	0.02	
Myristic acid	000544-63-8		
2,6-Naphthalenedicarboxylic acid, di- methyl ester	000840-65-3	0.05	
1,5-Naphthalene diisocyanate	003173-72-6		Qm = 1 mg/kg in FP, a. NCO
Nitrocellulose	009004-70-0		
1-Nonanol	000143-08-8		
Octadecyl isocyanate	000112-96-9		Qm = 1 mg/kg in FP, a. NCO
1-Octanol	000111-87-5		
1-Octene	000111-66-0	15	
Oleic acid	000112-80-1		
Palmitic acid	000057-10-3		
Pentaerythritol	000115-77-5		
1-Pentanol	000071-41-0		
Phenol	000108-95-2		
Phenylenediamine	000108-45-2		Qm = 1 mg/kg in FP
Phosgene	000075-44-5		s. Carbonylchlor- ide
Phosphoric acid	007664-38-2		
Phthalic acid			s. Terephthalic acid
o-Phthalic acid	000088-99-3		
Phthalic acid, diallyl ester	000131-17-9	n. d.: (DL: 0.01 mg/kg)	
Phthalic anhydride	000085-44-9		
Pinene, alpha-	000080-56-8		
Pinene, beta-	000127-91-3		
Polyethyleneglycol	025322-68-3		
Polypropyleneglycol (M.W. ≥ 400)	025322-69-4		
Polypropyleneglycol	025322-69-4		
1,2-Propanediol	000057-55-6		
1-Propanol	000071-23-8		
2-Propanol	000067-63-0		

1 Désignation	2 CAS n°	3 Valeur limite de migration (mg/kg)	4 Remarques
Propionaldehyde	000123-38-6		
Propionic acid	000079-09-4		
Propionic anhydride	000123-62-6		
Propylene	000115-07-1		
Propylene oxide	000075-56-9		Qm = 1 mg/kg in FP
Pyrocatechol	000120-80-9		s. 1,2- Dihydroxybenzene
Pyromellitic anhydride	000089-32-7	0.05 (e. a. pyromellitic acid)	
Resin acids and rosin acids	073138-82-6		
Resorcinol	000108-46-3		s. 1,3- Dihydroxybenzene
Rosin	008050-09-7		
Rosin gum	008050-09-7		s. «Rosin»
Rosin tall oil	008052-10-6		
Rosin wood	009014-63-5		
Rubber, natural	009006-04-6		
Salicylic acid	000069-72-7		
Sebacic acid	000111-20-6		
Sebacic anhydride	002561-88-8		
Sodium sulphide	001313-82-2		
Sorbitol	000050-70-4		
Soybean oil	008001-22-7		
Starch, edible	009005-25-8		
Stearic acid	000057-11-4		
Styrene	000100-42-5		
Succinic acid	000110-15-6		
Succinic anhydride	000108-30-5		
Sucrose	000057-50-1		
5-Sulphoisophthalic acid, monosodium salt	006362-79-4	0.05	
5-Sulphoisophthalic acid, monosodium salt, dimethyl ester	003965-55-7	0.05	
Terephthalic acid	000100-21-0	7.5	
Terephthalic acid dichloride	000100-20-9	7.5 (T), (e. a. terephthalic acid)	
Terephthalic acid, dimethyl ester	000120-61-6		
Tetraethyleneglycol	000112-60-7		

1 Désignation	2 CAS n°	3 Valeur limite de migration (mg/kg)	4 Remarques
Tetrafluoroethylene	000116-14-3	0.05	
Tetrahydrofuran	000109-99-9	0.6	
Tetrakis (2-hydroxypropyl)ethylene-diamine, N,N,N',N'-	000102-60-3		
2,4-Toluene diisocyanate	000584-84-9		Qm = 1 mg/kg in FP, a. NCO
2,6-Toluene diisocyanate	000091-08-7		Qm = 1 mg/kg in FP, a. NCO
2,4-Toluene diisocyanate, dimer	026747-90-0		Qm = 1 mg/kg in FP, a. NCO
Trialkyl(C ₁ -C ₄)acetic acid, 2,3-epoxypropyl ester	026747-90-0	6	
2,4,6-Triamino-1,3,5-triazine	000108-78-1	30	
Triethyleneglycol	000112-27-6		
1,1,1-Trimethylolpropane	000077-99-6	6	
Tripropyleneglycol	24800-44-0		
Urea	000057-13-6		
Vinyl chloride	000075-01-4	n. d.	Qm = 1 mg/kg in FP
Vinylidene chloride	000075-35-4	n. d. (DL = 0.05 mg/kg)	Qm = 5 mg/kg in FP o. SML = n. d.
Vinylidene fluoride	000075-38-7	5	

Partie B: Liste des monomères et autres substances de départ actuellement examinés par les autorités pour un éventuel retrait de la liste 1

1 Désignation	2 CAS no	3 Valeur limite de migration (mg/kg)	4 Remarques
Acetoguanamine	000542-02-9		s. 2,4-Diamino-6-methyl-1,3,5-triazine
Acids, fatty, unsaturated (C ₁₈), dimers, distilled	061788-89-4		
Acids, fatty, unsaturated (C ₁₈), dimers, hydrogenated, distilled	068783-41-5		
Acids, fatty, unsaturated (C ₁₈), dimers, hydrogenated, non-distilled	068783-41-5		
Acrylic acid, dicyclopentadienyl ester	050976-02-8		
Acrylic acid, dodecyl ester	002156-97-0		
Acrylic acid, 2-ethylhexyl ester	000103-11-7		
Acrylic acid, 2-hydroxypropyl ester	000999-61-1		
Adipic acid, divinyl ester	004074-90-2		
Azelaic acid, dimethyl ester	001732-10-1		
1,2,4-Benzenetricarboxylic acid	000528-44-9		s. «Trimellitic acid»
1,3,5-Benzenetricarboxylic acid trichloride	004422-95-1		
Benzoguanamine	000091 76 9		s. «2,4-diamino-6-phenyl-1,3,5-triazine»
Bisphenol S	000080-09-1		s. «4,4'-Dihydroxydiphenylsulphone»
1,4-Butanediol	000110-63-4		
1,4-Butanediol-bis(2,3-epoxypropyl)ether	002425-79-8		Qm(T) = 5 (e. a. epoxy)
1,4-Butanediol formal	000505-65-7		
3-Buten-2-ol	000598-32-3		
4-tert. Butylphenol	000098-54-4		
Caprolactone	000502-44-3		
Chlorendic acid	000115-28-6		s. «Hexachlorendo-methylenetetrahydro-phthalic acid»
Crotonic acid	003724-65-0	0.050 T (w. crotonic anhydride)	
1-Decene	000872-05-9		

1 Désignation	2 CAS n°	3 Valeur limite de migration (mg/kg)	4 Remarques
2,4-Diamino-6-phenyl-1,3,5-triazine	000091-76-9		
1,6-Diamino-2,2,4-trimethylhexane	003236-53-1		
1,6-Diamino-2,4,4-trimethylhexane	003236-54-2		
2,3-Dichloro-1,3-butadiene	001653-19-6		
4,4'-Dichlorodiphenyl sulphone	000080-07-9		
Dicyclopentadiene	000077-73-6		
4,4'-Dihydroxydiphenyl sulphone	000080-09-1		
3,3' Dimethyl 4,4' diaminodicyclohexylmethane	006864-37-5		
2,6-Dimethylphenol	000576-26-1		
2,2-Dimethyl-1,3-propanediol	000126-30-7		
1,3-Dioxolane	000646-06-0		
Diphenyl carbonate	000102-09-0		
Divinylbenzene	001321-74-0	0.050 T (e. a. vinyl)	
Dodecanedioic acid	000693-23-2		
5-Ethylidencbicyclo(2,2,1)-hept-2-ene	016219-75-3		
N-Heptylaminooundecanoic acid	068564-88-5		
1,4-Hexadiene	000592-45-0		
Hexahydrophthalic anhydride	000085-42-7		
1,6-Hexanediol	000629-11-8		
1-Hexene	000592-41-6		
Isobutyl vinyl ether	000109-53-5	0.050 T (e. a. vinyl)	
Isobutyraldehyde	000078-84-2		
iso-Decanol	025339-17-7		
Isophthalic acid	000121-91-5		
Isophthalic acid dichloride	000099-63-8		
Isoprene	000078-79-5		s. «2-Methyl-1,3-butadiene»
Lauroctam	000947-04-6		
Malic acid, diallyl ester	000999-21-3	0.050 T (e. a. allyl)	
Malic acid, dibutyl ester	000105-76-0		
Methacrylamide	000079-39-0	0.050 T (e. a. acryla- mide)	
Methacrylic acid, allyl ester	000096-05-9	0.050 T (e. a. allyl)	
Methacrylic acid, cyclohexyl ester	000101-43-9		

1 Désignation	2 CAS no	3 Valeur limite de migration (mg/kg)	4 Remarques
Methacrylic acid, diester with 1,3-butanediol	001189-08-8		
Methacrylic acid, diester with 1,4-butanediol	002082-81-7		
Methacrylic acid, diester with ethylene-glycol	000097-90-5		
Methacrylic acid, 2-(dimethylamino)ethyl ester	002867-47-2		
Methacrylic acid, 2,3-epoxypropylester	000106-91-2		Qm (T) = 5 mg/kg (e. a. epoxy)
Methacrylic acid, 2-sulphoethyl-ester	010595-80-9		
Methacrylic acid, sulphopropyl-ester	054276-35-6		
Methacrylic acid, sodium salt	001561-92-8	0.050 T (e. a. allyl)	Qm = 5 mg/kg in FP
2-Methyl-1,3-butadiene	000078-79-5		
3-Methyl-1-butene	000563-45-1		
1,4-(Methylenedioxy)butane	000505-65-7		s. 1,4-Butanediol formal
N-Methylolmethacrylamide	000923-02-4	n. d. (DL: 0.010 mg/kg, e. a. acrylamide)	
alpha-Methylstyrene	000098-83-9	0.050 T (e. a. vinyl)	
2,6-Naphthalenedicarboxylic acid	001141-38-4		
Neodecanoic acid, vinyl ester	051000-52-3		
Neopentylglycol	000126-30-7		s. «2,2- Dimethyl-1,3- propanediol»
Norbornene	000498-66-8		
4-tert. Octylphenol	000140-66-9		
1-Pentene	000109-67-1		
Perfluoropropyl-perfluorovinyl ether	001623-05-8		
Phthalic acids	-		s. Iso- or o- phthalic acid
1,3-Propanediol	000504-63-3		
Propionic acid, vinyl ester	000105-38-4	0.050 (e. a. vinyl)	
Sebacic acid, dimethyl ester	000106-79-6		
Styrenesulphonic acid	026914-43-2	0.050 T (e. a. vinyl)	
Trialkyl(C ₄ -C ₁₀)acetic acid, vinyl ester (= Vinyl versatate)			

1 Désignation	2 CAS n°	3 Valeur limite de migration (mg/kg)	4 Remarques
Triallyl cyanurate	000101-37-1	0.050 T (e. a. allyl)	
Tricyclodécanediméthanol	026896-48-0		
Trimellithic acid	000528-44-9		Qm (T) = 5 mg/kg in FP
Trimellithic anhydride	000552-30-7		Qm (T) = 5 mg/kg in FP
1,1,1-Triméthylolpropane triacrylate	015625-89-5		
1,1,1-Triméthylolpropane- triméthacrylate	003290-92-4		
Trioxane	000110-88-3		
Tris(2-hydroxyéthyl)amine	000102-71-6		s. Triéthanolamine
N-Vinyl-N-méthylacétamide	003195-78-6	0.050 T (e. a. vinyl)	Qm = 5 mg/kg in FP
Vinylpyrrolidone	000088-12-0	0.050 mg/kg (e. a. vinyl)	
p-Vinyltoluène	000622-97-9	0.050 T (e. a. vinyl)	see «p- Méthylstyrène»
m-Xylenol	000105-67-9		s. «2,4- Diméthylphénol»
o-Xylenol	000526-75-0		s. «2,3- Diméthylphénol»
p-Xylenol	000095-87-4		s. «2,5- Diméthylphénol»

2 Liste (non exhaustive) des additifs admis dans la fabrication de matières plastiques, compte tenu des restrictions indiquées

1 Désignation	2 CAS n°	3 Valeur limite de migration (mg/kg)	4 Remarques
Acetic acid	0064-19-7		
Acetic acid, butyl ester	00123-86-4		
Acetic acid, ethyl ester	00141-78-6		
Acetic anhydride	000108-24-7		
Acetone	00067-64-1		
Acetylacetic acid, salts			
Acetylated glycerides			
Acids, aliph., monocarb. (C ₈ -C ₂₂) esters with polyglycerol			
Acids, fatty from animal or vegetable food fats and oils			
Adipic acid	00124-04-9		
Alcohols, aliph, monoh., sat., linear, primary (C ₄ -C ₂₄)			
Alginic acid	009005-32-7		
Alkyl(C ₈ -C ₂₂) sulphuric acids, linear, primary, with an even number of carbon atoms			
Aluminium calcium hydroxy phosphate, hydrate			
Aluminium fibers, flakes and powders			
Aluminium hydroxide	21645-51-2		
Aluminium-Magnesium-hydroxy carbonate	011097-59-9		
Aluminium oxide	01344-28-1		
13-Aminocrotonic acid, diester with thiobis(2-hydroxyethyl)ether	13560-49-1		
Ammonia	007664-41-7		
Ammonium bromide	12124-97-9		
Ammonium hydroxide	01336-21-6		
Arachidic acid	00506-30-9		
Arachidonic acid	007771-44-0		
Ascorbic acid	00050-81-7		
Ascorbyl palmitate	00137-66-6		
Ascorbyl stearate	10605-09-1		
Beeswax	08012-89-3		
Behenamide	03061-75-4		
Behenic acid	00112-85-6		

1 Désignation	2 CAS no	3 Valeur limite de migration (mg/kg)	4 Remarques
Bentonite	01302-78-9		
Benzoic acid	00065-85-0		
Benzoic acid, butyl ester	00136-60-7		
Benzoic acid, ethyl ester	00093-89-0		
Benzoic acid, methyl ester	00093-58-3		
Benzoic acid, propyl ester	02315-68-6		
Bis(4-ethylbenzylidene)sorbitol	079072-96-1		
Bis(methylbenzylidene)sorbitol	087826-41-3 069158-41-4 054686-97-4		
Boron nitride	10043-11-5		
Butane	00106-97-8		
Calcium butyrate	05743-36-2		
Calcium hydroxide	01305-62-0		
Calcium oxide	01305-78-8		
Calcium sulphoaluminate	12004-14-7 37293-22-4		
Candelilla wax	08006-44-8		
Caprylic acid	00124-07-2		
Carbon dioxide	00124-38-9		
Carbonic acid, salts			
Carboxymethylcellulose	09000-11-7		
Carnauba wax	08015-86-9		
Casein	09000-71-9		
Castor oil, dehydrated (food grade quality)	64147-40-6		
Castor oil, mono- and diglycerides			
Cellulose	09004-34-6		
Cellulose acetate butyrate	09004-36-8		
Cellulose regenerated	68442-85-3		
Ceresin, refined	08001-75-0		
Citric acid	00077-92-9		
Citric acid, triethyl ester	00077-93-0		
Cotton fibers			
Cristobalite	014464-46-1		
Cyclohexylamine	00108-91-8		
Damar	09000-16-2		
n-Decanoic acid	000334-48-5		
alpha-Dextrin	010016-20-3		
beta-Dextrin	07585-39-9		

1 Désignation	2 CAS n°	3 Valeur limite de migration (mg/kg)	4 Remarques
Diatomaceous earth	061790-53-2		
Diatomaceous earth, soda ash flux-calcined	068855-54-9		
Dibenzylidene sorbitol	32647-67-9		
2,4-Di-tert-butylphenyl-3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzoate	004221-80-1		
3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxy-benzoic acid, hexadecyl ester	67845-93-6		
Di-n-octadecyl-3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzyl phosphonate	003135-18-0		
Dicyanodiamide	00461-58-5		
Dimethyl sulphoxide	0067-68-5		
Dipentaerythritol	00126-58-9		
Dipropylenglycol	25265-71-8		
Dolomite	16389-88-1		
Erucamide	000112-84-5		
Erucic acid	000112-86-7		
Ethanol	00064-17-5		
Ethylcarboxymethylcellulose	037205-99-5		
Ethylcellulose	09004-57-3		
Ethylenbisoleamide, N, N'	00110-31-6		
Ethylenbispalmitamide, N,N'	05518-18-3		
Ethylenbisstearamide, N,N'	00110-30-5		
Ethylenediaminetetraacetic acid	00060-00-4		
Ethylene-N-palmitamide-N'-stearamide	05136-44-7		
Ethylhydroxyethylcellulose	09004-58-4		
Ethylhydroxymethylcellulose			
Ethylhydroxypropylcellulose			
Fats and oils, from animal or vegetable food sources			
Fats and oils, hydrogenated, from animal or vegetable food sources			
Formic acid	00064-18-6		
Fumaric acid	00110-17-8		
Gadoleic acid	029204-02-2		
Gelatin	09000-70-8		
Glass fibers			
Glass microballs			
Glutaric acid	00110-94-1		
Glycerol	00056-81-5		

1 Désignation	2 CAS no	3 Valeur limite de migration (mg/kg)	4 Remarques
Glycerol dibehenate Glycerol, esters with acetic acid Esters of glycerol with aliphatic, saturated, linear acids with an even number of C-atoms (C ₁₄ -C ₁₈) and with aliphatic, unsaturated, linear acids with an even number of C-atoms (C ₁₆ -C ₁₈) Glycerol, esters with butyric acid Glycerol, esters with erucic acid Glycerol, esters with 12-hydroxy stearic acid Glycerol, esters with lauric acid Glycerol, esters with linoleic acid Glycerol, esters with myristic acid Glycerol, esters with oleic acid Glycerol, esters with palmitic acid Glycerol, esters with nonanoic acid Glycerol, esters with propionic acid Glycerol, esters with rizinoleic acid Glycerol, esters with stearic acid	099880-64-5		
Glycerol monobehenate	30233-64-8		
Glycerol monohexanoate	26402-22-2		
Glycerol monolaurate diacetate	30899-62-8		
Glycerol monooleate	26402-26-6		
Glycerol monooleate, ester with ascorbic acid			
Glycerol monooleate, ester with citric acid			
Glycerol monopalmitate, ester with ascorbic acid			
Glycerol monopalmitate, ester with citric acid			
Glycerol monostearate, ester with ascorbic acid			
Glycerol monostearate, ester with citric acid			
Glycerol triheptanoate	00620-67-7		
Glycine, salts			
Graphite	07782-42-5		
Guar gum	09000-30-0		
Gum arabic	09000-01-5		
Heptanoic acid	00111-14-8		

1 Désignation	2 CAS n°	3 Valeur limite de migration (mg/kg)	4 Remarques
n-Hexanoic acid	000142-62-1		
Huntite (natural calcium magnesium carbonate)	19569-21-2		
Hydrochlorid acid	07647-01-0		
Hydromagnesite	012072-90-1		
Hydrotalcite (Mg/Al carbonate complex)	12304-65-3		
4-Hydroxybenzoic acid, ethyl ester	00120-47-8		
4-Hydroxybenzoic acid, isopropyl ester	004191-73-5		
4-Hydroxybenzoic acid, methyl ester	00099-76-3		
4-Hydroxybenzoic acid, propyl ester	00094-13-3		
Hydroxyethylcellulose	09004-62-0		
Hydroxyethylmethylcellulose	09032-42-2		
Hydroxyethyl starch	09005-27-0		
Hydroxymethylcellulose	37353-59-6		
Hydroxypropylcellulose	09004-64-2		
Hydroxypropyl starch	09049-76-7		
12-Hydroxystearic acid	00106-14-9		
Hypophosphorous acid	006303-21-5		
Iron oxide	01332-37-2		
Isopentane	00078-78-4		
Japan wax	08001-39-6		
Kaolin	01332-58-7		
Kaolin, calcined	66402-68-4		
Lactic acid	00050-21-5		
Lactic acid, butyl ester	00138-22-7		
Lauric acid	00143-07-7		
Lecithin	08002-43-5		
Levulinic acid	00123-76-2		
Lignoceric acid	00557-59-5		
Linoleic acid	000060-33-3		
Linolenic acid	028290-79-1		
Lysine, salts			
Magnesium hydroxide	01309-42-8		
Magnesium oxide	01309-48-4		
Malic acid	06915-15-7		
Malonic acid	00141-82-2		
Mannitol	00087-78-5		
Methylcarboxymethylcellulose	037206-01-2		

1 Désignation	2 CAS n°	3 Valeur limite de migration (mg/kg)	4 Remarques
Methylcellulose	09004-67-5		
Methylethylcellulose	09004-59-5		
Methylhydroxymethylcellulose			
Methylhydroxypropylcellulose	009004-65-3		
Mica	12001-26-2		
Molybdenum disulphide	01317-33-5		
Montanic acids (purified) and/or their esters with ethylene glycol and/or with 1,3-butanediol and/or glycerol			
Montan wax	08002-53-7		
Myristic acid	000544-63-8		
7-(2-H-naphtho-(1.2-d)triazol-2-yl)-3-phenylcoumarin	03333-62-8		
Nepheline syenite	68187-64-4		
Oleamide	000301-02-0		
Oleic acid	00112-80-1		
Oleyl alcohol	00143-28-2		
2,2'-Oxamidobis(ethyl-3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate)	70331-94-1		
Ozocerite	012198-93-5		
Palmitic acid	00057-10-3		
Palmitoleic acid	000373-49-9		
Pectin	09000-69-5		
Pentaerythritol	00115-77-5		
Pentaerythritol-tetrakis[3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate]	006683-19-8		
Pentane	00109-66-0		
Phosphoric acid	07664-38-2		
Phosphorous acid, tris(2,4-di-tert-butylphenyl) ester	31570-04-4		
o-Phthalic acid	00088-99-3		
Phthalaic anhydride	00085-44-9		
Polydimethylsiloxane (M.W.13500-90000)	09016-00-6 63148-62-9		
Polyethyleneglycol	25322-68-3		
Polyethyleneglycol ester of hydrogenated castor oil	61788-85-0		
Polyethyleneglycol, esters of aliphatic monocarboxylic acids (C ₆ -C ₂₂) and their ammonium and sodium sulphates			
Polyethyleneglycol sorbitan monolaurate	09005-64-5		

1 Désignation	2 CAS no	3 Valeur limite de migration (mg/kg)	4 Remarques
Polyethyleneglycol sorbitan monooleate	09005-65-6		
Polyethyleneglycol sorbitan monopalmitate	09005-66-7		
Polyethyleneglycol sorbitan monostearate	09005-67-8		
Polyethyleneglycol sorbitan trioleate	09005-70-3		
Polyethyleneglycol sorbitan tristearate	09005-71-4		
Poly(glycerol ricinoleate)	29894-35-7		
Polyoxyalkyl (C ₂ -C ₄)dimethylpolysiloxane			
Polyphosphoric acids	08017-16-1		
Polypropyleneglycol	025322-69-4		
Potassium bromide	07758-02-3		
Potassium hydroxide	01310-58-3		
1,2-Propanediol	00057-55-6		
2-Propanol	00067-63-0		
Propionic acid	00079-09-4		
1,2-Propyleneglycol alginate	09005-37-2		
1,2-Propyleneglycol dilaurate	22788-19-8		
1,2-Propyleneglycol dioleate	00105-62-4		
1,2-Propyleneglycol dipalmitate	33587-20-1		
1,2-Propyleneglycol distearate	06182-11-2		
1,2-Propyleneglycol monolaurate	27194-74-7		
1,2-Propyleneglycol monooleate	01330-80-9		
1,2-Propyleneglycol monopalmitate	29013-28-3		
1,2-Propyleneglycol monostearate	001323-39-3		
Propylhydroxyethylcellulose			
Propylhydroxymethylcellulose			
Propylhydroxypropylcellulose			
Pyrophosphoric acid	02466-09-3		
Pyrophosphorous acid	013445-56-2		
Pyrophyllite /=natural aluminium silicate/	68136-61-8		
Quartz	14808-60-7		
Resin acids and rosin acids	73138-82-6		
Rosin	08050-09-7		
Rosin, ester with glycerol	08050-31-5		
Rosin, ester with pentaerythritol	08050-26-8		
Rosin, hydrogenated	065997-06-0		

1 Désignation	2 CAS no	3 Valeur limite de migration (mg/kg)	4 Remarques
Rosin, hydrogenated, ester with glycerol	65997-13-9		
Rosin, hydrogenated, ester with methanol	08050-15-5		
Rosin, hydrogenated, ester with pentaerythritol	64365-17-9		
Rubber, natural	09006-04-6		
Salicylic acid	00069-72-7		
Silicates, natural			
Silicic acid, salts			
Silicic acid, silylated			
Silicon carbide	00409-21-2		
Silicon dioxide	07631-86-9		
Sodium bromide	07647-15-6		
Sodium hydroxide	01310-73-2		
Sorbic acid	00110-44-1		
Sorbitan dioleate	29116-98-1		
Sorbitan monobehenate	62568-11-0		
Sorbitan monolaurate	01338-39-2		
Sorbitan monooleate	01333-68-2		
Sorbitan monopalmitate	26266-57-9		
Sorbitan monostearate	01338-41-6		
Sorbitan tetrastearate	61752-68-9		
Sorbitan trioleate	26266-58-0		
Sorbitan tripalmitate	54140-20-4		
Sorbitan tristearate	26658-19-5		
Sorbitol	00050-70-4		
Sorbitol monostearate	26836-47-5		
Starch, edible	09005-25-8		
Starch, hydrolysed	68412-29-3		
Stearic acid	00057-11-4		
Stearamide	000124-26-5		
Stearoylbenzoylmethane	58446-52-9		
Stearoyl-2-lactylic, acid calcium salt	05793-94-2		
Succinic acid	00110-15-6		
Sucrose acetate isobutyrate	00126-13-6		
Sucrose octaacetate	00126-14-7		
Sulphur	07704-34-9		
Sulphuric acid	07664-93-9		
Talc	14807-96-6		

1 Désignation	2 CAS n°	3 Valeur limite de migration (mg/kg)	4 Remarques
Tartaric acid	00087-69-4		
Taurine salts			
Terphthalic acid, diester with (2,2'-methylencbis (4-methyl-6-tert-butylphenol))	57569-40-1		
Tetraethyleneglycol	000112-60-7		
Tatrakis(2-hydroxypropyl)ethylenediamine, N,N,N,N'-	00102-60-3		
Titanium dioxide	13463-67-7		
Tocopherol, alpha-	00059-02-9 10191-41-0		
Tragacanth gum	09000-65-1		
Triethyleneglycol	00112-27-6		
1,3,5-Trimethyl-2,4,6-tris(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzy) benzene	01709-70-2		
Wollastonite (= natural calcium silicate)	013983-17-0		free from asbestos
Wood flour and fibers			
Xanthan gum	011138-66-2		
Zinc hydroxide	020427-58-1		
Zinc oxide	01314-13-2		
Zinc sulphide	01314-98-3		

3 Liste des exigences particulières (spécifications et critères de pureté)

1 Sulfate de baryum

La solubilité dans l'acide chlorhydrique 0.1 N, déterminée selon DIN 53 770^v, ne doit pas être supérieure à 0.01 pour cent masse.

2 Bis(2-tert.butyle-4-phényle)-pentaérythritoldiphosphite

Utilisé comme stabilisant de l'hydrolyse, ne doit pas contenir plus de 1 pour cent masse de triisopropanolamine. Cette dernière substance ne doit pas être décelée (<0.05 mg/kg) lors du test de migration.

3 Carbonate de calcium naturel

Teneur en:

- Carbonate de magnésium jusqu'à 20 % masse
- Arsenic 0.1 mg/kg
- Plomb 30 mg/kg
- Cadmium 0.5 mg/kg
- Chlore 30 mg/kg
- Mercure 0.05 mg/kg

4 Chlorure des esters de choline des acides gras naturels à chaîne linéaire avec prédominance d'acides gras en C₈-C₁₈

Teneur en:

- Acides gras libres maximum 3 % masse
- Esters d'acides gras avec le diméthyl-aminoéthanol maximum 3 % masse

5 Copolymère greffé de l'anhydride maléique et de l'éthylène

- Poids moléculaire moyen 10 000
- Anhydride maléique lié maximum 2 % masse
- Anhydride maléique libre maximum 10 mg/kg
- Anhydride de l'acide phényl-3-propane-1,2 dicarbonique maximum 50 mg/kg

6 Collidine (mélange de di- et triméthylpyridine)

Teneur en:

- 2,4,6-triméthylpyridine 60 à 70 % masse
- 2,3,6-triméthylpyridine 18 à 27 % masse
- 3,5-diméthylpyridine 7 à 12 % masse
- 2,4- et 3,4-diméthyl-pyridine maximum 3 % masse

7 Esters des acides montaniques (C₂₅ - C₃₀) avec l'éthylène glycol

Teneur en:

- | | |
|--------------------------------------|---------------------|
| a. éthylène glycol libre | maximum 0.3 % masse |
| b. acide montanique libre | maximum 10 % masse |
| c. monoesters des acides montaniques | maximum 0.5 % masse |

8 Stabilisants organo-étains**8.1 Composés di-*n*-octyl étain**

8.1.1 3 pour cent masse de l'étain présent peuvent être liés à des groupes isooctyl et alkyl à nombre d'atomes de carbone inférieur à 8 sous forme de composés di- et trialkyl étain. Les composés méthyl, éthyl et aryl étain ne doivent cependant pas être décelés.

8.1.2 La teneur en arsenic, plomb et cadmium ne doit pas être supérieure à 30 mg/kg. Le mercure ne doit pas être décelé.

8.2 Composés diméthyl étain [76% de diméthylétain bis (isooctyl thioglycollate) et 24 % de monométhylétain (isooctyl thioglycollate)]

Teneur en:

- | | |
|--------------------------------|---------------------|
| a. Composés triméthyl étain | maximum 0.4 % masse |
| b. Autres composés alkyl étain | maximum 20 mg/kg |
| c. Arsenic, plomb et cadmium | maximum 30 mg/kg |
| d. Mercure | non décelé |

8.3 Mono-*n*-octyl étain tri(thioglycollate C10-C16) et di-*n*-octyl étain bis(thioglycollate C10-C16) dans le rapport 2:1

Mêmes spécifications que pour 1.

9 Huiles de paraffine, paraffines solides et cires microcristallines

9.1 Les huiles de paraffine et les paraffines solides doivent satisfaire aux prescriptions de la Pharmacopée helvétique (Pharmacopoea Helvetica Ed. VI). Le benzopyrène-3,4 ne doit pas être présent à une teneur supérieure à 0.1 mg/kg (Pour la méthode consulter: Bundesgesundheitsblatt 19, 231 [1976]).

9.2 Pour des cires microcristallines le critère de pureté est l'absorption UV dans des domaines de longueurs d'ondes bien déterminés (pour plus de détails se reporter à US-Fed. Reg. du 8 juillet 1964, paragraphe 121.1156-Petroleum Wax).

10 Pigments et matières colorantes

10.1 La teneur en métaux et en métalloïdes, solubles dans l'acide chlorhydrique 0.1 M, déterminée en pourcentage du pigment ou du colorant, ne doit pas dépasser les valeurs suivantes :

a.	antimoine:	0.05% masse
b.	arsenic:	0.01% masse
c.	baryum:	0.01% masse
d.	cadmium ¹⁾ :	0.01% masse
e.	chrome(III) ²⁾ :	0.10% masse
f.	plomb:	0.01% masse
g.	mercure:	0.005% masse
h.	sélénium:	0.01% masse

¹⁾ cf. point 6

²⁾ il est interdit d'utiliser des pigments à base de chrome VI.

- 10.2 La teneur en amines aromatiques primaires non sulfonées (exprimée en aniline) ne doit pas dépasser 500 mg/kg. La teneur en benzidine, en β -naphthylamine et en amino-4-biphényle, pris isolément ou ensemble, ne doit pas dépasser 10 mg/kg.
- 10.3 La teneur en amines aromatiques sulfonées (exprimée en acide sulfonique aniline) ne doit pas dépasser 500 mg/kg.
- 10.4 La fraction du noir de carbone extractible par le toluène ne doit pas dépasser 0.15 pour cent masse.
- 10.5 La teneur en biphényles polychlorés extractibles, exprimée en décachlorobiphényle, ne doit pas dépasser 25 mg/kg.
- 10.6 L'utilisation de pigments de cadmium n'est pas autorisée.

11 Huiles de polydiméthylsiloxane

- 11.1 Dans la structure des molécules de polydiméthylsiloxane, le même atome de silicium ne doit porter que des groupes méthyle.
- 11.2 La viscosité à 20° C ne doit pas être inférieure à 1 cm² · sec⁻¹ (100 centistokes).
- 11.3 La teneur en matières volatiles (par chromatographie en phase gazeuse) ne doit pas être supérieure à 0.5 pour cent masse. Les combinaisons cyclisées D4 à D8 ne doivent pas, au total, être supérieures à 0.2 pour cent masse.

12 Polyéthylène oxydé

- | | | |
|----|-------------------------|---------------------|
| a. | Poids moléculaire moyen | 8000 |
| b. | Teneur en oxygène | maximum 1.2 % masse |
| c. | Indice d'acide | maximum 16 |

13 Cire de polyéthylène oxydé

- | | | |
|----|-------------------------|-----------------|
| a. | Poids moléculaire moyen | 200 à 1500 |
| b. | Viscosité (120°C) | 80 à 220 mPa.s |
| c. | Teneur en oxygène | 4 à 10 % masse |
| d. | Teneur en acide | 20 à 70 % masse |

14 Stéaroyl-benzoyl-méthane (n° CAS 58446-52-9)

Composition:

- a. stéaroyl-benzoyl-méthane/palmitoyl benzoyl-méthane (le stéaroyl-benzoyl-méthane doit être en excès) 86 % masse
- b. distéaroyl-méthane, dipalmi-toyl-méthane et stéaroylpalmi-toyl-méthane 11 % masse
- c. acides gras et amides d'acides gras 3 % masse

15 Vinyl triméthoxysilane et vinyl triéthoxysilane

La limite, exprimée en vinyl silane, ne s'applique qu'à l'eau de boisson conduite dans des tuyaux en polyéthylène réticulé avec les silanes précités. Conditions de la migration: 2 fois 24h à 80° C, chaque fois avec de l'eau fraîche. La somme des valeurs des deux essais ne doit pas dépasser la limite.

16 Phosphite de tri(nonylphényle)

16.1 Le phosphite de tri(nonylphényle), à savoir le phosphite de tri(monononylphényle), pris isolément ou en mélange avec le phosphite de tri(dinonylphényle) doit satisfaire aux critères de pureté suivants:

La teneur en:

- a. Nonylphénols non transformés (monononyl- et dinonylphénol) maximum 6.0 % masse
- b. Phénol libre non substitué maximum 0.05 % masse
- c. Phosphate de tri(nonylphényle) et phosphite de di(nonylphényle) total 1 % masse

16.2 Utilisés comme agent de protection contre l'hydrolyse, le phosphite de tri(nonylphényle) ou ses mélanges peuvent être additionnés de triisopropanolamine à raison de 1 pour cent masse au maximum. Cette dernière substance ne doit pas être décelée dans le produit fini.

39767

Ordonnance concernant la détermination des plafonds cantonaux d'allocation de l'aide aux investissements dans les régions de montagne pour 1998

du 26 janvier 1998

Le Département fédéral de l'économie,

vu l'article 6 de l'ordonnance du 26 novembre 1997¹ concernant l'aide aux investissements dans les régions de montagne,

arrête:

Article premier

Sur la base d'une participation financière de 145,4 millions de francs, les plafonds de crédit cantonaux d'allocation de l'aide pour 1998 sont fixés comme suit:

Canton	Plafond de crédit en millions de francs	Canton	Plafond de crédit en millions de francs
Zurich	2,2	Appenzell Rh.-Ext.	3,3
Berne	29,3	Appenzell Rh.-Int.	1,6
Lucerne	7,1	Saint-Gall	7,2
Uri	3,6	Grisons	16,5
Schwyz	4,5	Thurgovie	0,5
Unterwald-le-Haut	3,1	Tessin	10,9
Unterwald-le-Bas	2,4	Vaud	7,9
Glaris	1,8	Valais	20,6
Fribourg	10,4	Neuchâtel	4,4
Soleure	1,4	Jura	6,7

Art. 2

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} mars 1998.

26 janvier 1998

Département fédéral de l'économie:
Delamuraz

39777

RS 901.113

¹ RS 901.11; RO 1998 79

**Ordonnance de l'OFAEE
sur la mise à disposition de parties de contingents tarifaires
à l'importation de légumes et de fruits frais
(Ordonnance sur la mise à disposition selon l'OILFF)**

Communication du 1^{er} février 1998

L'ordonnance du 18 février 1997¹ sur la mise à disposition selon l'OILFF a été modifiée au cours du mois de janvier aux dates suivantes:

6 janvier 1998
9 janvier 1998
13 janvier 1998
15 janvier 1998
26 janvier 1998

Selon l'article 15, 2^e alinéa, de l'ordonnance du 17 mai 1995² sur l'importation de légumes, de fruits frais et de fleurs coupées (OILFF), ces modifications ne sont pas publiées dans le Recueil officiel des lois fédérales. Le texte complet des modifications peut être consulté ou obtenu à l'Office fédéral des affaires économiques extérieures, Politique des importations et des exportations, 3003 Berne.

1^{er} février 1998

Chancellerie fédérale

39788

¹ RS 916.121.100
² RS 916.121.10

AS-1998-06 vom 17.02.1998 (S. 477-644)

RO-1998-06 du 17.02.1998 (p. 477-644)

RU-1998-06 del 17.02.1998 (p. 477-644)

In	Amtliche Sammlung
Dans	Recueil officiel
In	Raccolta ufficiale
Jahr	1998
Année	
Anno	
Band	1998
Volume	
Volume	
Heft	06
Cahier	
Numero	
Datum	17.02.1998
Date	
Data	
Seite	477-644
Page	
Pagina	
Ref. No	30 005 461

Das Dokument wurde durch das Schweizerische Bundesarchiv digitalisiert.

Le document a été digitalisé par les Archives Fédérales Suisses.

Il documento è stato digitalizzato dell'Archivio federale svizzero.