

CH_VB <td class="metadataCell">30005461</td> vom 6. Juli 1983

Bundesverwaltung, 1983-07-06, DE

Quelle: https://mcp.opencaselaw.ch/entscheid/ch_vb__td_class__metadataCell__30005461__td_

FR: CH_VB <td class="metadataCell">30005461</td> du 6 juillet 1983

IT: CH_VB <td class="metadataCell">30005461</td> del 6 luglio 1983

Erwägungen

E. 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'OFCOM 483 Raccordements de télécommunication situés hors des zones habitées. O du DETEC 485 Installations de télécommunication. O de l'OFCOM 494 Gestion des fréquences et concessions de radiocommunication. O de l'OFCOM 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'OFCOM 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, OPIa) 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 477

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"à4 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", 1"al. Numéro du tarif douanier ex 2101.2010 Abrogé III La présente modification entre en vigueur le 1' mars 1998.

E. 17.1

En général 17.2.1 Aliments exempts de gluten 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 17.2.2.1 Potage 17.2.2.2 Produits édulcorés, en général 17.2.2.3 Bonbons sans sucre et gommes à mâcher BPF BPF 0,05 g/kg BPF 1 g/kg 10 g/kg BPF 5 g/kg art. 6/3 et 6/4 OAdd art. 6/3 et 6/4 OAdd 557

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI Additifs Teneurs Dispositions spéciales et remarques d'additif Art. (avec nos de réf. des listes positives) max. admises 17.2.2.6 Nectar de fruits, vermouth et bitter sans alcool 558 n° 12.51) BPF n° 12.6 0,1 g/kg I) uniquement dans la gomme à mâcher 0,4 g/kg 1) Autres additifs divers: n° 14.262) 3(1 g/kg 2) uniquement dans la gomme à mâcher Conservateurs:

no 3.6 1 g/kg Edulcorants: art. 6/3 et 6/4 OAdd n° 12.1-12.4 BPF n° 12.6 0, g/kg
Gélfifiants et épaississants: n° 5.1-5.19 BPF Edulcorants: art. 6/3 et 6/4 OAdd n°
12.1-12.4 BPF n° 12.6 0,05 g/kg Conservateurs: uniquement dans les boissons vendues n° 5
3.4, 3.6 ou 0,4 g/19 en bouteilles PET non-pasteurisables et n° 3.13 0,25 g/12) dans les
boissons vendues en distribu- teurs automatiques; la conservation doit être portée à la
connaissance du consommateur I) n° 3.4: 0,15 g/l au max.; no 3.6: 0,3 g/l au max. 2) dose
ajoutée; ne doit plus être dé- tectable au moment de la remise au consommateur
Edulcorants: art. 6/3 et 6/4 OAdd n° 12.1 BPF no 12.2 0,8 g/l no 12.3 BPF n° 12.4 BPF no
12.6 0,03 g/l Autres additifs divers: n° 14.20 BP_ 17.2.2.4 Maspain et pâte brute de
noyaux, sans sucre 17.2.2.5 Conserves de fruits

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI
Additifs Teneurs Dispositions spéciales et remarques d'additif Art. (avec nos de réf. des
listes positives) max. admises 17.2.2.7 Boisson de table, limonade 17.2.2.8 Sirop de fruits,
excepté le sirop d'agrumes 17.2.2.9 Sirop d'agrumes 17.2.2.10 Confiture Boissons à base de
café, thé, infusions de plantes, infusions de fruits, guarana ou leurs ex- traits Edulcorants:
comme sous pos. 17.2.2.6 Colorants: nos 1A.1-1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2-1B.14
(sauf 1B.6 et 1B.8) Gélfifiants et épaississants: n° 5.1-5.22 Edulcorants: n° 12.1 n° 12.2 n°
12.3 n° 12.4 n° 12.6 Conservateurs: n° 3.1 Gélfifiants et épaississants: n° 5.1-5.22
Edulcorants: comme sous pos. 17.2.2.8 Gélfifiants et épaississants: no 5.22 Edulcorants:
n° 12.1-12.4 n° 12.6 Gélfifiants et épaississants: n° 5.8 Edulcorants: n° 12.1 n° 12.2 n°
12.3 n° 12.4 n° 12.6 art. 6/3 et 6/4 OAdd BPF uniquement pour le sirop naturelle- 6 g/kg
ment trouble art. 6,1 et 6/4 OAdd BPF 0,8 g/l) I) par litre de boisson prête à la con- BPF
sommation BPF 0,03 g/l) 1 g/kg uniquement dans le sirop naturelle- 6 g/kg ment trouble
art. 6/3 et 6/4 OAdd art. 6/3 et 6/4 OAdd art. 6/3 et 6/4 OAdd 17.2.2.11 1 g/kg BPF 0,05
g/kg BPF BPF 0,8 g/l BPF BPF 0,03 g/l 559

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI
Additifs Teneurs Dispositions spéciales et remarques d'additif Art. (avec nos de réf. des
listes positives) max. admises 17.2.2.12 Articles de boulangerie, arti- cles de biscuiterie et
de bis- cotterie 17.2.2.13 Pouding et crème 17.2.2.14 Mayonnaise 17.2.3 Pâtes alimentaires
enrichies en protéines Edulcorants: n° 12.1-12.4 BPF n° 12.6 0,05 g/kg Exhausteurs de
goût: n° 9.1 BPF Edulcorants: n° 12.1-12.4 BPF n° 12.6 0,05 g/kg Gélfifiants et
épaississants: n° 5.1-5.22 BPF En plus des additifs mentionnés sous pos. 15: Autres
additifs divers: n° 14.18 BPF art. 6/3 et 6/4 OAdd art. 6/3 et 6/4 OAdd 17.2.4 Préparations
pour nourrissons et préparations de suite, autres aliments pour nourrissons et enfants en bas
âge 560 182, 183 Ces préparations ne doivent contenir ni additifs transférés ni additifs
admis en général, au sens de l'article 3 OAdd, excepté: —n° 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, lis 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 20 g/kg) t) par kg de graisse n° 4.2 30 g/kg) Gélfifiants et
épaississants: n° 5.3, 5.4 ou 10 g/kg) n° 5.6 5 g/kg-) Acides, bases, sels: n° 7.1 BPF n° 5
7.3, 7.4, 7.8, 7.9 (hydroxydes de Na BPF et de K), 7.10 (uniquement des acides li- bres et
leurs sels de Na et de K) Arômes: —extrait de vanille BPF pour nourrissons —vanilline
BPF ■ ne sont pas admis dans les préparations pour nourrissons 2) par kg de MS ne sont
pas admis dans les préparations

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI Additifs Teneurs Dispositions spéciales et remarques d'additif Art. (avec nos de réf. des listes positives) max. admises 17.2.5 Aliments de complément à base d'extrait de malt 17.2.6 Produits sous forme de pas-tilles Exhausteurs de goût: n°5 9.2, 9.3 184 Colorants: nos 1A.1-1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.13 Emulsifiants: n°5 4.1-4.7 Gélifiants et épaississants: n°55.1-5.22 Antiagglomérants: n°5 6.1-6-6 Acides, bases, sels: n°5 7.4, 7.13 Arômes: — préparations aromatisantes — substances aromatisantes nat. — substances arom. id. aux nat. — éthylvanilline Autres additifs divers: n° 14.19 En plus des additifs admis dans les denrées alimentaires de nature comparable: Colorants: nos 1A.1-1A.7 7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.13 Emulsifiants: nos 4.1-4.3 Gélifiants et épaississants: n°5 5.1-5.22 Acides, bases, sels: nos 7.2, 7.4, 7.10, 7.13, 7.19 BPF BPF BPF BPF BPF BPF BPF BPF BPF 0,1 g/kg BPF BPF 50 g/kg) %) y compris agents gélifiants et épaississants et autres additifs divers 50 g/kg) 2) y compris émulsifiants et autres additifs divers BPF 561

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI Additifs Teneurs Dispositions spéciales et remarques d'additif Art. (avec nos de réf. des listes positives) max. admises 17.2.7 Produits sous forme de poudre 18 Fruits, légumes 18.1 Fruits crus, plus ou moins 185 prêts à l'emploi 18.1.1 Agrumes Arômes: —préparations aromatisantes BPF —substances aromatisantes nat. BPF —substances arom. id. aux nat. BPF —éthylvanilline 0,1 g/kg Autres additifs divers: nos 14.11, 14.13, 14.15, 14.16, 14.23 53 g/kg) En plus des additifs admis dans les denrées alimentaires de nature comparable: Colorants: n°5 1A.1-1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.13 BPF Acides, bases, sels: n°5 7.2, 7.4, 7.10, 7.13, 7.19 BPF Antiagglomérants: nos 6.1-6.6 BPF Arômes: —préparations aromatisantes BPF —substances aromatisantes nat. BPF —substances arom. id. aux nat. BPF —éthylvanilline 0,1 g/kg Conservateurs): 2) n°5 3.8-3.10 Agents d'enrobage(): nos 11.1-11.3, 11.8, 11.10-11.14 BPF 3) y compris agents gélifiants et épaississants et émulsifiants I) uniquement pour le traitement en surface; ce traitement doit être porté à la connaissance du consommateur 2) teneurs maximales en résidus, cf. OSEC 562

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation d'additif ODAI Additifs Art. (avec nos de réf. des listes positives; Teneurs max. admises Dispositions spéciales et remarques 2) t) uniquement pour le traitement en surface; ce traitement doit être porté à la connaissance du consommateur 2) teneurs maximales en résidus, cf. OSEC 18.1.2 Bananes Conservateurs'): n° 3.10 1g SO₂/kg) BPF BPF 0,16 g/kg 0,3 g/kg 0,2 g/kg 0,03 g/kg 0,08 g SO₂/kg) 1g/kg 0,1 g Cu/kg) 2g SO₂/kg) 1,5 g SO₂/kg) Antioxygènes: n° 2b.6 Légumes crus, plus ou moins 188 prêts à l'emploi Conserves de fruits 194 Colorants: no, 1A.1-1A.7 7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2-1B.14 (sauf 1B.6 et 1B.8)) Acides, bases, sels: n°5 7.2, 7.4, 7.10, 7.19 Edulcorants: n° 12.1 ou n° 12.3 ou n° 12.4 ou n° 12.6 Fruits crus, pelés, conservés Antioxygènes: (emballés sous vide, réfrigérés, n° 2b.6 surgelés) Conservateurs: n° 3.6 18.3.1.2 Kiwis et reines-claudes, seu- En plus des additifs mentionnés sous lement dans la salade de fruits pos. 18.3.1: en conserve Autres additifs divers: n° 14.6 18.3.1.3 Fruits secs Conservateurs: n° 3.2 ou 563 I) par kg d'amandes t)1B.8 uniquement dans les cerises de cocktail: 0,2 g/kg au max. uniquement dans les produits «aigre-doux» art. 6/3 et 6/4 OAdd I) par kg de produit égoutté uniquement dans la salade de fruits I) par kg de produit égoutté I) dans les abricots 2) dans les pommes, les poires et les pêches 18.1.3 18.2 18.3.1 18.3.1.1 Noix

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation d'additif ODAI Additifs Art. (avec nos de réf. des listes positives) Teneurs max. admises Dispositions spéciales et remarques 1 g SO₂/kg³) 3) dans les raisins et les autres fruits 1 g/kg BPF BPF BPF BPF 1 g/kg EPF BPF 0.16 g/kg t) 0.3 g/kg') 0.2 g/kg') 0.03 g/kg t) uniquement: dans les dattes, les raisins secs sans pépins, les raisins secs et les prunes séchées uniquement: dans les raisins secs sans pépins et les raisins secs uniquement dans les produits "aigre- doux" t) par litre de liquide art. 6/3 et 6/4 OAdd 18.3.1.4 Noix grillées, assaisonnées et salées (telles que les arachides, les amandes, les noix de cajou) 18.3.2 Conserves de légumes 18.3.2.1 Epinards en conserve (épinards hachés) n° 3.6 Acides, bases, sels: n° 7.2 Agents d'enrobage: n° 11.5, 11.6 Autres additifs divers: n° 14.5 En plus des additifs mentionnés sous pos. 10.2: Gélifiants et épaississants: n° 5.1-5.20 194 Acides, bases, sels: n° 7.1 n° 5.2, 7.4, 7.10, 7.19 Exhausteurs de goût: n° 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: Colorants: n° 1A.1-1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2-1B.15 (sauf 1B.6 et 1B.8) Gélifiants et épaississants: n° 5.4, 5.6 Autres additifs divers: n° 14.6 BPF BPF 0,1 g Cu/kg t) par kg de produit égoutté 564

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation d'additif ODAI Additifs Art. (avec nos de réf. des listes positives) Teneurs max. admises Dispositions spéciales et remarques 50 mg Sn/kg, t) par kg de produit égoutté 18.3.2.2 Légumes spéciaux dans des boîtes entièrement vernies (asperges, scorsonères) 18.3.2.3 Conserves au vinaigre (cornichons, betteraves rouges, oignons, etc.) 18.3.2.4 Légumes secs (aussi comme produit intermédiaire) 18.3.2.5 Tomates en poudre pour potages et sauces en tubes 18.3.2.6 Choucroute et compote aux raves en sachets de polyéthylène (petits emballages) 18.3.2.7 Pommes de terre, autres légumes, crus, pelés, conservés (emballés sous vide, réfrigérés, surgelés) 18.3.2.8 Produits à base de pommes de terre, plus ou moins prêts à En plus des additifs mentionnés sous pos. 18.3.2: Autres additifs divers: n° 14.14 Colorants: n° 1A.2 Antioxygènes: n° 2b.6 Conservateurs: n° 3.4-3.6 Exhausteurs de goût: nos 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 Antioxygènes: n° 2b.6 Emulsifiants: n° 4.1-4.7 Conservateurs: n° 3.2 ou n° 3.4, 3.6 Antioxygènes: n° 2b.6 Antioxygènes: n° 2b.6 BPF 0,2 g/kg t) 1,5 g/12) BPF 0,16 g/kg²) 0,3 g/kg-) 0,2 g/kg²) 0,03 g/kg²) 0,1 g Cu/kg t) 0,5 g/SO₂/kg l) 10 g/kg') 0,5 g/SO₂/kg 0,5 g/kg 0,08 g SO₂/kg t) uniquement pour prévenir le brunissement t) par kg de produit égoutté 2) par litre de liquide uniquement dans les produits «aigre- doux» art. 6/3 et 6/4 OAdd uniquement dans les conserves de cornichons 1) par kg de produit fini 1) par kg de produit fini t) par kg de produit égoutté 0,2 g SO₂/kg t) par kg de MS 565

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation d'additif Additifs (avec nos de réf. des listes positives) Teneurs max. admises Dispositions spéciales et remarques ODAI Art. l'emploi, conservés (emballés sous vide, réfrigérés, surgelés, pasteurisés) 18.3.2.9 Produits stérilisés, en boîte, à base de pommes de terre (p. ex. «rösti», pommes de terre pelées, etc.) 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 Conservateurs: n° 3.6 Gélifiants et épaississants: n° 5.20.13 Acides, bases, sels: n° 7.4 n° 7.14 En plus des additifs mentionnés sous pos. 18.3.2.7 ou 18.3.2.8: Exhausteurs de goût: n° 9.1-9.3 En plus des additifs mentionnés sous pos. 18.3.2.7-18.3.2.9: Antioxygènes: n° 2b.4 uniquement dans les semi-conserves 1 g/kg B?F B?F 2 g/kg t) BPF 0,025 g/kg t) I) par kg de MS Emulsifiants: n° 4.2 Gélifiants et

épaississants: nO5 5.1-5.20 Arômes: —préparations aromatisantes —substances aromatisantes nat. —substances arom. id. aux nat. I) par kg de MS 1C g/kg) BPF BPF BPF BPF 194/2 BPF 3 g/kg 18.3.3 Spécialités 18.3.3.1 Fruits à la moutarde (Mostarda) 566 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°3.1ou

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Dénrées alimentaires ou préparation ODAI Additifs Teneurs Dispositions spéciales et remarques d'additif Art. (avec n°s de réf. des listes positives) max. admises 18.3.3.2 Raifort râpé, prêt à l'emploi 18.3.3.3 Salades du traiteur (préemballées) 18.3.3.4 Ketchup n° 3.2 ou 0,5 g SO2/kg nO5 3.4-3.6 1,5 g/kg Arômes: —préparations aromatisantes BPF —substances aromatisantes nat. BPF —substances arom. id. aux nat. BPF —substances arom. Ertificielles BPF —arômes de transformation BPF Exhausteurs de goût: nO5 9.1-9.3 BPF Conservateurs: n° 3.2 ou 0,5 g SO2/1-g nO5 3.4-3.6 1 g/kg Arômes: —huile de moutarde naturelle BPF Conservateurs: nO5 3.4-3.6 1,5 g/kg Gélifiants et épaississants: nO5 5.1-5.22 20 g/kg Arômes: —préparations aromatisantes BPF —substances aromatisantes nat. BPF Conservateurs: nO5 3.4-3.6 1 g/kg Gélifiants et épaississants: nO5 5.1-5.22 BPF Arômes: —préparations aromatisantes BPF —substances aromatisantes nat. BPF —substances arom. id. aux nat. BPF Exhausteurs de goût: n°5 9.1-9.3 BPF 567

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Dénrées alimentaires ou préparation ODAI Additifs Teneurs Dispositions spéciales et remarques d'additif Art. (avec nos de réf. des listes positives) max. admises 18.3.3.5 Pâte d'ail, de raifort, de papri- ka, d'olives, d'anchois, d'oignons et pâtes similaires 18.3.3.6 Olives 18.3.3.7 Olives farcies 18.3.3.8 Poivre vert en saumure de sel 19 Champignons comestibles

E. 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 1998 - 69 479

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` alinéa, et 28 de la loi du 30 avril 19971 sur les télécommunications; vu les articles 19, 4' alinéa, 21, 2' alinéa, 35, 1" alinéa, et 63, 1" alinéa, de l'ordonnance du 6 octobre 19972 sur les services de télécommunication; vu les articles 2, 1" alinéa, 18, 1" alinéa, 32, et 52, 1" 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 télé- communication figure à l'annexe 1. Art. 2 La liste des plans nationaux de numérotation et des prescriptions techniques et admi- nistratives relatives aux ressources d'adressage figure à l'annexe 2. Art. 3 La présente ordonnance entre en vigueur le 1" 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 480 1998- 3 ■ ■ _)

Services de télécommunication et ressources d'adressage. O de l'OFCOM RO 1998 Annexe 1 (art. 1') 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 uni- versel 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 Bienne 481

Services de télécommunication et ressources d'adressage. O de l'OFCOM RO 1998 Annexe 2 (art. 2) Plans nationaux de numérotation et prescriptions techniques et administratives relatives aux ressources d'adressages 1 .Plan de numérotation E.164/1998 2 .Plan de numérotation E.164/2001 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 482

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 1997 sur les services de télécommunication, arrête: Article premier Raccordements situés hors des zones habitées dans des lieux desservis par téléphonie mobile 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). '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. ' 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 I RS 784.101.1; RO 1997 2833 1998-2 483

Raccordements de télécommunication situés hors des zones habitées. O du DETEC RO 1998 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 1995 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 484 ■

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 1997 sur les télécommunications (LTC); vu les articles 26, 8^e alinéa, et 33, 1^{er} alinéa, de l'ordonnance du 6 octobre 1997 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 ' 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.iii.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.iii.A.B. 2 .pour les autres organes d'évaluation de la conformité: SAS-aaaa yy.iii.A.B. c. pour la procédure d'assurance de qualité complète: 1. pour l'office: BAKOM yy.iii.H. RS 784.101.21 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). 1998 —5 485

Installations de télécommunication. Ode l'OFCOM RO 1998 2. pour les autres organes d'évaluation de la conformité: SAS-aaaa yy.iii.H. ' 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. iii.: 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 ' 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). 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 1997 sur la gestion des fréquences et les concessions de radiocommunication, contre quittance

et présentation de ladite concession; b .aux commerçants, contre quittance. ' 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. Quiconque remet une installation de télécommunication mentionnée aux 1" et 2' alinéas doit conserver la quittance pendant deux années. 4 RS 784.102.1; RO 1997 2868 486

Installations de télécommunication. Ode l'OFCOM RO 1998 Art. 4 Disposition applicable en cas de modification des normes techniques 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 pendant à l'échéance du délai prévu au 1" 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" 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" 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 487

Installations de télécommunication. O de l'OFCOM RO 1998 Annexe 1* (art. 1") 1 Normes techniques déclarées obligatoires selon l'article 31, 2" alinéa, lettre b, LTC 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 (switcc), Mühlebachstrasse 54, 8008 Zurich. 488

■ Installations de télécommunication. Ode l'OFCOM RO 1998 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 fais- ceaux 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 C.:12. 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 25MHzà3GHz. 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 (DI»). 2.4 Spécifications techniques des installations filaires: PSTN, service de télé- phonie 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 numéri- ques à 34 Mbit/s non structurés et structurés. 6.5 Spécifications techniques des installations filaires de circuits loués numéri- ques 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 con- forme à la recommandation X.21 du CCITT. 10.2 Spécifications techniques concernant les exigences générales de raccorde- ment applicables aux installations de télécommunication de données (ETD) pour la connexion aux réseaux publics de données à commutation de pa- quets (RPDCP) offrant des interfaces d'un type conforme à la recomman- dation X.25 du CCITT. 10.3 Spécifications techniques concernant le réseau numérique à intégration de services (RNIS) paneuropéen en mode accès de base. 489

Installations de télécommunication. Ode l'OFCOM RO 1998 Titre du document 10.4 Spécifications techniques concernant le réseau numérique à intégration de services (RNIS) paneuropéen en mode accès primaire. 10.5 Spécifications techniques concernant les exigences générales de raccorde- Ed.2 ment au réseau public de télécommunications mobiles terrestres cellulaires numériques paneuropéennes (2' édition). 10.6 Spécifications techniques concernant les exigences générales de raccorde- Ed.2 ment applicables aux installations de télécommunication DECT (Digital Enhanced Cordless Telecommunications) (2' 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 raccor- dement pour les combinés. 10.9 Spécifications techniques concernant les exigences des applications de la Ed.2 téléphonie pour le raccordement au réseau public de télécommunications mobiles terrestres cellulaires numériques paneuropéennes (2' édition). 10.10 Spécifications techniques concernant les exigences des applications de la Ed.2

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 490 ()

\ () Installations de télécommunication. Ode l'OFCOM RO 1998 Titre du document la connexion aux lignes louées analogiques quatre fils. 10.19 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 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. 491

Installations de télécommunication. Ode l'OFCOM RO 1998 2 Normes techniques désignées selon l'article 31, 2^e alinéa, lettre a, LTC 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 492

Installations de télécommunication. Ode l'OFCOM RO 1998 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'usagers Q Installations d'alarme (filaires) et commandes à distance (filaires) R Systèmes de recherche de personnes (Pager) S Réserve (anciennement: appareils système) T Appareils téléphoniques U Terminaux ✓ Terminaux multifonctions (voix, image, données) W Serveurs vocaux X Installations de radiocommunication à faisceaux hertziens/ Fgnipt mrnts satellite Y Installations radar Z Autres équipements pour systèmes filaires 39762 493

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 ' 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 13.553-13.567 MHz 26.957-27.283 MHz 40.660-40.700 MHz 433.05-434.79 MHz 2400-2483.5 MHz 5725-5875 MHz 24.00-24.25 GHz 61.00-61.50 GHz 65 dB(µ/m (30m) 65 dB(µ/m (30m) 10 mW ERP 10 mW ERP 10 mW ERP 10 mW EIRP 25 mW EIRP 100 mW EIRP 100 mW EIRP RS 784.102.11 I RS 784.102.1; RO 1997 2868 494 1998 —4

Gestion des fréquences et concessions de radiocommunication. Ode l'OFCOM RO 1998 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: '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 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. Il doit émettre le code d'identification ou d'appel au moment où la liaison est établie, puis toutes les dix minutes. 495 Gamme de fréquences Puissance maximale (valeur globale) ou valeur du champ (valeur maximale) 122-123 GHz 244-246 GHz 100 mW EIRP 100 mW EIRP Gamme de fréquences Puissance maximale 2400-2483.5 MHz 5150-5250 MHz 17.1-17.3 GHz —10 dBW EIRP 0 dBW EIRP —10 dBW EIRP

Gestion des fréquences et concessions de radiocommunication. Ode l'OFCOM RO 1998 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 naviguant sur le Rhin ou d'un aéronef 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 1959: a .le certificat général d'opérateur en radiocommunications du service mobile maritime; b .le certificat de radiotélégraphiste de 1^e classe du service mobile maritime; c .le certificat de radiotélégraphiste de 2^e classe; d .le certificat spécial de radiotélégraphiste du service mobile maritime. 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). '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^e 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). °Celui qui veut utiliser une installation radiotéléphonique à bord d'un bateau naviguant 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 496 t

Gestion des fréquences et concessions de radiocommunication. Ode l'OFCOM RO 1998 "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 'L'utilisation d'installations de radiocommunication à bord d'un navire est régie par le règlement international des radiocommunications du 21 décembre 1959. ' L'utilisation

d'installations de radiocommunication à bord d'un bateau naviguant sur le Rhin est régie par le règlement international des radiocommunications du

E. 19.1

Conserves de champignons dans un milieu liquide (y inclus les semi-conserves et les champignons dans le vinaigre) Conservateurs: n° 3.2 ou n° 3.4-3.6 Acides, bases, sels: n° 7.10 Autres additifs divers: n° 14.21 Conservateurs: n° 5 3.4-3.6 Gélifiants et épaississants: n° 5 5.2, 5.4 Acides, bases, sels: n° 5 7.4, 7.10 Exhausteurs de goût: n° 9.1 Conservateurs: n° 3.6 Acides, bases, sels: n° 7.5 197/3 Antioxygènes: n° 2a.2 Conservateurs: n° 5 3.4-3.6 Acides, bases, sels: n° 7.4 n° 5 7.5, 7.10 n° 7.5 0,5 g SO₂/kg 1,5 g/kg BPF 0,15 g/kg) 1,5 g/l) BPF BPF BPF 1 g/11) BPF 2 g/l) 1,5 g/11) 20 g/11) 2) 5 g/l) BPF-) ')calculé en fer total dans le produit fini I) par litre de liquide I) par litre de liquide t) par litre de liquide uniquement pour les semi-conserves et pour les champignons dans le vinaigre 2) uniquement pour champignons dans le vinaigre 568

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI Additifs Teneurs Dispositions spéciales et remarques d'additif Art. (avec nos de réf. des listes positives) max. admises Exhausteurs de goût: n° 5 9.1-9.3 BPF

E. 19.2

Masses à garnir à base de 197/4 Colorants: champignons, pâtes de cham- n° 5 1A.1-1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7) BPF pignons Acides, bases, sels: n° 5 7.4, 7.5, 7.10, 7.19 BPF Exhausteurs de goût: nos 9.1-9.3 BPF 20 Miel, mélasse 20.2 Mélasse 205 Acides, bases, sels: n° 5 7.2, 7.4, 7.10, 7.19 BPF Arômes: —préparations aromatisantes BPF —substances aromatisantes nat. BPF —substances arom. id. aux nat. BPF Enzymes: n° 10.4 BPF 21 Sucres 21.1.1 Sucre-farine, sucre en poudre 207 Antiagglomérants: n° 6.1-6.6 10 g/kg 21.1.2 Sucre gélifiant 214 Gélifiants et épaississants: n° 5.8 BPF Acides, bases, sels: n° 7.4 BPF

E. 21

Approuvé par la Commission fédérale de la communication le 9 décembre 1997. 510

Gestion des fréquences et concessions de radiocommunication. Ode l'OFCOM RO 1998 Cette page est vierge p o u r permettre d'assurer la concordance dans l a pagi- nation des trois éditions du RO. 511

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' alinéa, de la loi du 30 avril 1997' sur les télécommunications (LTC); vu l'article 73, 2' 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 in- fractions 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 ' RS 784.10; RO 1997 2187 2 RS 784.40 3 RS 313.0 4 RO 1992 845, 1993 1894 512 1998 -

Délégation de la compétence de punir les infractions à la LTC et à la LRTV. RO 1998 Odu DETEC 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 Er ■ 513

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 1997' sur les redevances dans le domaine des télécommunications (ORDT); vu l'article 46 de l'ordonnance du DETEC du 22 décembre 1997 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 1997 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^o alinéa, ORDT et de l'article 16, 3^o 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 I RS 784.106; RO 1997 2895 2 RS 784.106.12; RO 1998 517 3 RS 784.102.1; RO 1997 2868 514 1998 - 40 ■ t > ■

Redevances dans le domaine des télécommunications. Ode l'OFCOM RO 1998 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) 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». '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 certifi- cat au sens de l'article 12, 1" 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 con- cessions de radiocommunication. 4 RS 784.102.11; RO 1998 494 515

Redevances dans le domaine des télécommunications. Ode l'OFCOM RO 1998 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" janvier 1998.

E. 21.3

Sucres en morceaux 217 Colorants: n0s 1A.1-1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2-1B.15 (sauf 1B.6. et 1B.8) BPF Acides, bases, sels: nO57.2,7.4,7.10,7.19 BPF Arômes: —préparations aromatisantes BPF —substances aromatisantes nat. BPF 569

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Dénrées alimentaires ou préparation d'additif Additifs (avec n°5 de réf. des listes positives) Tereurs max. admises Dispositions spéciales et remarques ODAI Art. 22 Articles de pâtisserie et de confiserie

E. 22

décembre 1997 Office fédéral de la communication: Furrer 39761 ■ 516 ■)

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` 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 communi- cation (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 ' Pour l'octroi d'une concession de services de télécommunication fournis exclusi- vement sur des lignes, l'autorité concédante perçoit auprès du requérant un émolu- ment de 1000 à 100 000 francs, calculé en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure. Pour la modification et l'annulation de la concession et lorsqu'elle prend des mesu- res ou des sanctions administratives, l'autorité concédante perçoit auprès du conces- sionnaire un émolument en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure. Art. 3 Concession de service universel ' 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 RS 784.10; RO 1997 2187 1998-39 517

Emoluments dans le domaine des télécommunications. Odu DETEC RO 1998 ' 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. °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 ' 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. ` 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. 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. °Pour la gestion et le contrôle technique du spectre des fréquences, l'office perçoit auprès des concessionnaires les émoluments fixés aux articles 12, 3` à 5` alinéas, 13 et 14. Art. 5 Concessions de services de télécommunication mobiles et de radiomessagerie ' 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. ' 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. 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. °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; 518

Emoluments dans le domaine des télécommunications. Odu DETEC RO 1998 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

E. 22.1

Articles de pâtisserie et de confiserie (sans la partie biscuit) —substances arom. id. aux nat. —substances arom. artificielles Autres additifs divers: n°5 14.10, 14.13, 14.15, 14.16 dont les n°5 14.10, 14.15 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.3.2t) n°5 1B.16, 1B.17 Emulsifiants: n°5 4.1-4.5 Gélifiants et épaississants: n°5 5.1-5.22 Acides, bases, sels: n°5 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: n°5 11.1-11.10, 11.13, 11.17 Autres additifs divers: n°5 14.5, 14.12 ou n° 14.23 n° 14.8 t) y compris beurre de cacao et amidon selon art. 271 ODA1 [) u n i q u e m e n t 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 BFF BFF 50 g/kg) 20 g/kg BPF 0,02 g/kg 0,3
g/kg BPF 20 g/kg BPF 20 g/kg BPF BPF BPF BPF BPF BPF 10 g/kg 109 g/kg 0,25 g/kg
570

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation d'additif
ODAI Additifs Art. (avec nos de réf. des listes positives) Teneurs max. admises Disposit
ions spéciales et remarques Gelées, caramels mous, mousses de confiserie Bonbons et
pastilles à base de gomme Masses aux fruits ou masses grasses, truffes, masses à fourner,
crème pâtissière, fruits confits

E. 22.1.3

nO5 14.10, 14.13, 14.15, 14.16 Comme sous pos. 22.1, mais: Gélifiants et épaississants:
n°S 5.1-5.22 Comme sous pos. 22.1, mais: Gélifiants et épaississants: nO5 5.1-5.3, 5.5, 5.8,
5.10, 5.12, 5.203 BPF En plus des additifs mentionnés sous pos. 22.1.1: Colorants: n° 1B.8
Conservateurs: n°3.1 ou n° 3.2 ou nO5 3.4-3.6 En plus des additifs mentionnés sous pos.
22.1.3: Acides, bases, sels: nO5 7.13.-7.16 219 Colorants: comme sous pos. 22.1
Conservateurs: n° 3.6 Arômes: —préparations aromatisantes —substances aromatisantes
nat. Enzymes: n° 10.4 Agents d'enrobage: nO5 11.1-11.4, 11.9, 11.10, 11.12, 11.13 Autres
additifs divers: n° 14.5 uniquement dans les articles de confiserie sous forme de pastilles
uniquement dans les cerises confites uniquement en cas de risque de moisissure la somme
des sucres et du sorbitol ne doit pas dépasser 68% dans le mas 20 g/kg 60 g/kg

E. 22.1.4

Sauces aux fruits et gelées pour confiserie

E. 22.1.5

Massepain, pâte brute de noyaux 0,2 g/kg 2,5 g/kg 0,5 g S02/kg 1g/kg 2g P,05/kg BPF 0,1
g/kg BPF BPF BPF BPF 10 g/kg 571

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI
Additifs Te-leurs Dispositions spéciales et remarques d'additif Art. (avec nos de réf. des
listes positives) max. admises n° 14.23 100 g/kg sepain et 74% dans la pâte brute de noyaux
(art. 219 ODAI)

E. 22.1.6

Coques de meringues Antiagglomérants: n° 6.5 0,5 g/kg Arômes: vanilline BPF

E. 22.1.7

Gomme à mâcher Colorants: nO5 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 BPF nO5 1B.16, 1B.17 0,3 g/kg Antioxygènes: n° 2b.4
1g/kg n° 2b.5 0,3 g/kgU Emulsifiants: Comme sous pos. 22.1 Gélifiants et épaississants: n°s
5.5, 5.10 BFF nO5 5.14, 5.17 20 g/kg Acides, bases, sels: nos 7.2, 7.4, 7.5, 7.7, 7.10, 7.13,
7.19 BFF n0 7.20 20 g/kg Arômes: —préparations aromatisantes BPF —substances
aromatisantes nat. BPF —substances arom. id. aux nat. BPF —substances arom. artificielles
BPF Agents d'enrobage: Comme sous pos. 22.1 1) exception: l'antioxygène reste dans la
masse à mâcher uniquement dans la gomme à mâcher à base de réglisse Edulcorants:
uniquement en tant qu'exhausteur de n° 12.3 ou 2,5 g/kg goût 572

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI
Additifs Teneurs Dispositions spéciales et remarques d'additif Art. (avec nos de réf. des

listes positives) max. admises 23 Glace comestible 23.1.1 Glace comestible 23.1.2 Poudre pour glace n° 12.4 ou n° 12.5 ou n° 12.6 Autres additifs divers: n° 14.5 n° 14.13 n° 14.23 220 Colorants: n° 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 n° 1B.16, 1B.17 Emulsifiants: nos 4.1-4.7 Gélifiants et épaississants: n° 5.1-5.22 Acides, bases, sels: n° 7.2 7.4, 7.10, 7.19 n° 7.13-7.16 Arômes: —préparations aromatisantes —substances aromatisantes nat. —substances arom. id. aux nat. Enzymes: n° 10.10 Autres additifs divers: n° 14.5 ou n° 14.23 228 En plus des additifs mentionnés sous pos. 23.1.1: Antiagglomérants: n° 6.1-6.6 0,8 g/kg art. 6/3 et 6/4 OAdd 0,01 g/kg 0,15 g/kg BPF 20 g/kg 100 g/kg à condition qu'il ne soit pas fait mention de la présence de cacao, de BPF chocolat ou d'oeufs 0,02 g/kg 0,15 g/kg 10 g/kg') Den tout BPF 5 g/kg BPF BPF BPF uniquement dans la glace à base de BPF lait ou de produits laitiers 10 g/kg 100 g/kg 10 g/kg 573

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI Additifs Teneurs Dispositions spéciales et remarques d'additif Art. (avec nos de réf. des listes positives) mix. admises 24 Jus de fruits, nectar de fruits 24.1.1 Jus de fruits 24.1.1.1 Jus de raisin 24.1.1.4 Jus de citron et jus de limette Jus de fruits concentré ou jus de fruits déshydraté Jus de fruits dilué (excepté le jus dilué de raisin, de pomme ou de poire) 24.1.2 24.1.3 231/1 Antioxygènes: 231/2 no 2a.2 Gélifiants et épaississants: no 5.8 En plus des additifs mentionnés sous pos. 24.1.1: Antioxygènes: no 2b.6 Acides, bases, sels: nos 7.2, 7.4 En plus des additifs mentionnés sous pos. 24.1.1: Antioxygènes: no 2b.6 En plus des additifs mentionnés sous pos. 24.1.1.2: Acides, bases, sels: nos 7.2, 7.4 Autres additifs divers: no 14.4 En plus des additifs mentionnés sous pos. 24.1.1: Antioxygènes: no 2b.6 231/3 Comme ceux mentionnés pour les jus de 231/4 fruits correspondants 231/5 Gélifiants et épaississants: no 5.8 Acides, bases, sels: no 7.2, 7.4, 7.10, 7.19 24.1.1.2 Jus de pomme et jus de poire 24.1.1.3 Jus d'ananas uniquement dans le jus de fruits naturellement trouble 'correspondant à un jus de fruits compte tenu de la proportion de concentration uniquement dans les boissons naturellement troubles 1g/1 BPF BPF 1g/1 0,05 g SO2/1 BPF 0,05 g SO2/I BPF 574

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI Additifs Teneurs Dispositions spéciales et remarques d'additif Art. (avec nos de réf. des listes positives) max. admises 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 SO₂ 0,010 g SO₂) t) uniquement dans le jus dilué de raisin 24.2.1 Nectar de fruits 235 Antioxygènes: n° 2a.2 BPF Gélifiants et épaississants: uniquement dans le nectar naturelle- n° 5.8 1 g/1 ment trouble Acides, bases, sels: n° 7.2, 7.4, 7.10, 7.19 BPF 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 239/1 Antioxygènes: d'agrumes) n° 2b.6 0,04 g SO₂kg Conservateurs: provenant du jus de fruits de base n° 3.1 1 g/kg Gélifiants et épaississants: uniquement dans le sirop naturelle- n° 5.1-5.22 3 g/kg ment trouble Acides, bases, sels: BPF n° 7.4 25.1.1.1 Sirop d'agrumes Colorants: n° 1A.1-1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2-1B.14 (sauf 1B.6 et 1B.8) BPF Antioxygènes: n° 2b.6 0,04 g SO₂/kg Gélifiants et épaississants: uniquement dans le sirop naturelle- n° 5.1-5.22 3 g/kg ment trouble Acides, bases, sels: n° 7.4 BPF Arômes: —préparations aromatisantes BPF aux agrumes —substances aromatisantes nat. BPF aux agrumes 575

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI Additifs Teneurs Dispositions spéciales et remarques d'additif Art. (avec nos de réf. des

listes positives) max. admises 25.1.2 Sirop avec arôme

E. 25

kHz, mais au moins 2000 francs par région. 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. a 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 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. 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. 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. °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. ` P o u r 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 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 200 519

Emoluments dans le domaine des télécommunications. O du DETEC RO 1998 à 1000 francs, calculé en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure. ZLorsque 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 L'émolument unique à payer lors de l'octroi de la concession s'élève à 50 francs. L'émolument mensuel est de 6 francs. 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

L'émolument unique à payer lors de l'octroi de la concession est de 50 francs. L'émolument mensuel est le suivant: a .pour un émetteur et un récepteur d'appel ainsi que pour un émetteur et un ré- cepteur 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 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; 520

Emoluments dans le domaine des télécommunications. O du DETEC RO 1998 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. "Si une installation de radiocommunication au sens du 1" alinéa doit être utilisée sur des fréquences de différentes classes, l'émolument plus élevé est applicable. 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 Zone Zone locale Zone Zone locale Zone interurbaine interurbaine interurbaine Fr. Fr. Fr. Fr. Fr. Fr. Simplex 15.—

E. 25.2

Boisson de table au jus de fruits 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) nO5 1B.16, 1B.17 Gélifiants et épaississants: nO5 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. 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 113.16, 1B.17 Conservateurs: n°5 3.4, 3.6 ou n° 3.13 Gélifiants et épaississants: nos 5.1-5.22 Acides, bases, sels: nos 7.2,7.4,7.10,7.19 BPF 0,1 g/11) 3 g/kg BPF BPF BPF BPF BPF 0,1 g/t 0,1 g/11) 0,4 g/12)3) 0,25 g/12)4) 1) dans la boisson prête à la consom- mation uniquement dans le sirop naturelle- ment trouble 1)provenant du jus de fruits de base 2)uniquement dans des boissons vendues en bouteilles PET non pas- teurisables et dans les boissons ven- dues en distributeurs automatiques; la conservation doit être portée à la connaissance du consommateur 3)n° 3.4: 0.15 g/1 au max.; n° 3.6: 0,3 g/1 au max. 4)dose ajoutée; ne doit plus être détectable au moment de la remise au consommateur 0,5 g/1 BPF 5 7 6 ■

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI Additifs d'additif Art. (avec nos de réf. des listes iositives) Dispositions spéciales et remarques Teneurs max. admises

E. 25.3

Limonade 0,1 g/11) 0,4 g/12)3) 0,25 g/12)4) Arômes: —préparations aromatsantes —substances aromatisantes nat. —substances arom. id. aux nat. Autres additifs divers: n° 14.4 246 Colorants: nos 1A.1-1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2-1B.14 (sauf 1B.b et 1B.8) BPF nO5 1B.16, 1B.17 0,1 g/1 Conservateurs: n°5 3.4, 3.6 ou n° 3.13 I) provenant du jus de fruits de base 2)uniquement dans des boissons vendues en bouteilles PET non pas- teurisables et dans les boissons ven- dues 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 BPF BPF BPF 0,01 g/l Gélifiants et épaississants: n° 5.1-5.22 Acides, bases, sels: n° 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) calculé en chlorhydrate de quinine 577

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI Additifs d'additif Art. (avec nos de réf. des listes positives) Teneurs Dispositions spéciales et remarques max. admises n° 14.4 0,01 g/l n° 14.76) BPF n° 14.8 0.15 g/l Conservateurs: n° 3.4, 3.6 ou n° 3.13 0,4 g/l 0,25 g/l 2)

E. 25.4

Boisson de table au lait, au petit-lait, au lactosérum ou autres produits laitiers 250 Colorants: n° 1B.13 BPF 6) uniquement dans les limonades amères 2) y compris la caféine naturelle contenue dans le produit 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 I) 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

E. 25.5

Poudre et concentré pour la préparation de boissons sans Gélifiants et épaississants: n° 5.1-5.22 n° 5.8 Acides, bases, sels: nos 7.2, 7.4, 7.10, 7.19 Arômes: —préparations aromatisantes —substances aromatisantes nat. —substances arom. id. aux nat. Autres additifs divers: n° 14.4 254 En plus de ceux mentionnés dans le produit correspondant: uniquement dans les boissons contenant du jus de fruits 0,5 g/l 5g/l BPF BPF BPF BFF 0,01 g/l 578

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation d'additif Additifs (avec nos de réf. des listes positives) Teneurs max. admises Dispositions spéciales et remarques ODAI Art. 8 g/kg 20 g/kg 20 g/kg 1 g/l BPF BPF BPF BPF BPF alcool Poudre, comprimés effervescents pour limonades, poudre pour boissons aux arômes de fruits 26 Jus de légumes 26.1 Jus de légumes Antiagglomérants: n° 6.1-6.6 Autres additifs divers: n° 14.19 En plus des additifs mentionnés sous pos. 25.5: Gélifiants et épaississants: n° 5.1-5.22 n° 5.5 Autres additifs divers: n° 14.11 257 Gélifiants et épaississants: n° 5.1-5.20 Acides, bases, sels: n° 7.4, 7.10 Exhausteurs de goût: n° 9.1-9.3 Enzymes: nos 10.1, 10.5 marrons, produit à tartiner Colorants: n° 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 uniquement dans le concentré de limonades, utilisé dans les distributeurs automatiques 1) par litre de boisson prête à la consommation 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 10 g/kg 0,01 g/l 11)

E. 25.5.1

27 Confiture, gelée, marmelade, crème de 27.1.1 Confiture, confiture simple ou 261 extra, gelée, gelée simple ou extra, marmelade, marmelade-gelée, crème de marrons 579

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI
Additifs d'additif Art. (avec nos de réf. des listes positives) Dispositions spéciales et
remarques Teneurs max. admises 0,05 g SO₂/kg 0,01 g SO₂/kg) 0,1 g/kg 1g/kg
Conservateurs: n° 3.2 n°3.1 ou nos 3.4-3.6 Emulsifiants: n° 4.2 Gélifiants et épaississants:
nO5 5.2, 5.3, 5.6, 5.8 Acides, bases, sels: nos 7.1-7.4, 7.7-7.10, 7.12, 7.19 nos 7.13-7.16
Arômes: —préparations aromatisantes2)3) —substances aromatisantes nat.3) —substances
arom. id. aux nat.3) —vanilline4) —éthylvanilline4) provenant des matières premières
1)teneur max. admise dans les con- fitures ou gelées extra et dans les crèmes de marrons
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 infé- rieure à 65% uniquement dans les confitures et gelées 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 en- trant dans la composition de la confi- ture
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 BPF 10 g/kg BPF 2 g P205/kg B?F BPF
BPF BPF BPF 580

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI
Additifs Teneurs Dispositions spéciales et remarques d'additif Art. (avec nos de réf. des
listes positives) max. admises 27.1.2 Produits à tartiner (sans les 266 Colorants: crèmes
d'arachide) nos 1A.1-1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7) 1B.2-1B.15 (sauf 1B.6 et 1B.8) BPF
Conservateurs: n° 3.1 ou 2,5 g/kg n° 3.2 ou 0,5 g SO₂/kg nO5 3.4-3.6 1 g/kg Emulsifiants:
nO5 4.1, 4.2, 4.3 BPF Gélifiants et épaississants: nos 5.1-5.22 BPF Acides, bases, sels: nos
7.2, 7.4, 7.10, 7.19 BPF Arômes: — préparations aromatisantes BPF — substances
aromatisantes nat. BPF — substances arom. id. aux nat. BPF Exhausteurs de goût: no 9.1 10
g/kg nos 9.2-9.4 0,5 g/kg 27.1.2.1 Crème d'arachide Antioxygènes: nO5 2b.1-2b.4 0,2
g/kg> 9 par kg de matière grasse Emulsifiants: n° 4.2 BPF 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 18.6
et 1B.8) BPF Conservateurs: n° 3.1 ou 2,5 g/kg no 3.2 ou 0,5 g SO₂/kg nO5 3.4-3.6 1 g/kg
Emulsifiants: nos 4.1-4.5 BPF Gélifiants et épaississants: 581

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI
Additifs Teneurs d'additif Art. (avec nos de réf. des listes positives) max. admises
Dispositions spéciales et remarques nO5 5.1-5.22 60 g/kg Acides, bases, sels: nO5 7.2, 7.4,
7.5, 7.10, 7.19 BPF nO5 7.13-7.16 2 gP2O5/kg Arômes: —préparations aromatisantes BPF
—substances aromatisantes nat. BPF —substances arom. id. aux nat. BPF —substances
arom. artificielles BPF Autres additifs divers: nO5 14.5, 14.12 ou 10 g/kg n° 14.23 100 g/kg
n° 14.8 0,25 g/kg 29 Vermouth, bitter, cidre et bière, sans alcool 29.1 Vermouth sans alcool
295 Colorants: no 1B.13 BPF Conservateurs: nos 3.4-3.6 0,5 g/l Acides, bases, sels: nos
7.2, 7.4, 7.10, 7.19 BPF Arômes: —préparations aromatisantes BPF —substances
aromatisantes BPF 29.2 Vermouth sans alcool dilué 296 comme sous pos. 29.1 I) 29.3
Bitter sans alcool 300 Colorants: nos 1A.1-1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2-1B.13 (sauf
1B.6 et 1B.8) BPF nos 1B.16, 1B.17 0,1 g/l En plus des additifs mentionnés sous pos. 29.1:
Emulsifiants: no 4.7 5 g/l 582 ■ r ' l) conformément à la pos. 29.1 en tenant compte de la
dilution

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI
Additifs Teneurs d'additif Art. (avec nos de réf. des listes positives) max. admises
Dispositions spéciales et remarques Gélifiants et épaississants: n° 5.19 BPF 29.4 Bitter sans alcool, dilué 301 Comme sous pos. 29.3 t) 29.5 Cidre sans alcool 305 Colorants: BPF 1B.13 Antioxygènes: 0,08 g SO₂/1 n° 2b.6 29.6 Bière sans alcool 309 Antioxygènes: n° 2b.6 0,02 g/SO₂/1 Gélifiants et épaississants: n° 5.2 BPF Enzymes: nO5 10.1-10.4, 10.6, 10.7 BPF Edulcorants: n° 12.1 ou 0,08 g/l n° 12.3 ou 0,06 g/l n° 12.4 0,35 g/l 30 Café, succédané de café

E. 30

5.— 10.— 2.— 4.— Duplex 22.50 45.— 7.50 15.— 3.— 6.— 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' alinéa sont multipliés par un coefficient de la manière suivante: Multiple de la largeur Coefficient Multiple de la largeur Coefficient normale de bande normale de bande de hautes fréquences de hautes fréquences 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

E. 30.1

Café, succédané de café et 310 et Arômes: leurs extraits suivants —préparations aromatisantes BPF —substances aromatisantes nat. BPF —substances arom. i l aux nat. BPF 31 Thé, maté, infusion de plantes, infusion de fruits 31.1 Thé, maté, infusion de plantes, 320 et Arômes: infusion de fruits et leurs suivants —préparations aromatisantes BPF extraits —substances aromatisantes nat. BPF —substances arom. i l aux nat. BPF —arômes de fumée BPF t) conformément à la pos. 29.3 en tenant compte de la dilution art 6/3 et 6/4 OAdd 583

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI
Additifs Teneurs Dispositions spéciales et remarques d'additif Art. (avec nos de réf. des listes positives) max. admises 31.1.1 Maté solubilisé En plus des additifs mentionnés sous pos. 31.1: Colorants: n ° 5 1A.1-1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2-1B.14 (sauf 1B.6 et 1B.8) B?F

E. 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 `L'émolument pour un émetteur/récepteur seul s'élève à la moitié des redevances au sens des 3' et 4' alinéas. Art. 13 Genres de trafic ' 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. 521

Emoluments dans le domaine des télécommunications. Odu DETEC RO 1998 ' 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 ' 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 '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 ' 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. 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. 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 L'émolument unique à payer pour l'octroi d'une concession s'élève à 50 francs. ' L'émolument mensuel s'élève à 8 francs. L'office perçoit une redevance forfaitaire unique pour une concession de radio- amateur n'excédant pas une durée de trois mois. Art. 17 Concessions d'essai de radiocommunication L'émolument unique à payer pour l'octroi d'une concession s'élève à 150 francs. 'L'émolument mensuel s'élève à 6 francs. ERP de plus de 0,25 à 2,5 watts ERP de plus de 2,5 watts ERP de plus de 0.25 à 25 watts ERP de plus de 25 watts Zone locale Zone interurbaine 522

Emoluments dans le domaine des télécommunications. Odu DETEC RO 1998 'Pour une concession d'essai de radiocommunication octroyée aux fins d'évaluation d'éventuels services de télécommunication au sens de l'article 32, 3` 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 L'émolument unique à payer pour l'octroi de la concession s'élève à 50 francs. 'L'émolument mensuel s'élève à 6 francs. Art. 19 Concessions de radiocommunication à usage général ' L'émolument unique à payer pour l'octroi de la concession s'élève à 30 francs. 'L'émolument mensuel s'élève à 5 francs. Chapitre 4: Ressources d'adressage Art. 20 Indicatifs ' Pour l'attribution d'un indicatif, l'office perçoit auprès du requérant un émoluments en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure. zPour la gestion d'un indicatif, il perçoit annuellement auprès du titulaire un émoluments de 5000 francs. ' Pour la révocation d'un indicatif, il perçoit auprès du titulaire un émoluments en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure. Art. 21 Blocs de numéros Pour l'attribution d'un bloc de numéros, l'office perçoit auprès du requérant un émoluments de: a .2000 francs pour un bloc de 1000 numéros; b .1500 francs pour un bloc de 10 000 numéros. "Pour la gestion d'un bloc de numéros, il perçoit annuellement auprès du titulaire un émoluments de: a .1000 francs pour un bloc de 1000 numéros; b .250 francs pour un bloc de 10 000 numéros. 'Pour la révocation d'un bloc de numéros, il perçoit auprès du titulaire un émoluments en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure. Art. 22 Numéros courts ' Pour l'attribution d'un numéro court, l'office perçoit auprès du requérant un émoluments en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure. 2 RS 784.102.1; RO 1997 2868 523

Emoluments dans le domaine des télécommunications. O du DETEC RO 1998 Pour la gestion d'un numéro court, il perçoit annuellement auprès du titulaire un émoluments 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. 'Pour la révocation d'un numéro court, il perçoit auprès du titulaire un émoluments en fonction du temps consacré, à

raison de 200 francs par heure. Art. 23 DNIC3 ' Pour l'attribution d'un DNIC, l'office perçoit auprès du requérant un émoluments en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure. Pour la gestion d'un DNIC, il perçoit annuellement auprès du titulaire un émoluments de 1000 francs. 'Pour la révocation d'un DNIC, il perçoit auprès du titulaire un émoluments en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure. Art. 24 Noms d'ADMD Pour l'attribution d'un nom d'ADMD, l'office perçoit auprès du requérant un émoluments de 1500 francs. "Pour la gestion d'un nom d'ADMD, il perçoit annuellement auprès du titulaire un émoluments de 500 francs. ' P o u r la révocation d'un nom d'ADMD, il perçoit auprès du titulaire un émoluments en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure. Art. 25 Noms de PRMD Pour l'attribution d'un nom de PRMD, l'office perçoit auprès du requérant un émoluments de 500 francs. Pour la gestion d'un nom de PRMD, il perçoit annuellement auprès du titulaire un émoluments de 100 francs. ' Pour la révocation d'un nom de PRMD, il perçoit auprès du titulaire un émoluments en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure. Art. 26 Noms de RDN ' Pour l'attribution d'un nom de RDN, l'office perçoit auprès du requérant un émoluments de 500 francs. 2 Pour la gestion d'un nom de RDN, il perçoit annuellement auprès du titulaire un émoluments de 100 francs. 'Pour la révocation d'un nom de RDN, il perçoit auprès du titulaire un émoluments 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). 524

Emoluments dans le domaine des télécommunications. Odu DETEC RO 1998 Art. 27 Adresses NSAP Pour l'attribution d'une adresse NSAP, l'office perçoit auprès du requérant un émoluments de 500 francs. 'Pour la gestion d'une adresse NSAP, il perçoit annuellement auprès du titulaire un émoluments de 100 francs. '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 ' 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. 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 ' Pour l'attribution d'un identificateur d'objet, l'office perçoit auprès du requérant un émoluments de 500 francs. zPour la gestion d'un identificateur d'objet, il perçoit annuellement auprès du titulaire un émoluments de 100 francs. '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 ' 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. ' 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 '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. ' Pour la gestion d'un code ISPC, il perçoit annuellement auprès du titulaire un émoluments de 1000 francs. '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 ' Pour l'attribution d'un code NSPC, l'office perçoit auprès du requérant un émoluments de 500 francs. ' Pour la gestion d'un code NSPC, il perçoit annuellement auprès du titulaire un émoluments de 100 francs. 525

Emoluments dans le domaine des télécommunications. Odu DETEC RO 1998 'Pour la révocation d'un code NSPC, il perçoit auprès du titulaire un émoluments en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure. Art. 33 Codes de prestataire Pour l'attribution d'un code de prestataire, l'office perçoit auprès du requérant un émoluments de 500 francs. 'Pour la gestion d'un code de prestataire, il perçoit annuellement auprès du titulaire un émoluments de 100 francs. Pour la révocation d'un code de prestataire, il perçoit auprès du titulaire un émoluments en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure. Art. 34 Adresses d'acheminement ' Pour l'attribution d'une adresse d'acheminement, l'office perçoit auprès du requérant un émoluments de 500 francs. 'Pour la gestion d'une adresse d'acheminement, il perçoit annuellement auprès du titulaire un émoluments de 100 francs. Pour la révocation d'une adresse d'acheminement, il perçoit auprès du titulaire un émoluments 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 ' Pour l'homologation d'une installation de radiocommunication, l'office perçoit auprès du requérant un émoluments de 500 à 15 000 francs, calculé en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure. 'Pour la modification de l'homologation d'une installation de radiocommunication, il perçoit auprès du titulaire un émoluments de 10 000 francs au plus, calculé en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure. Pour la révocation de l'homologation d'une installation de radiocommunication, il perçoit auprès du titulaire un émoluments en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure. Art. 36 Homologation d'une installation filaire Pour l'homologation d'une installation filaire, l'office perçoit auprès du requérant un émoluments de 500 à 20 000 francs, calculé en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure. 'Pour la modification de l'homologation d'une installation filaire, il perçoit auprès du titulaire un émoluments de 10 000 francs au plus, calculé en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure. ■ 1) 526

Emoluments dans le domaine des télécommunications. Odu DETEC RO 1998 'Pour la révocation de l'homologation d'une installation filaire, il perçoit auprès du titulaire un émoluments 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 émoluments 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 émoluments 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 émoluments 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 émoluments 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 émoluments 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. 527

Emoluments dans le domaine des télécommunications. O du DETEC RO 1998 Art. 44 Certificat d'examen de type Pour la délivrance d'un certificat d'examen de type, 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. 'Pour la modification d'un certificat d'examen de type, 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. 'Pour la révocation d'un certificat d'examen de type, il perçoit auprès du titulaire un émolument 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 émolument calculé en fonction du temps consacré, à raison de 200 francs par heure. Chapitre 6: Dispositions finales Art. 46 Exécution et délégation ' L'office est chargé de l'exécution de la présente ordonnance. '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 528 t

Emoluments dans le domaine des télécommunications. Odu DETEC RO 1998 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 39760 Département fédéral de l'environnement, des transports, de l'énergie et de la communication: Leuenberger 529

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 'Les additifs suivants ne peuvent pas être incorporés aux préparations d'additifs: 1. édulcorants; m .bicarbonate de diméthyle; n .carbamide (urée). Art. 6, 1^{er} et 3^e al. et 4^e à 6^e al. ' 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, Tal.) ne doivent être déclarés que s'ils remplissent encore dans le produit fini une fonction spécifique; font exception à cette règle RS 817.021.22 530 1998-61 ■ t .)

1 ■ Ordonnance sur les additifs RO 1998 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. 'Les denrées alimentaires qui contiennent un ou plusieurs édulcorants à des fins d'édulcoration doivent, en sus de la déclaration visée au f ' 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)». ' Les denrées alimentaires contenant de l'aspartame doivent porter la mention «contient une source de phénylalanine». SLes 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 ». " L e s dispositions spéciales et les remarques de la liste d'application sont réservées. Art. 7, 2" al., let. d et e '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" 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" al. Abrogé Art. 21, 1" al., ch. 14.26 '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. 531

Ordonnance sur les additifs RO 1998 III Disposition transitoire Les denrées alimentaires et les additifs peuvent être remis aux consommateurs conformément au droit en vigueur (version du 26 juin 1995) 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 532

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Annexe 1 (art. 1^o, 2^o 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^o, 2^o 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 817.02 533

Ordonnance sur les additifs RO 1998 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 19954 sur les substances étrangères et les composants pos. = position P, OS = Pentoxyde de phosphore réf. = référence Sn = Etain SO₂ = 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 817.021.23 534

Ordonnance sur les additifs RO 1998 C. Liste d'application des additifs Position Denrées alimentaires ou préparation d'additif ODAI Additifs Art. (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 1.4.2 Lait en poudre, quelle que soit la teneur en matière grasse 49, 50 Acides, bases, sels: n° 7.1, 7.4, 7.8, 7.13-7.16 dont: n° 7.15, 7.16 nos 7.13-7.16 51 Antioxygènes: nos 2a.2 (acide et sel Je Na seulement), 2a.3 (palmitate seulement) Emulsifiants: n° 4.1 Antiagglomérants: n° 6.1-6.6 Acides, bases, sels: n° 7.1, 7.4, 7.8, 7.13-7.16 dont: 7.8 7.13-7.16 Autres additifs divers: n° 14.19 t) 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 uniquement dans les produits ins- tantanés uniquement dans le lait en poudre destiné aux distributeurs automati- ques uniquement dans le lait en poudre destine' aux distributeurs automati- ques 2 g/kg') 3 g/kg'-) 1 g P2O5/kg3) 1 g P,O5/kg4) 1,5 g P205i1•g2) 0,5 g/kg 5 g 10 g/kg 5 g/kg 2 g/kg 2,5 g P205/1.g BPF 2 Produits laitiers 2.1.1 Yoghourt à boire, yo'.tghourt en poudre Gélifiants et épaississants: n°55.1-5.20 n° 5.22 Enzymes: n° 10.10 55, 56 5 g/kg 1 g/kg BPF 535

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation d'additif ODAI Additifs Art. (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 2.2 Babeurre (doux ou acidulé) 2.3.1 Petit-lait en poudre, petit-lait acidulé en poudre 2.3.2 Lactosérum 2.3.3 Protéines du lait 2.4 Boissons à base de lait et pré- - mations à base de produits laitiers 536 54, 55, En plus des additifs mentionnés sous 57 pos. 2.1.1: Arômes: —préparations aromatisantes —substances aromatisantes nat. —substances arom. id. aux nat. 59,60 Gélifiants et épaississants: nos 5.1-5.20 Antiagglomérants: n°5 6.1-6.6 Acides, bases, sels: n°5 7.4, 7.10 Arômes: —préparations aromatisantes —substances aromatisantes nat. —substances arom. id. aux nat. —éthylmaltol 62 Antiagglomérants: n°5 6.1-6.6 63 Acides, bases, sels: n° 7.10 64 Antioxygènes: n°5 2a.1-2a.6 65, 66 En plus des additifs mentionnés sous pos. 2.1.2: Emulsifiants: n° 4.1 Antiagglomérants: n°5 6.1-6.6 Acides, bases, sels: n°5 7.1, 7.3, 7.4, 7.8, 7.13-7.16 Arômes: —éthylmaltol —éthylvanilline B?F B?F B?F 5 g/kg 10 g/kg B?F B?F B?F B?F 0,05 g/kg 3 g/kg BPF 4 g/kg) 5 g/kg 10 g/kg 5 g/kg) 0,05 g/kg 0,1 g/kg uniquement dans le babeurre conte- nant des composants non lactés uniquement dans les produits en poudre uniquement dans le babeurre conte- nant des composants non lactés I) total rapporté à la matière grasse uniquement dans les produits en poudre uniquement dans les produits en poudre t) total rapporté aux sels anhydres

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI Additifs Teneurs Dispositions spéciales et remarques d'additif Art. (avec nos de réf. des listes positives) max. admises 2.5.3 Crème épaissie (quelle que soit 69 la teneur en matière grasse) 2.5.1.1 Crème entière, demi-crème à fouetter, chauffée UHT, stérili- sée 2.5.1.2 Crème entière, stérilisée, en bombe aérosol (excepté les si- phons à crème Chantilly) 2.5.1.3 Crème à café, chauffée UHT ou stérilisée 2.5.2 Crème acidulée, demi-crème acidulée 2.5.4 Crème en poudre (quelle que soit la teneur en matière grasse) 67 Gélifiants et épaississants: n° 5.3 Acides, bases, sels: n° 7.10 (uniquement le sel de calciun_) 67 Gélifiants et épaississants: n°5 5.1-5.19 Emulsifiants: n°5 4.1-4.7 Acides, bases, sels: n°5 7.1, 7.3, 7.4, 7.8, 7.13-7.16 67 Acides, bases, sels: n° 5 7.1, 7.3, 7.4, 7.8, 7.11, 7.13-7.16 68 Gélifiants et épaississants: n° 5 5 . 1 - 5 . 2 0 Acides, bases, sels: n° 7.4 n° 7.13-7.16 Emulsifiants: n°5 4.1, 4.2 Gélifiants et épaississants: n°O, 5.1-5.12, 5.22 70 Emulsifiants: n° 4.1 5 g/kg 0,3 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 2 g/kg)Z) 3 g/kg0 3) 2 g/kg') 2) 3 g/kg') 3) 5 g/kg BPF 5 g P205/kg 5 g/kg BPF 5 g/kg I) total rapporté aux sels anhydres 2) pour une seule substance 3) en tout I) total rapporté aux sels anhydres 2) pour une seule substance 3) en tout 537

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI Additifs Teneurs Dispositions spéciales et remarques d'additif Art. (avec nos de réf. des listes positives) max. admises 10 g/kg 5 g/kg) BPF BPF 0,02g/kg 10,025g/kg3) 5 g/kg 5 g/kg 6 g/kg BPF BPF BPF 0,015 g/kg BPI; 5 g,'kg Antiagglomérants: n°5 6.1-6.6 Acides, bases, sels: n° 7.1, 7.3, 7.4, 7.8, 7.13-7.16 Autres additifs divers: n° 14.19 3 Fromage,

produits au fromage, produits additionnés de fromage, sérac, mascarpone 3.1 Fromage 71
Colorants: n°5 1A.3.1, 1C.7 n° 1A.3.2 Conservateurs: n° 3.61) n° 3.112) Emulsifiants: n°
4.2 Gélifiants et épaississants: n°5 5.1-5.9, 5.11-5.22 ou n° 5.10 Enzymes: n° 10.10 Agents
d'enrobage: n° 11.4 3.2.1 Préparations au fromage 79 Colorants: nO5 1A.1, 1A.2, 1A.3.1,
1A.3.2, 1A.5, 1B.4, 1B.5, 1B.7 n° 1A.3.2 Emulsifiants: nO5 4.1-4.3 nO5 4.4-4.7
uniquement pour distributeurs auto- matiques I) total rapporté aux sels anhydres
uniquement pour distributeurs auto- matiques uniquement pour colorer la croûte; sans
déclaration si la croûte n'est pas consommée 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 uniquement dans le fromage
frais uniquement dans le fromage frais ne concerne que les agents d'enrobage qui sont
consommés 538

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI
Additifs Teneurs Dispositions spéciales et remarques d'additif Art. (avec nos de réf. des
listes positives) max. admises 3.2.2 Préparations au fromage frais, au séré ou au caillé de
fromage frais 3.2.3 Fondue prête à l'emploi, chips au fromage 3.2.4 Mélange de schabziger
et de beurre (sérac au beurre) Gélifiants et épaississants: nO5 5.1-5.22 (sauf le n° 5.9) n° 5.9
Arômes: — préparations aromatisantes — substances aromatisantes nat. — substances
arom. id. aux nat. — arômes de fumée — arômes de transformation Exhausteurs de goût: n°
9.1 80 En plus des additifs mentionnés sous pos. 3.2.1: Colorants: nO5 1A.3.3, 1A.6 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 Acides, bases, sels: n°5 7.1, 7.3, 7.4, 7.5, 7.8, 7.13-7.16 82
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 BPF 5 g/kg BPF BPF BPF BPF BPF BPF BPF uniquement dans
les chips au fro- BPF mage BPF BPF BPF BPF 8 g/kg) I) total rapporté aux sels anhydres
BPF 0,015 g/kg 3 g/kg 40 g/kg 539

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI
Additifs Teneurs Dispositions spéciales et remarques d'additif Art. (avec nos de réf. des
listes positives) max. admises 3.2.5 Fromage fondu, fromage fondu 83 à tartiner 3.3.1
Produits additionnés de fromage Colorants: nos 1A.1, 1A.2, 1A.3.1, 1A.5, 1A.7, 1B.4,
1B.5, 1B.7 n° 1A.3.2 Conservateurs: n° 3.6 Gélifiants et épaississants: n° 5.6 Acides, bases,
sels: n°57.1, 7.3, 7.4, 7.5, 7.8, 7.10, 7.13-7.16 dont: nO5 7.13-7.16 83, 86 En plus des
additifs mentionnés sous pos. 3.2.5: Gélifiants et épaississants: nO5 5.1-5.22 83, 87 En plus
des additifs mentionnés sous pos. 3.2.5.1: Emulsifiants: nos 4.1-4.7 Arômes: —préparations
aromatisantes —substances aromatisantes nat. —substances arom. id. aux nat. —arômes de
fumée —arômes de transformation Exhausteurs de goût: n° 9.1 90 Les additifs mentionnés
sous pos. 3.2.6 BPF 0,015 g/kg 2 g/kg uniquement dans les produits qui 8 g/kg sont destinés
à être mis au four 40 g/kg) 30g/kg) 8 g/kg 5 g/kg BPF BPF BPF BPF BPF BPF
uniquement dans le fromage 3.2.5.1 Fromage fondu à tartiner obte- nu à base de fromage
frais 3.2.6 Préparations au fromage fondu t) total rapporté aux sels anhydres 540

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI
Additifs Teneurs Dispositions spéciales et remarques d'additif Art. (avec nos de réf. des
listes positives) max. admises 3.3.2 Sérac 91 Gélifiants et épaississants: n° 5.19 n° 5.10
Acides, bases, sels: n° 7.16 (polyphosphates de Na et K) 3.3.3 Mascarpone 92 Emulsifiants:
nO5 4.1-4.3 Gélifiants et épaississants: n°5 5.1-5.12 Acides, bases, sels: nO5 7.4 (seulement

acides libres), 7.19 (seulement acides libres) 4 Beurre, préparations au beurre, fractions de graisse de lait 4.1 Beurre et fractions de graisse 93/1 Antioxygènes: de lait pour la fabrication 93/3 nos 2b.1-2b.3 d'articles de biscuiterie et de n° 2b.4 préparations de potages (en tant que produit intermédiaire) 4.2 Préparations au beurre 93/2 Gélifiants et épaississants: nO5 5.1-5.22 Arômes: —préparations aromatisantes —substances aromatisantes nat. —substances arom. id. aux nat. 98 Colorants: nO5 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: nO5 2b.1-2b.3 n° 2b.4 Huile, graisse comestible Huile comestible Huile comestible pour la fabrication d'articles de biscuiterie et de préparations de potages (en tant que produit intermédiaire) 5 5.1 5.1.1 5 g/kg 6 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg BPF 0,1 g/kg 0,2 g/kg 5 g/kg BPF BPF BPF BPF 0,01 g/kg 0,1 g/kg 0,2 g/kg 541

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation d'additif ODAI Additifs Art. (avec nos de réf. des listes positives) Teneurs max. admises Dispositions spéciales et remarques 5.1.2 Huile pour friture 5.2 Graisse comestible 5.2.1 Graisse comestible pour la fabrication d'articles de biscuiterie et de préparations de potages (en tant que produit intermédiaire) 5.2.2 Graisse pour friture 6 Margarine, minarine 6.1 Margarine Emulsifiants: nO5 4.1-4.8 En plus des additifs mentionnés sous pos. 5.1: Antioxygènes: nO5 2b.1-2b.3 n° 2b.4 Emulsifiants: no 4.2 102 Colorants: nO5 1A.1, 1A.3.1, 1A.3.5, 1A.3.6 No 1A.3.2 Antioxygènes: nO5 2b.1-2b.3 n° 26.4 En plus des additifs mentionnés sous pos. 5.2: Emulsifiants: nO5 4.1-4.8 En plus des additifs mentionnés sous pos. 5.2: Emulsifiants: no 4.2 106 Colorants: nO5 1A.1, 1A.3.1, 1A.3.5, 1A.3.6, 1B.13 n°1A.3. 2 Antioxygènes: no 2a.3 n° 2a.5 nos 2b.1-2b.4 20 g/kg 0,1 g/kg 0,2 g/kg BPF BPF 0,01 g/kg 0,1 g/kg 0,2 g/kg 2C g/kg BPF BPF 0,01 g/kg 0,2 g/kg 0,1 g/kg 0,1 g/kg uniquement dans les graisses comestibles animales 542

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation d'additif ODAI Additifs Art. (avec nos de réf. des listes positives) Teneurs max. admises Dispositions spéciales et remarques 6.1.1 Margarine pour usages artisanaux et industriels (en tant que produit intermédiaire) 6.1.2 Margarine salée 6.2 Minarine 6.2.1 Minarine salée 7 Mayonnaise, sauce à salade 7.1.1 Mayonnaise Conservateurs: nO5 3.4-3.6 Emulsifiants: nO5 4.1, 4.2 n° 4.5 n°5 4.3, 4.6, 4.7 n° 4.4 Acides, bases, sels: nO5 7.4, 7.10, 7.19 Arômes: —préparations aromatisantes —substances aromatisantes nat. —substances arom. id. aux nat. Différence par rapport à la pas. 6.1: Emulsifiants: nO5 4.3-4.8 Comme sous pos. 6.1 ou 6.1.1 110 En plus des additifs mentionnés sous pos. 6.1: Gélifiants et épaississants: n° 5.10 nos 5.1-5.4, 5.6, 5.8, 5.9, 5.17, 5.19 no 5.22 Comme sous pos. 6.2 114 Acides, bases, sels: n° 7.4 Exhausteurs de goût: nO5 9.1-9.3 Enzymes: n°5 10.6, 10.11 Autres additifs divers: n° 14.23 1 g/kg BPF 20 g/kg 10 g/kg 5 g/kg BPF BPF BPF BPF 20 g/kg BPF 10 g/kg 5 g/kg BPF BPF BPF 30 g/kg 543

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI Additifs Teneurs d'additif Art. (avec nos de réf. des listes positives) max. admises Dispositions spéciales et remarques 7.1.2 Mayonnaise pour la salade Emulsifiants: nos 4.1-4.7 5 g/kg Gélifiants et épaississants: nos 5.1-5.22 BPF Acides, bases, sels: nO5 7.2, 7.4, 7.5 BPF Exhausteurs de goût: nO5 9.1-9.3 BPF Enzymes: nO5 10.6, 10.11 BPF Autres additifs divers: n° 14.23 30 g/kg 7.2 Sauce à salade 116 Colorants: nO5 1A.1-1A.7, (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2-1B.15 (sauf 1B.6 et 1B.8) BPF n° 1A.3.2 0,01 g/kg Conservateurs: n° 3.6 1 g/kg) Emulsifiants: nO5 4.1-4.7 5 g/kg Gélifiants et épaississants: nos 5.1-5.22 BPF Acides, bases, sels: nO5 7.2, 7.5, 7.13 BPF Arômes: —préparations aromatisantes BPF

—substances aromatisantes nat. BPF —substances arom. id. aux nat. BFF —arômes de fumée BFF —arômes de transformation BPF Exhausteurs de goût: nO5 9.1-9.3 BPF I) dans la phase aqueuse 544

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Teneurs max. admises Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI Additifs d'additif Art. (avec nos de réf. des listes positives)
Dispositions spéciales et remarques Enzymes: nO5 10.6, 10.11 BPF Viande, produits à base de viande Crustacés Crustacés crus 118 8 8.1.1 8.1.1.1 8.1.1.2 Crustacés cuits 8.1.2 Tous produits à base de viande Antioxygènes: n° 2b.6 118 Antioxygènes: n° 2b.6 119
Antioxygènes: nO5 2a.1-2a.4 n° 2b.7 Acides, bases, sels: nos 7.1,7.4,7.5,7.19 n° 7.10
Arômes: —préparations aromatisantes2) —substances aromatisantes nat.2) —substances arom. id. aux nat.2) —arômes de fumée —arômes de transformation3) Exhausteurs de goût: nO5 9.1-9.3 Autres additifs divers: n° 14.16 n° 14.244)5) 0,15 g SO2/Egl) 0,05 g SO2J;gl) BPF 0,5 g/kg 3 g/kg BPF BPF BPF BPF BPF BPF BPF BPF 0,1 g/kg I) rapporté à la partie comestible I) rapporté à la partie comestible 2) uniquement les arômes d'épices
3)uniquement dans les préparations à base de viande hachée et de soja uniquement comme base adhésive pour les épices décoratives 4)le nitrite de sodium ne peut être appliqué que sous forme de sel nitrite pour saumure (art. 21/2). 5)L'application n'est pas admise: a) dans les saucisses à rôtir b) dans les préparations de viande hachée c) dans les préparations de poissons, de crustacés et de mollusques 545

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI Additifs Teneurs Dispositions spéciales et remarques d'additif Art. (avec nos de réf. des listes positives) lias. admises 1g/kg 0,3 g/kg) 8.1.2.1 Produits de salaison crus 8.1.2.2 Produits de salaison cuits 8.1.2.3 Produits de charcuterie crus 8.1.2.4 Produits de charcuterie échaudés 546 En plus des additifs mentionnés sous pos. 8.1.2: Conservateurs: n° 3.6 Autres additifs divers: n° 14.25 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) t) teneur totale en nitrite et nitrate dans le produit fini, calculée en KNO₃; la quantité en NaNO₂, ne devant pas dépasser 0,1 g/kg uniquement pour le traitement en surface uniquement dans les produits de charcuterie crus avec une maturation moins de 4 semaines I) teneur totale en nitrite et nitrate dans le produit fini, calculée en KNO₃; la quantité en NaNO₂ ne devant pas dépasser 0,1 g/kg En plus des additifs mentionnés sous pos. 8.1.2: Acides, bases, sels: n° 7.3 BPF nO5 7.13-7.16 3 g P₂O₅/kg En plus des additifs mentionnés sous pos. 8.1.2: Conservateurs: n° 3.6 1 g/kg Acides, bases, sels: n° 7.6 6 g/kg Autres additifs divers: n° 14.25 0,3 g/kg) En plus des additifs mentionnés sous pos. 8.1.2: Acides, bases, sels: n° 7.3 BPF n° 7.6 3 g/kg

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI Additifs Teneurs Dispositions spéciales et remarques d'additif Art. (avec nos de réf. des listes positives) max. admises. 8.1.2.5 Produits de charcuterie à chair cuite 8.1.2.6 Caviar, oeufs de poissons Préparations à base de poissons, de crustacés ou de mollusques nO5 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 En plus des additifs mentionnés sous pos. 8.1.2 Colorants: n°5 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 En plus des additifs mentionnés sous pos. 8.1.2: Gélifiants et épaississants: n° 5.3 Acides, bases, sels: nO5 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 3 g/P,OS/kg BPF BPF BPF BPF BPF uniquement dans les marinades 0,16 g/kg art. 6;3 et 6/4 OAdd 0,3 g/kg 0,2 g/kg uniquement dans le surimi ou le BPF kamaboko 8.1.2.7 5 g/kg BPF BPF 4 g/kg BPF 0,5 g/kg 3 0205/1-3 uniquement dans les terrines et les pâtés uniquement dans le caviar uniquement dans les veufs de poissons uniquement dans le surimi ou le kamaboko uniquement dans le surimi ou le kamaboko 547

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation d'additif ODAI Additifs Art. (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 8.1.2.9 Préparations préemballées à base de poissons, de crustacés, de mollusques ou d'échinodermes 8.1.2.10 Produits stérilisés (denrées stérilisées) 8.1.2.11 Viande séchée destinée à la préparation de potages ou de sauces 8.1.2.12 Plasma sanguin Préparations pour paner la viande et les produits de viande («panades») En plus des additifs mentionnés sous pos. 8.1.2 et en plus de ceux mentionnés pour le produit correspondant: Conservateurs: n° 3.1 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: n°55.4, 5.12 En plus des additifs mentionnés sous pos. 8.1.2 et en plus de ceux mentionnés pour le produit correspondant: Gélifiants et épaississants: nO5 5.1, 5.3, 5.4, 5.6, 5.10 En plus des additifs mentionnés sous pos. 8.1.2: Antioxygènes: nO5 2b.1-2b.3 n° 2b.4 En plus des additifs mentionnés sous pos. 8.1.2: Acides, bases, sels: nO5 7.4, 7.13-7.16 Gélifiants et épaississants: n°5 5.1-5.22 Acides, bases, sels: nO5 7.13-7.16 1,5 g/kg 2.5 g/kg 1.0 g/kg 2.0 g/kg BPF BPF 0,1 g/kg) 0,2 g/kg) BPF BPF 3g P,OS/kg 8.1.2.13 uniquement dans les produits à base d'œufs de poissons pour remplir les vides et pour affermir la masse gélatineuse I) par rapport à la teneur naturelle en graisse de la viande 548

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI Additifs Teneurs Dispositions spéciales et remarques d'additif Art. (avec nos de réf. des listes positives; max. admises 9 Extrait de viande, bouillon de viande, consommé de viande, gelée de viande 9.1 Bouillon de viande et con- 126/2 Colorants: sommé de viande n° 1B.13 BPF Emulsifiants: n°S 4.1-4.7 10 g/kg Gélifiants et épaississants: n° 5.20.13 BPF Antiagglomérants: n°5 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 9.2 Gelée de viande 126/3 Colorants: nO5 1A.1-1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 16.13 BPF Emulsifiants: n° 4.2 10 g/kg Acides, bases, sels: nO5 7.2, 7.4, 7.5, 7.10. 7.19 BPF Exhausteurs de goût: no, 9.1-9.3 BPF 10 Condiment, bouillon, potage, sauce 10.1 Condiment 129/1 Colorants: n° 1B.13 BPF Emulsifiants: n° 4.2 10 g/kg uniquement en tubes uniquement en préparations pulvé- rulentes 549

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation d'additif ODAI Additifs Art. (avec nos de réf. des listes positives) Teneurs max. admises Dispositions spéciales et remarques uniquement dans les produits en poudre Antiagglomérants: nO5 6.1-6.6 10 g/kg Acides, bases, sels: nO5 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 10.2 Condiment en poudre et mé- 129/2 Gélifiants et épaississants: langes de condiments 129/3 n° 5.20.13 BPF

Antiagglomérants: n° 5 6.1-6.6 10 g/kg Acides, bases, sels: n° 5 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:
BPF n° 5 9.1-9.3 10.3 Sauce au soja 129/4 En plus des additifs mentionnés sous pos. 10.1:
Conservateurs: n° 5 3.4-3.6 1 g/kg 10.4 Bouillon 129/5 Colorants: n° 1B.13 BPF
uniquement dans les pâtes de condi- ments 550

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI
Additifs Teneurs Dispositi ons spéciales et remarques d'additif Art. (avec nos de réf. des
listes positives) max. admises uniquement dans les produits ins- tantanés ou en tubes I) par
kg de préparation prête à la consommation uniquement dans les produits sous forme de
poudre uniquement dans les produits ins- tantanés et en tubes 10 g/kg') BPF 10 g/kg BPF 1
g/kg P205 BPF BPF BPF BPF BPF 10.5 Potage et sauce Emulsifiants: n° 5 4.1-4.7
Gélifiants et épaississants: n° 5.20.13 Antiagglomérants: nos 6.1-6.6 Acides, bases, sels:
n° 5 7.2, 7.4-7.6, 7.10, 7.19 n° 5 7.13-7.16 Arômes: — préparations aromatisantes —
substances aromatisantes nat. — substances arom. id. aux nat. — arômes de transfo:mation
Exhausteurs de goût: n° 5 9.1-9.3 129/6 En plus des additifs :mentionnés sous pos. 10.4:
Colorants: n° 5 1A.2-1A.4 (sauf _A3.2 et 1A.4.7) Gélifiants et épaississants: nos 5.1-5.7,
5.9-5.19, 5.21, 5.22 ou: n° 5.8 BPF 20 g/kg) 30 g/kg') I) par kg de préparation prête à la
consommation ou: n° 5.20 60 g/kg) 551

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation d'additif
ODAI Additifs Art. (avec nos de réf. des listes positives) Teneurs trrx. admises Dispositions
spéciales et remarques 10.5.1 Sauce prête à la consommation en emballage à usage multiple
(sans la sauce au soja) 11 11.1.1 En plus des additifs mentionnés sous pos. 10.5:
Conservateurs: nos 3.4-3.6 minoterie Agents d'enrobage: n° 11.17 I) y compris le sucre
d'amidon, la graisse ou l'huile comestible (selon art. 141/1 ODAI) Céréales, légumineuses,
produits de la Céréales 132 1 g/kg 8 g/kg') Autres additifs divers: n° 14.1 12 Pain, articles
de boulangerie, articles de biscuiterie et de biscotterie 12.1.1 Pain 143/1 Emulsifiants: n°
4.1 Acides, bases, sels: n° 5 7.4, 7.5, 7.10, 7.19 Enzymes: n° 5 10.1, 10.2 Autres additifs
divers: n° 14.1 12.1.2 Pain spécial 143/2 Conservateurs: no 3.3 n° 3.7 11.1.1.1 Orge perlé
11.1.1.2 Polenta 11.1.2 Farine Antioxygènes: n° 2b.6 Conservateurs: n° 3.6 Acides, bases,
sels: n° 7.19 134 Antiagglomérants: n° 5 6.1-6.6 0,1 g SO,/kg 0,2 g/kg BPF 20 g/kg BPF
BPF BPF BPF BPF 3 g/kg) 12 g/kg') uniquement dans les semi-conserves L'application
n'est pas admise dans la farine qui est destinée à la fabrica- tion de pain (pain et pain
spécial) 552

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI
Additifs Teneurs Dispositions spéciales et remarques d'additif Art. (avec nos de réf. des
listes positives) max. admises Emulsifiants: n° 4.1 BPF nos 4.2-4.7 10 g/k t) I) par kg de
farine n° 4.8 5 g/kg') Acides, bases, sels: n° 5 7.4, 7.5, 7.10, 7.19 BPF n° 5 7.1, 7.3, 7.6, 7.9,
7.13-7.15, 7.18 1 g/kg°) 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 12.2.1 Articles de boulangerie et 146 En plus
des additifs mentionnés sous articles de biscuiterie et de pos. 12.1.2: biscotterie (pour la
partie Colorants: biscuit uniquement) nos 1A.1-1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2-16.15
(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: uniquement en cas de moisissure n° 3.6 1 g/kg n° 3.7 6 g/kg Emulsifiants:
n° 4.2 BPF nos 4.3-4.7 10 g/kg') I) par kg de matière sèche n° 4.8 5 g/kg') Gélifiants et
épaississants: nos 5.20, 5.22 60 g/kg'-) 2) par kg de farine Arômes: —préparations

aromatisantes BPF —substances aromatisantes nat. BPF —substances arom. ic. aux nat.
BPF 553

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI
Additifs Teneurs Dispositions spéciales et remarques d'additif Art. (avec nos de réf. des
listes positives) max. admises —substances arom. artificielles —arômes de transformation
—arômes de fumée Acides, bases, sels: n° 7.1, 7.3, 7.9, 7.13-7.15, 7.18 Exhausteurs de
goût: n° 9.1 n° 9.4 Agents d'enrobage: n° 11.4, 11.9 Edulcorants: n° 12.1 ou n° 12.3 ou
n° 12.4 ou n° 12.6 Autres additifs divers: n° 14.5, 14.19 n° 14.23 12.2.2 Pâte à gâteaux et
pâte En plus des additifs mentionnés sous feuilletée: pos. 12.1.2: Conservateurs: n° 3.6 no
3.7 13 Levure de boulangerie 13.1 Levure pressée 148/2 Emulsifiants: n° 4.1-4.7 13.2
Levure de boulangerie sèche 148/4 Emulsifiants: instantanée n° 4.1-4.7 BPF BPF BPF 1
g/kg3) BPF 0,5 g/kg BPF 0,1 g/kg 0,5 g/kg 0,35 g/kg 0,05 g/kg BPF 100 g/kg 0,6 g/kg 10
g/kg 3 g/kg) 10 g/kg 3) par kg de matière sèche uniquement dans les «snacks» art. 6/3 et
6/4 OAdd I) y compris huile comestible selon art. 149/1 ODAI 554

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI
Additifs d'additif Art. (avec nos de réf. des listes positives) Dispositions spéciales et
remarques Teneurs max. admises 14 Pouding, crème 14 Pouding et crème BPF 0,01 g/kg
0,15 g/kg BPF 5 g/kg) 60 g/kg 1) 1 g/kg 20 g/kg 2 g/kg) BPF 2 g P2O5/kg BPF BPF
BPF 0,2 g/kg) 0,4 g/kg) BPF 100 g/kg) 150, 151 Colorants: n° 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 n° 1B.16, 1B.17 Emulsifiants: n° 5
4.1-4.7 n° 4.8 Gélifiants et épaississants nos 5.1-5.20 n° 5.22 Antiagglomérants: n° 5
6.1-6.6 Acides, bases, sels: n° 7.1, 7.7 n° 7.2, 7.4, 7.10, 7.19 n° 7.13-7.16 Arômes:
—préparations aromatisantes —substances aromatisantes nat. —substances arom. aux nat.
—éthylmaltol —éthylvanilline Enzymes: no 10.10 Autres additifs divers n° 14.23 à
l'exception des produits dont la dénomination spécifique fait mention d'un fruit, de chocolat,
d'oeufs ou de tout autre denrée alimentaire 1) par kg de préparation prête à la consommation
uniquement dans les produits en poudre 2) par kg de matière sèche uniquement dans les
produits à base de lait et de produits de lait 1) par kg de préparations prêtes à la
consommation 15 15 Pâtes Pâtes BPF 10 g/kg 152 Exhausteurs de goût: nos 9.1-9.3
Emulsifiants: n° 4.2 uniquement pour les pâtes dans les préparations prêtes à la consumma-
555

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI
Additifs Teneurs Dispositions spéciales et remarques d'additif Art. (avec nos de réf. des
listes positives) max. admises Conservateurs: n° 3.6 1 g/kg Oeufs, ovoproduits Oeufs
complets, sans la co- quille Jaune d'oeuf 156 156 Conservateurs: n° 3.2 (ajouté à l'état
liquide ou gazeux) 0,5 g SO2/kg Enzymes: n° 10.11 BPF 16 16.1.1 16.1.2 tion uniquement
dans les semi-conserves et dans la pâte telle que remise au consommateur, pour la
préparation de pâtes uniquement dans le jaune d'oeuf en- trant dans la composition de la
mayonnaise, des sauces du type mayonnaise et des produits à tartiner 16.1.3 Oeufs complets
en poudre 16.1.4 Jaune d'oeuf en poudre 16.1.5 Blanc d'oeuf, liquide, pasteurisé, surgelé
16.1.6 Blanc d'oeuf en poudre, pasteurisé 156 En plus des additifs mentionnés sous pos.
16.1.2: Antiagglomérants: n° 6.1-6.6 Enzymes: n° 10.6 156 Comme sous pos. 16.1.3: 156
Emulsifiants: n° 4.11 Autres additifs divers: n° 14.17 156 Emulsifiants: n° 4.11 Gélifiants et
épaississants: n° 5.10, 5.19 Enzymes: n° 10.6 Autres additifs divers: n° 14.17 20 g/kg
BFF 0,1 g/kg 0,25 g/kg 1 g/kg 65 g/kg BPF BPF 556

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation d'additif ODAI Additifs Art. (avec nos de réf. des listes positives) Teneurs max. admises
Dispositions spéciales et ren-arques 16.1.7 Oeufs durs, sans la coquille, en 156 conserve
16.1.8 Rouleau d'oeufs 156 Conservateurs: n° 3.4 Gélifiants et épaississants: n° 5.20.1
Exhausteurs de goût: n° 9.1 2,5 g/l) I) par litre de milieu de conservation 50 g/kg2) t) par kg de blanc d'oeuf 2 g/kg 165 et Les exigences auxquelles doivent satisfaire les produits :-aditionnels s'appliquent par analogie aux suivants aliments spéciaux, à moins que la destination particulière de ces derniers n'exige des dérogations (art. 166, 2e al., ODA1) 173
En plus ou en dérogation des additifs admis dans les denrées alimentaires tra- ditionnelles de nature comparable: Gélifiants et épaississants: nO5 5.4, 5.6, 5.19 BPF 174-177 En plus ou en dérogation des additifs admis dans les denrées alimentaires tra- ditionnelles de nature comparables Gélifiants et épaississants: nO5 5.1-5.19 Edulcorants: nO5 12.1-12.4 n° 12.6 Acides, bases, sels: n° 7.13 Edulcorants: n° 12.1 n° 12.2 n° 12.3 n° 12.4 17 Aliments spéciaux

E. 33

Boissons instantanées et boissons prêtes à la consommation à base de café, de thé, de plantes, de fruits ou de guarana

E. 33.1

Boissons instantanées et 326 Colorants: boissons prêtes à la consom- n° 1B.13 B?F mation à base de café Conservateurs: n O 5 3 . 4 , 3 . 6 o u n ° 3.13 0,4 g/(t) 2) 0,25 g/1t)3) Emulsifiants: n o 4.1 Gélifiants et épaississants: nO5 5.1-5.22 Antiagglomérants: nos 6.1-6.6 Acides, bases, sels: n O 5 7 . 2 , 7 . 4 , 7 . 1 0 , 7 . 1 9 n o 7.12 nO5 7.13-7.16 BPF 0,5 g/l) 10 g/kg BPF 0,7 g/1 3g/1t) uniquement dans des boissons ven- dues en bouteilles PET non pasturi- sables et dans les boissons vendues en distributeurs automatiques; la conservation doit être portée à la connaissance du consommateur t) par litre de boisson prête à la con- sommation 2)n° 3.4: 0.15 g/1 au max.; n° 3.6: 0,3 g/1 au max. 3)dose ajoutée; ne doit plus être dé- tectable au moment de la remise au consommateur uniquement dans les produits en poudre uniquement dans les produits conte- nant du lait 584

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI d'additif Art. Additifs (avec nos de réf. des listes Dositives) Teneurs max. admises
Dispositions spéciales et remarques

E. 33.2

Boissons instantanées et bois- sons prêtes à la consommation à base de thé, de fruits, de plantes ou de guarana Arômes: —préparations aromatisantes —substances aromatisantes nat. —substances arom. id. aux nat. Autres additifs divers: n° 14.4 326 En plus des additifs mentionnés sous pos. 33.1: Arômes: —arômes de fumée

E. 34

Cacao, chocolat, autres produits de cacao 34.1.1 Fèves de cacao, cacao en 328 grains, pâte de cacao 34.1.2 Cacao en poudre, cacao de 329, 330 ménage sucré en poudre 34.1.3 Chocolat (tout type; pour le 331 et chocolat fourré, les confiseries suivants au chocolat et les pralinés uni- quement le composant choco- lat) Acides, bases, sels: n°5 7.3, 7.9, 7.11 En plus des additifs mentionnés sous pos. 34.1.1: Emulsifiants: nos 4.1, 4.9, 4.10 Arômes: —préparations aromatisantes —substances aromatisantes flat. —substances arom. id. aux nat. —éthylvanilline Emulsifiants: nos 4.1,4.9,4.10 Arômes: —préparations

aromatisantes2) —substances aromatisantes nat.2) —substances arom. id. aux nat.2)
—éthylvanilline BPF BPF BPF 0,01 g/1 BPF 50 g/kg) 10 g/kg BPF BPF BPF BPF 105
g/kg') BPF BPF BPF BPF uniquement dans les boissons à base de thé I) par kg de matière
sèche, dégraissée du cacao I) uniquement dans le chocolat de ménage au lait et dans le
chocolat granulé 2) pas d'arômes de chocolat et de lait 585

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI
Additifs d'additif Art. (avec nos de réf. des listes positives) Dispositions spéciales et
remarques Teneurs max. admises 34.4.1 Produits pour boissons au 355 En plus des additifs
mentionnés sous cacao pos. 34.1.2: Colorants: n° 1B.13 Agents de conservation: nO5
3.4-3.6 Emulsifiants: nO5 4.2-4.7 Gélifiants et épaississants: nos 5.1-5.22
Antiagglomérants: nO5 6.1-6.6 Acides, bases, sels: nO5 7.4, 7.19 34.4.2 Masses à glacer à
l'eau et 356 Emulsifiants: masses à glacer grasses nos 4.1-4.7, 4.9, 4.10 Gélifiants et
épaississants: nO5 5.1-5.22 Arômes: - préparations aromatisantes - substances
aromatisantes nat. - substances arom. id. aux nat. - éthylvanilline Autres additifs divers:
nO5 14.5, 14.12 ou n° 14.23

E. 35

Epices, sel comestible, moutarde 35.1.1 Epices en poudre ou épices 357/1
Antiagglomérants: sous forme granulée nO5 6.1-6.6 Arômes: - préparations aromatisantes
BPF 1 g/kg 10 g/kg 50 g/kg 0 10 g/kg 5 g/kg I) t) BPF BPF BPF 0,1 g/kg 10 g/kg 100 g/kg
20 g/kg

E. 35.3

Moutarde 364 Colorants: nos 1A.1-1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7) 1B.2-1B.15 (sauf 1B 6 et
1B.8) BPF nos 1B.16. 1B.17 0,3 g/kg 587

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI
Additifs d'additif Art. (avec n°5 de réf. des listes positives) Dispositions spéciales et
remarques Teneurs max. admises Conservateurs: n° 3.2 ou n°S 3.4-3.6 Gélifiants et
épaississants: nO5 5.1-5.22 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. Exhausteurs de goût: nO5 9.1-9.3 Edulcorants: n° 12.1 ou n° 12..3 ou n° 12.4 ou n°
12..6 Autres additifs divers: n° 14.23 cours de fermentation, boissons contenant
Antioxygènes: n° 2a.2 Conservateurs: n° 3.6 Acides, bases, sels2): n° 7.41) n° 7.191) n°
7.21 En plus des additifs mentionnés sous pos. 36.1: 36 Vin, bourru, jus de raisin pasteurisé
en 36.1 Vin 366 36.1.1 Vin rouge 0,5 g S02/kg 1 g/kg BPF BPF BPF BPF BPF BPF 0,32
g/kg 0,35 g/kg 0,35 g/kg 0,05 g/kg

E. 40

g/kg du vin 0,15 g/l 0,2 g/l 1g/l 2.5. W1 0,1 g/l art. 6/3 et 6/4 OAdd uniquement sous
forme d'acide; non déclaré uniquement sous forme d'acide et de sel de potass:um I)
uniquement sous forme d'acide; 2) non déclaré 588

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI
Additifs d'additif Art. (avec nos de réf. des listes positives) Teneurs Dispositions spéciales
et remarques max. admises Antioxygènes: n° 2b.6 0,16 g S0,7t) uniquement sous forme de
gaz, de 0,21 g S0271) 2) solution aqueuse 5% ou de métabi- sulfite de potassium; non
déclaré 1)total 2)seulement si la teneur en sucre ré- siduelle est d'au moins 5 g/l 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)SO₂ total 2)seulement si la teneur en sucre résiduelle est d'au moins 5 g/l uniquement sous forme de gaz, de solution aqueuse 5% ou de métabi- sulfite de potassium; non déclaré I) SO₂ total uniquement sous forme de gaz, de solution aqueuse 5% ou de métabi- sulfite de potassium; non déclaré I) SO₂ total 36.1.2 Vin blanc et rosé, vin mousseux et vin perlé 36.1.3 Vin naturellement doux 36.2 Bourru, bourru pasteurisé, jus de raisin ou moût de raisin pasteurisé en cours de fermentation En plus des additifs mentionnés sous pos. 36.1: Colorants: nos 1C.5, 1C.6 Antioxygènes: n° 2b.6 En plus des additifs mentionnés sous pos. 36.1: Antioxygènes: n° 2b.6 374, 375 En plus des additifs mentionnés sous pos. 36.1: Antioxygènes: n° 2b.6 BPF 0,21 g SO₂, 0,26 g SO₂) 2) 0,4 g SO₂, 0,08 g SO₂, 11) 589

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI d'additif Art. Additifs (avec nos de réf. des listes positives) Teneurs mix. admises Dispositions spéciales et remarques 36.3 Boissons à base de vin, ver- 376, 377 En plus des additifs mentionnés sous mouth pos. 36.1.2: Colorants: n° 1A.1-1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2-1B.15 (sauf 1B.6 et 1B.8), 1C.5, 1C.6 n° 1B.6 nos 1B.16, 1B.17 Arômes: —préparations aromatisantes 1) —substances aromatisantes nat.t) —substances arom. id. aux nat.2) 37 Cidre, vin de fruits, jus de fruits à pépins en cours de fermentation 37.1 Cidre 378 Colorants: nos 1A.3.1, 11.13 Antioxygènes: n° 2a.2 n° 2b.6 Conservateurs: n° 3.6 Acides, bases, sels): n° 7.2 no 7.4 n° 7.19 37.2 Cidre dilué 382 Comme sous pos. 37.1 590 non admis dans le vermouth à l'exception de 1B.13 t) dans le cas du vermouth, ces arômes doivent parvenir principalement de plantes appartenant au genre Artemisia 2) dans le cas du vermouth, exclusivement la vanilline non déclaré non déclaré uniquement sous forme de gaz, de solution aqueuse 5% ou de métabi- sulfite de potassium; non déclaré I) SO₂ total 0,2 g/l uniquement sous forme d'acide et de sel de potassium I) non déclaré 2) Comme sous pos. 37.1 en tenant compte de la dilution BPF 0,03 g/l 0,2 g/l BPF BPF BPF 0,15 g/l 0,2 g SO₂, 11) BPF 1g/l 2,5 g/l 2)

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation d'additif ODAI Additifs Art. (avec nos de réf. des listes positives) Teneurs max. admises Dispositions spéciales et remarques 37.3 Jus de fruits à pépins en cours de fermentation 37.4 Vins de fruits 37.5 Boissons à base de cidre ou de vins de fruits 386 Comme sous pos. 37.1 389 Comme sous pos. 37.1, mais sans les colorants 393 En plus des additifs mentionnés sous pos. 37.1: Colorants: n° 1A.1-1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2-1B.14 (sauf 1B.6 et 1B.8) n° 1B.6 nos 1B.16, 1B.17 Gélifiants et épaississants: no, 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 BPF 394 Antioxygènes: n° 2a.2 n° 2b.6 BPF 0,02 g SO₂, 0,05 g soZm) non déclaré non déclaré t) dans la bière en tonneau avec fermentation secondaire 38 Bière Bière 38 BPF BPF BPF BPF BPF Gélifiants et épaississants: nos 5.2, 5.9 Arômes: —préparations aromatisantes —substances aromatisantes nat. —substances arom. i l aux nat. Enzymes: nos 10.1-10.4, 10.6, 10.7 pas d'arômes de bière ou de malt; l'adjonction d'arômes doit être mentionnée dans la dénomination spécifique 591

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI Additifs Teneurs Dispositions spéciales et remarques d'additif Art. (avec nos de réf. des listes positives) max. admises non déclaré non déclaré non admis dans les liqueurs portant le nom d'un fruit, le Cherry Brandy et la liqueur aux oeufs uniquement dans la liqueur à la crème uniquement dans la liqueur aux oeufs uniquement sous forme d'acide 592 39.1.4 Apéritifs, bitters, apéritifs anisés, pastis 39 Boissons spiritueuses, boissons alcooliques

39.1.1 Boissons spiritueuses selon les art. 401-414, 416, 418 et 421 ODAI- 39.1.2
Eaux-de-vie d'herbes 39.1.3 Liqueurs 420 Colorants: nos 1A.1-1A.7 (sauf 1A.4.7), 1B.13
B?F 422 Colorants: nos 1A.1-1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2-1B.14 (sauf 16.6 et 1B.8),
1C.5, 1C.6 n° 1A.3.2 n° 1B.6 n°5 1B.16, 1B.17 Arômes: —préparations aromatisantes
—substances aromatisantes nat. —substances arom. id. aux nat. Emulsifiants: no 4.2
Gélifiants et épaississants: nO5 5.1-5.6 n° 5.22 Acides, bases, sels: n° 7.4 423, 424
Colorants: nos 1A.1-1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7), 1B.2-1B.14 (sauf 1B.6 et 1B.8) n° 1B.6
nos 1B.16, 1B.17 Arômes: —préparations aromatisantes —substances aromatisantes nat.
—substances arom. id. aux nat. diluées à base de boissons spiritueuses Colorants: n° 1B.13
BPF 0,01 g/l 0,03 g/l 0,2 g/l BPF BPF BPF BPF 3g/l BPF BPF BPF 0,03 g/l 0,2 g/l BFF
BPF BPF BPF

Ordonnance sur les additifs ® o RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation
ODAI Additifs Teneurs Dispositions spéciales et remarques d'additif Art. (avec nos de réf.
des listes positives) max. admises

E. 41

Vinaigre de fermentation, acide acétique comestible 41.1.1 Vinaigre d'alcool 434/2c
Colorants: no 1B.13 BPF Antioxygènes: n° 2b.6 0,07 g SO,t' I) libre par litre 0,4 g SO,j)e 2)
SO2 total Arômes: —préparations aromatisantes BPF —substances aromatisantes nat. BPF
—substances arom. id. aux nat. BPF Exhausteurs de goût: nO5 9.1-9.3 BPF 41.1.2 Autres
vinaigres de fermenta- 434 En plus des additifs mentionnés sous fion pos. 41.1.1: Colorants:
nO5 1A.1-1A.7 (sauf 1A.3.2 et 1A.4.7) BPF Gélifiants et épaississants: uniquement dans le
vinaigre avec nO5 5.1-5.22 10 g/kg addition de poudre de moutarde Acides, bases, sels:
uniquement dans le vinaigre au ci- n° 7.4 BPF trop selon l'art. 434/3b ODAI

E. 41.2

Acide acétique comestible 438 Arômes: —préparations aromatisantes BPF —substances
aromatisantes nat. BPF —substances arom. id. aux nat. BPF

E. 42

Préparations d'édulcorants art. 7/2 OAdd

E. 42.1

Préparations d'édulcorants en 19/3 Antiagglomérants: poudre OAdd n°5 6.1-6.6 10 g/kg
Acides, bases, sels: nO5 7.2, 7.4, 7.8, 7.19 BPF

E. 42.2

Préparations d'édulcorants Emulsifiants: sous forme de comprimés n° 4.2 BPF Gélifiants et
épaississants: n°S 5.5, 5.19 BPF 593

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Position Denrées alimentaires ou préparation ODAI
Additifs Teneurs Dispositions spéciales et remarques d'additif Art. (avec nos de réf. des
listes positives) nax. admises Acides, bases, sels: nos 7.2, 7.4, 7.8, 7.19 BPF Autres additifs
divers: no 14.11 BPF nos 14.20, 14.22 BPF

E. 42.3

Préparations d'édulcorants en Conservateurs: solution nos 3.4-3.6 1g/l Acides, bases, sels:
no 7.4 BPF Autres additifs divers: no 14.5 100 g/l 39763 594

Ordonnance sur les additifs RO 1998 Colour Dénomination chimique selon IUPAC3), Index dénomination botanique ou description (1971) No) Numéro- tation des CED No Couleur Dénomination usuelle Annexe 3 (art. 8, 1" 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 E 100 75300 di(hydroxy-4 méthoxy-3 phényl)-1,7 heptadiène-1,6 dione- 3,5 E 101 E — diméthyl-6,7 (D-ribityl-1)-9 isoalloxazine 101 E 160a 75130 essentiellement l'isomère trans E 160a 40800 essentiellement l'isomère trans E 160b 75120 le principal colorant des extraits huileux de rocou est la bixine, colorant du groupe des caroténoïdes. La bixine est l'ester monométhyle 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. E 160c essentiellement l'isomère trans essentiellement l'isomère trans E 161 — les xanthophylles sont des dérivés cétoniques et/ou hydroxyliques des carotènes E 161a E 161b E 161c E 161d E 161e 75135 595 75125 40820 40825 E 160d E 160e E 160f 1.A.1 jaune 1.A.2 jaune jaune 1.A.3 1.A.3.1 orange orange 1.A.3.2 orange Curcumine i)Riboflavine (lactoflavine) i i)Phosphate-5' de riboflavine Caroténoïdes i)Caroténoïdes mélangés (α, β, γ) i i)Beta-carotène Rocou, bixine, norbixine 1.A.3.3 orange Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine 1.A.3.4 orange Lycopène 1.A.3.5 orange β-apocaroténal-8'(C30) 1.A.3.6 orange Ester éthylique de l'acide β- apocaroténique-8'(C30) 1.A.4 orange Xanthophylles Flavoxanthine Lutéine Cryptoxanthine Rubixanthine Violaxanthine 1.A.4.1 1.A.4.2 1.A.4.3 1.A.4.4 1.A.4.5 orange orange orange orange orange

Ordonnance sur les additifs RO 1998 No Couleur Dénomination usuelle Numéro- Colour Dénomination chimique selon IUPAC3), talion Index dénomination botanique ou description des CE» (1971)No2) 1.A.4.6 orange Rhodoxanthine E 161f — 1.A.4.7 orange Canthaxanthine E 161g 40850 1.A.5 rouge Rouge de betterave, bétanine E 162 — extrait aqueux de la racine de la betterave rouge 1.A.6 rouge- Anthocyanes E 163 — les anthocyanes sont des glycosides de sels du phényl-2 bleu benzopyrylium; ils contiennent des dérivés diversement hydroxylés, dont certains sont en outre méthoxylés. Ils renferment comme aglycones notamment les anthocyanidines suivantes: pélagonidine; 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 1.A.7 vert Chlorophylles E 140 75810 chlorophylle a: ester phytylique du complexe magnésien de [(tétraméthyl-1,3, 5,8 éthyl-4 vinyl-2 oxo-9 méthoxycarbonyl-10) phorbiny] propionate-7 chlorophylle b: ester phytylique du complexe magnésien de [(triméthyl- 1,5,8 formyl-3 éthyl-4 vinyl-2 oxo-9 méthoxycarbonyl- 10)phorbiny] propionate-7 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 596

Ordonnance sur les additifs RO 1998 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 No Couleur Dénomination usuelle Num:ro- Colour Dénomination chimique selon IUPAC ou description') talion Index (1971) des CE No 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 Cochenille, acide carminique, carmins 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 (tétraiodo-2,4,5,7 hydroxy-6 oxo-3 3H-xanthényl-9)-2 benzèncarboxylique ou tétraiodo-2,4,5,7 fluorescéine 1.B.9 bleu Bleu patenté V E 121 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] éthaneaminylium 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-chlorophylles et chloro- E 141 75815 complexe cuivre-chlorophylle et complexe cuivre- phyllines 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] méthaneaminylium 597

Ordonnance sur les additifs RO 1998 No Couleur Dénomination usuelle Numéro- Colour Dénomination chimique selon IUPAC ou description') tation Index (1971) des CE No 1.B.14 noir 1.B.15 noir 1 B.16 rouge 1 B.17 bleu 1.B.13 brun Caramel E 150 Noir brillant BN, noir PN Charbon végétal médicinal Rouge allura AC Bleu brillant FCF E 151 28440 E 153 — E 129 16035 E 133 42090 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. sel tétrasodique de l'acide hydroxy-1 acétylamino-8 [(sulfo- 4 phénylazo)-4 (sulfo-7 naphtylazo)]-2 naphthalène- disulfonique-3,5 charbon végétal ayant les propriétés du charbon médicinal sel disodique de l'acide hydroxy-2-(méthoxy-2-méthyl-5-sulfo-4-phénylazo)-Inaphthalènesulfonique-6 sel disodique de l'acide a-[(N-éthyl-sulfo-3-benzylamino)-4- phényl]-a (N-éthyl-sulfo-3-benzylamino-4)-cyclohexadiène- 2,5-ylidène) toluènesulfonique-2 0 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 aluminigtes, même si celles-ci ne sont pas mentionnées, et celui d'autres combinaisons, lorsqu'elles sont indiquées. 598

Ordonnance sur les additifs RO 1998 C. Colorants autorisés uniquement pour la coloration de la surface des denrées alimentaires et obtenus ou synthétisés selon des procédés

physiques ou chimiques No Couleur Dénomination usuelle Numero- Colour Dénomination chitnçue selon IUPAC ou description Cation Index des CE :1971)N. 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 Oxyde et hydroxyde de fer E 172 77491 jaune 77492 77499 1.C.4 Aluminium E 173 77000 1.C.5 Argent') E 174 — 1.C.6 Or) E 175 — 1.C.7 rouge Lithol-rubine BK2) E 180 15850 seuls sont autor ses 12s sels calciques et d'aluminium de l'acide hydroxy-2 (rréthyl-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. 39763 599

Ordonnance sur les denrées alimentaires RO 1997 Ces pages sont vierges pour permettre d'assurer la concordance dans la pagi- nation des trois éditions du RO. ■ 600à612

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: L'ordonnance du 26 juin 19951 sur les matières plastiques est modifiée comme suit: Art. 3 Substances de départ admises 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 substan- ces de départ qui figurent dans la liste 1 de l'annexe. ' Les substances de départ visées au 1' alinéa ne peuvent dépasser les valeurs limites mentionnées dans la liste 1 de l'annexe et doivent satisfaire aux exigences particuliè- res de la liste 3 de l'annexe. 'Les additifs mentionnés dans la liste 2 de l'annexe ne peuvent pas dépasser les va- leurs 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 re- mis selon l'ancien droit jusqu'au 31 décembre 1999. I RS 817.041.1 1998 - 65 613

Ordonnance sur les matières plastiques RO 1998 [V La présente modification entre en vigueur le 15 février 1998. 30 janvier 1998 Département fédéral de l'intérieur: Dreifuss 39767 ■ \ ■ 614

Ordonnance sur les matières plastiques RO 1998 Annexe (art. 3) 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. 615

Ordonnance sur les matières plastiques RO 1998 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: a .pour les objets usuels qui peuvent être remplis et dont la contenance est inférieure à 500 ml ou supérieure à 10 l; b .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: a .pour les objets usuels qui peuvent être remplis et dont la contenance est d'au moins 500 ml et de 10 l au plus; b .pour les objets usuels qui peuvent être remplis et dont la surface entrant en contact avec les denrées alimentaires ne peut être estimée; c .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: a .la migration globale ne peut dépasser 60 mg/kg de denrée alimentaire ou 10 mg/dm²; b .les valeurs limites des acides libres doivent être respectées. ■ 616

Ordonnance sur les matières plastiques RO 1998 4 Signification des abréviations utilisées Les abréviations utilisées dans les listes signifient: D L = 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 M W = 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 617

Ordonnance sur les matières plastiques RO 1998 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 I 2 3 4
 Désignation CAS ne Valeur limite Remarques de migration (mg/kg) 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- 015214-89-8 0.050
 phonic acid 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- 000818-16-1 glycol Acrylic acid,
 n-Octyl ester 02499-59-4 Acrylic acid, Propyl ester 000925-60-0 Acrylonitrile 000107-13-1
 n. d. (DL: a. t. i. 0.020 mg/kg) Adipic acid 000124-04-9 Adipic anhydride 002035-75-8
 Ammonia 007664-41-7 Albumine 000124-04-9 Albumine coagulated by Formalde-
 000124-04-9 hydrc 618 ■)

Ordonnance sur les matières plastiques RO 1998 3 Valeur limite de migration (mg/kg) 4
 Remarques Désignation 2 CAS na ■ . ■ Alcohols, aliphatic, linear, one va- lence,
 saturated, linear, primary (C,- C_) 1-Amino-3-aminomethyl-3,5,5-tri- 002855-13-2 6
 utethylcyclohexane 11-Aminoundecanoic acid 002432-99-7 5 A■elaic acid 000123-99-9
 Azelaic anhydride 004196-95-6 1,3-Betl2enedlmethamltle 001477-55•0 Benzoic acid
 000065-85-0 Benzyl alcohol 000100-51-6 Bis(2-hydroxyethyl) ether 000111-46-6
 2,2-Bis(hydroxymethyl)-1-butanol 000077-99-6 s. Diethylenegly- col s. 1,1,1- Trimethylol
 pro- pane 3 n. d. (DL: 0.020 mg/kg, a. t. i. 0.05 s. Dipro- pyleneglycol 0.05 n. d. (DL: 0.02
 mg/kg, a. t. 1,4-Bis(hydroxymethyl)cyclohexane 2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane
 2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane- bis(2,3-cpoxypropyl)ether
 2,2-Bis(4-hydroxyohenyl)propane, bis(phthalic anhydride) Bis(hydroxypropyl)cther
 Bis(4-isocyanatocyclohexyl)methane Bisphenol-A-bis(phthalic anhydride) Butadiene
 000105-08-8 000080-05-7 001675-54-3 038103-06-9 000110-98-5 005124-30-1
 038103-06-9 000106-99-0 Qm = 1 mg/kg in FP o. SML = n. d. s. Dicyclohexyl-
 methane-4,4'- diisocyanate s. 2,2-Bis(4- hydroxyphenyl) propane s. 2,2-Bis(4-
 hydroxyphenyl) propane-bis(2,3- epoxypropyl)ether Qm = 1 mg/kg in FP o. SML = n. d.
 3,3-Bis(3-methyl-4-hydroxyphenyl)-2- 047465-97-4 1.8 indolinone Bisphenol A
 000080-05-7 3 Bisphenol A-bis(2,3- 001675-54-3 epoxypropyl)ether 1,3-Butanediol
 000107-88-0 1-Butanol 000071-36-3 1-Butene 000106-98-9 619

Ordonnance sur les matières plastiques RO 1998 2 3 4 Désignation CAS no Valeur limite
 Remarques de migration (mg/kg) 2-Butene 000107-01-7 Butyraldchide 000123-72-8
 Butyric acid 000107-92-6 Butyric anhydride 000106-31-0 Caprolactam 000105-60-2 15 (T)
 Caprolactam, sodium sait 002123-24-2 15 (T) (a. Capro- lactam) Caprylic acid
 000124-07-2 Carbon monoxide 000630-08-0 Carbonyl chloride 000075-44-5 Castor oil
 008001-79-4 Cellulose 009004-34-6 Chlorine 007782-50-5 1-Chloro-2,3-epoxypropane
 000106-89-8 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 Cyclohexyl isocyanate
 003173-53-3 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
 1,6-Diaminohexane 000124-09-4 1,4-Dichlorobenzene 000106-46-7 12
 Dicyclohexylmethane-4,4'- 005124-30-1 diisocyanate Dichylcncglycol 000111-46-6 30 (T)

w. Monoethy- leneglycol Dichylenetriamine 000111-40-0 5 4,4-Difluorobenzophcnone 000345-92-6 0.05 1,2-Dihydroxybcnzenc 000120-80-9 6 ■ Qm = 1 mg/kg in FP s. Epichlorohydrin s. 1,4- Bis(hydroxyme- thyl)cyclohexane Qm (T) = 1 mg/kg in FP, a. NCO s. Ethylenediamine 0 s. Hexamthylene- diamine Qm = 1 mg/kg in FP (a. NCO) 620

Ordonnance sur les matières plastiques RO 1998 1 2 3 4 Désignation CAS no Valeur limite Remarques de migration (mg/k0 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 18 313'-Dimethyl-4,4'- 000091-9Y-4 dtisocyanatobtphenyl Dipu,luuylhritol 000126.58-9 Diphenylether-4,4'-diisocyanate 004128-73-8 Diphenylmethane-2,4'-diisocyanate 005873-54-1 Diphenylmethane-4,4'-diisocyanate 000101-68-8 Dipropyleneglycol 000110-98-5 Epichlorohydrin 000106-89-8 Ethanol 000064-17-5 Ethylene 000074-85-1 lithylonodiemine 000107-15-3 12 Ethyleneglycol 000107-21-1 30(T) w. diethylene- glycol Ethylenimine 000151-S6-4 n. d. (DL = 0.010 mg/kg) Ethylene oxide 000075-21-8 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- 000115-28-6 n. d. (DL: phthalic acid 0.01 mg/kg) Qm = 1utg/kg in rP, a. NCO Qm = 1 mg/kg in FP, a. NCO Qm = 1mg/kg (T), a. NCO Qm = 1mg/kg (T), a. NCO Qm = 1mg/kg in FP Qm = 1mg/kg in FP 621

Ordonnance sur les matières plastiques RO 1998 1 2 3 4 Désignation CAS no Valeur limite Remarques de migration (mg/kg) Hexachloroendomethylenetetrahydro- 000115-27-5 n. d. (DL: phthalic anhydride 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 Hexamethylenetetramine 000100-97-0 15 (T) hdroquinone 000123-31-9 Qm = 1 mg/kg in FP, a. NCO e. a. formaldehyde s. 1,4- dihydroxybenzene ■ p-Hydroxyhen7oic 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, mathyl ester 000080-62-6 Methacrylic acid, monoester with 000868-77-9 ethyleneglycol Methacrylic acid, phenyl ester 002177-70-0 Methacrylic acid, propyl ester 002210-28-8 Methacrylic anhydride 000760-93-0 Mcthacrylonitrile 000126-98-7 622 t

Ordonnance sur les matières plastiques RO 1998 2 3 4 Désignation CAS ne Valeur limite Remarques de migration (mg/kg) Methanol 000067-56-1 N-Methylolacrylamide 000924-42-5 n. d. (DL: 0.010 mg/kg, e. a. acrylamide) 4-Methyl-1-pentene 000691-37-2 0.02 Myristic acid 000544-63-8 2,6-Naphthalenedicarboxylic acid, di- 000840-65-3 0.05 methyl CM' 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. Carbonylchloride Phosphoric acid Phthalic acid o-Phthalic acid
Phthalic acid, diallyl ester 007664-38-2 s. Terephthalic acid 000088-99-3 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. r 400)
025322-69-4 Polypropyleneglycol 025322-69-4 1,2-Propanediol 000057-55-6 1-Propanol
000071-23-8 2-Propanol 000067-63-0 623

Ordonnance sur les matières plastiques RO 1998 I 2 3 4 Désignation CAS no Valeur limite
Remarques de migration (mg/kg) Propionaldehyde Propionic acid Propionic anhydride
Propylene Propylene oxide Pyrocatechol Pyromellitic anhydride Resin acids and rosin acids
Resorcinol 000123-38-6 000079-09-4 000123-62-6 000115-07-1 000075-56-9 000120-80-9
000089-32-7 0.05 (e. a. pyromellitic acid) 073138-82-6 000108-46-3 Qm = 1mg/kg in FP s.
1,2- Dihydroxybenzene s. 1,3- Dihydroxybenzene Rosin 008050-09-7 Rosin gum
008050-09-7 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 006362-79-4 0.05 salt 5-Sulphoisophthalic acid, monosodium
003965-55-7 0.05 salt, dimethyl ester Terephthalic acid 000100-21-0 7.5 Terephthalic acid
dichloride 000100-20-9 7.5 (T), (e. a. terephthalic acid) s. «Rosin» Terephthalic acid,
dimethyl ester Tetrachthyleneglycol 000120-61-6 000112-60-7 624

Ordonnance sur les matières plastiques RO 1998 1 2 3 4 Désignation CAS no Valeur limite
Remarques de migration (mg/kg) Tetrafluoroethylene 000116-14-3 0.05 Tetrahydrofuran
000109-99-9 0.6 Tetrakis (2-hydroxypropyl)ethylene- 000102-60-3 diamine, N,N,N',N'-
2,4-Toluene diisocyanate 000584-84-9 2,6-Toluene diisocyanate 000091-08-7 2,4-Toluene
diisocyanate, dimer 026747-90-0 Trialkyl(CSC,,)acetic acid, 2,3- 026747-90-0 6
epoxypropyl ester 2,4,6-Triamino-1,3,5-triazine 000108-78-1 30 Triethyleneglycol
000112-27-6 1,1,1-Trimethylulprupaue 000077-99-6 6 Tripropyleneglycol 24800-44-0
Urea 000057-13-6 Vinyl chloride 000075-01-4 n. d. Vinylidene chloride 000075-35 4 n. d.
(DL = 0.05 mg/kg) Vinylidene fluoride 000075-38-7 5 Qm = 1 mg/kg in FP, a. NCO Qm =
1 mg/kg in FP, a. NCO Qm = 1 mg/kg in FP, a. NCO Qm = 1 mg/kg in FP Qm —5 mg/kg
in FPo.SML=n.d. 625

Ordonnance sur les matières plastiques RO 1998 Partie B: Liste des monomères et autres
substances de départ actuellement examinés par les autorités pour un éventuel retrait de la
liste 1 1 G .3 4 Désignation CAS no Valeur limite Remarques de migration (mg/kg)
Acetoguanamine 000542-02-9 s. 2,4-Diamino-6- methyl-1,3,5- triazine Acids, fatty,
unsaturated (C,,J, dimers, distilled Acids, fatty, unsaturated (C,M), dimers, hydrogenated,
distilled Acids, fatty, unsaturated (CJ, dimers, hydrogenated, non-distilled Acrylic acid,
dicyclopentadienyl ester Acrylic acid, dodecyl ester Acrylic acid, 2-ethylhexyl ester Acrylic
acid, 2-hydroxypropyl ester Adipic acid, divinyl ester Azelaic acid, dimethyl ester
1,2,4-Benzenetricarboxylic acid 061788-89-4 068783-41-5 068783-41-5 050976-02-8
002156-97-0 000103-11-7 000999-61-1 004074-90-2 001732-10-1 000528-44-9 ■ s.
«Trimellitic acid» 1,3,5-Benzenetricarboxylic acid tri- 004422-95-1 chloride
Benzngnanamine 000091-76-9 s. «2,4-diamino-6- phenyl-1,3,5- triazine» Bisphenol S

000080-09-1 s. Dihydroxydi- phenylsulphone» 1,4-Butanediol 000110-63-4
1,4-Butanediol-bis(2,3- 002425-79-8 Qm(T) = 5 (e. a. epoxypropyl)ether 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. «Hexachloren-
do-methylenetetra- hydro-phthalic acid» ■ 1 Crotonic acid 1-Decene 626 003724-65-0
0.050 T (w. crotonic an- hydride) 000872-05-9

Ordonnance sur les matières plastiques RO 1998 1 2 3 4 Designation CAS no Valeur limite
Remarques de migration (mg/kg) 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' diaminodicyclo 006864-37-5 hexylmethane
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-Ethylidenebicyclo(2,2,1)-hept-2-ene 016219-75-3 N-Heptylaminoundecanoic acid
068564-88-5 1,4-I Icxadicnc 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» Lauro lactam 000947-04-6 Maleic acid, diallyl ester
000999-21-3 0.050 T (e. a. allyl) Maleic 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 000101-43-9 627

Ordonnance sur les matières plastiques RO 1998 1 2 3 4 Désignation CAS no Valeur limite
Remarques de migration (mg/kg) Methacrylic acid, diester with 1,3- 001189-08-8
butanediol Methacrylic acid, diester with 1,4- 002082-81-7 butanediol Methacrylic acid,
diester with ethyle- 000097-90-5 neglycol Methacrylic acid, 2- 002867-47-2
(dimethylamino)ethyl ester 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. Qm = 5 mg/kg in a. allyl) 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. 'so- or o- phthalic acid t) 000504-63-3 000105-38-4 000106-79-6
026914-43-2 0.050 (e. a. vinyl) 0.050 T (e. a. vinyl) 1,3-Propanediol Propionic acid, vinyl
ester Sebacic acid, dimethyl ester Styrenesulphonic acid Trialkyl(C C,,)lacetic acid, vinyl
ester (= Vinyl versatate) 628

Ordonnance sur les matières plastiques RO 1998 2 CAS no 1 Désignation 3 Valeur limite
de migration (mg/kg) 4 Remarques Triallyl cyanurate 000101-37-1 0.050 T (e. a. allyl)
Tricyclodecanedimethanol Trimellithic acid Trimellithic anhydride
1,1,1-Trimethylolpropane triacrylate 1,1,1-Tritnelhylopropane- trimethacrylate Trioxane

Tris(2-hydroxyethyl)amine N-Vinyl-N-methylacetamide Vinylpyrrolidone p-Vinyltoluene m-Xylenol o-Xylenol p-Xylenol 026896-48-0 000528-44-9 000552-30-7 015625-89-5 003290-92-4 000110-88-3 000102-71-6 003195-78-6 000088-12-0 000622-97-9 000105-67-9 000526-75-0 000095-87-4 Qm (T) = 5 mg/kg in FP Qm (T) —5 mg/kg in FP 0.050 T (e. a. vinyl) 0.050 mg/kg (e. a. vinyl) 0.050 T (e. a. vinyl) s. Triethanolamine Qm = 5 mg/kg in FP see «p- Methylstyrene» s. «2,4- Dimethylphenol» s. «2,3- Dimethylphenol» s. «2,5- Dimethylphenol» 629

Ordonnance sur les matières plastiques RO 1998 2 Liste (non exhaustive) des additifs admis dans la fabrication de matières plastiques, compte tenu des restrictions indiquées 2 3 4 Désignation CAS no Valeur limite Remarques de migration (mg/kg) 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. (CJC_) esters with polyglycerol Acids, fatty from animal or vegetable food fats and oils Adipic acid 00124-04-9 Alcohols, aliph, monoh., sat., linear, primary (C4-C,,) Alginic acid 009005-32-7 Alkyl(CKC_) 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 13560-49-1 thiobis(2-hydroxyethyl)ether 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 00112-85-6 630

C ■■■ Ordonnance sur les matières plastiques RO 1998 1 2 3 4 Désignation CAS no Valeur limite Remarques de migration (mg/kg) 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 Camauba wax 08015-86-9 Casein 09000-71-9 Castor oil, dehydrated (food grade 64147-40-6 quality) 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 07585-39-9 631

Ordonnance sur les matières plastiques RO 1998 1 2 3 4 Désignation CAS ne Valeur limite Remarques de migration (mg/kg) Diatomaceous earth 061790-53-2 Diatomaceous earth, soda ash flux- 068855-54-9 calcined 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-hydroxybenzoic 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 Ethylenebisoleamide, N, N'- 00110-31-6 Ethylenbispalmitamide, N,N'-
05518-18-3 Ethylenbisstearamide, N,N'- 00110-30-5 Ethylenediaminetetraacetic acid
00060-00-4 Ethylen-N-palmitamide-N'- 05136-44-7 stearamide Ethylhydroxyethylcellulose
09004-58-4 Ethylhydroxymethylcellulose Ethylhydroxypropylcellulose Fats and oils, from
animal or vegetable food sources Fats and oils, hydrogenated, from ani- mal 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
00056-81-5 632

Ordonnance sur les matières plastiques RO 1998 1 2 3 4 Désignation CAS no Valeur limite
Remarques de migration (mg/kg) Glycerol dibehenate 099880-64-5 Glycerol, esters with
acetic acid Esters of glycerol with aliphatic, satu- rated, linear acids with an even number of
C-atoms (C,,-C,,,) and with aliphatic, unsaturated, linear acids with an even number of
C-atoms (C,fiC,w) Glycerol, esters with butyric acid Glyccrol, esters with erucic acid
Glycerol, esters with 12-hydroxy stea- ric 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 Glycérol, esters with stearic acid
Glycerol monobehenate 30233-64-8 Glycerol monohexanoate 26402-22-2 Glycerol
monolaurate diacetate 30899-62-8 Glycerol monooctanoate 26402-26-6 Glycerol
monooleate, ester with ascor- bic acid Glycerol monooleate, ester with citric acid Glycerol
monopalmitate, ester with ascorbic acid Glycerol monopalmitate, ester with ci- tric 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 00111-14-8 633

Ordonnance sur les matières plastiques RO 1998 1 2 3 4 Désignation CAS no Valeur limite
Remarques de migration (mg/kg) n-Hexanoic acid 000142-62-1 Huntite (natural calcium
magnesium 19569-21-2 carbonate) Hydrochlorid acid 07647-01-0 Hydromagnsite
012072-90-1 Hydrotalcite (Mg/Al carbonate com- 12304-65-3 plex) 4-Hydroxybenzoic
acid, ethyl ester 00120-47-8 4-Hydroxybenzoic acid, isopropyl es- 004191-73-5 ter
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 Linolcic 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 037206-01-2 634

O r d o n n a n c e s u r les matières plastiques RO 1998 I 2 3 4 Désignation CAS no Valeur
limite Remarques de migration (mg/kg) 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- 03333-62-8 phenylcoumarin 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- 70331-94-1 butyl-4-hydroxyphenyl)propionate) 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- 006683-19-8 butyl-4-hydroxyphenyl)propionate] Pentane 00109-66-0 Phosphoric acid 07664-38-2 Phosphorous acid, tris(2,4-di-tert- 31570-04-4 butylphenyl) ester o-Phtalic acid 00088-99-3 Phthalaic anhydride 00085-44-9 Polydimethylsiloxane (M.W.13500- 09016-00-6 90000) 63148-62-9 Polyethyleneglycol 25322-68-3 Polyethyleneglycol ester of hydroge- 61788-85-0 nated castor oil Polyethyleneglycol, esters of aliphatic monocarboxylic acids (C,-C,..) and their ammonium and sodium sulphates Polyethyleneglycol sorbitan monolau- 09005-64-5 rate 635

Ordonnance sur les matières plastiques RO 1998 I 2 3 4 Désignation CAS no Valeur limite Remarques de migration (mg/kg) Polyethyleneglycol sorbitan monoo- 09005-65-6 leate Polyethyleneglycol sorbitan monopal- 09005-66-7 mitate Polyethyleneglycol sorbitan monostea- 09005-67-8 rate Polyethyleneglycol sorbitan trioleate 09005-70-3 Polyethyleneglycol sorbitan tristearate 09005-71-4 Poly(glycerol ricinoleate) 29894-35-7 Polyoxyalkyl (C;C4)dimethyl- polysiloxane Polyphosphoric acids 08017-16-1 Polypropyleneglycol 025322-69-4 Potassium bromide 07758-02-3 Potassium hydroxide 01310-58-3 1,2-Propanedioll 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 sili- 68136-61-8 cate/ 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, hydrogcnatcd 065997-06-0 636

0 Ordonnance sur les matières plastiques RO 1998 I 2 3 4 Désignation CAS no Valeur limite Remarques de migration (mp/kg) Rosin, hydrogenated, ester with glyce- 65997-13-9 roI Rosin, hydrogenated, ester with 08050-15-5 methanol Rosin, hydrogenated, ester with pen- 64365-17-9 taerythritol R u h h r r , n a t n r a l 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 wuuuLehenate 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 trinleate 26266-58-0 Sorbitan tripalmitate 54140-20-4 Sorbitan tristcarate 26658-19-5 Sorbitol 00050-70-4 Sorbitol monostearate 26836-47-5 Starch, ediblc 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 14807-96-6 637

Ordonnance sur les matières plastiques RO 1998 I 2 3 4 Désignation CAS no Valeur limite
 Remarques de migration (m8fkg) Tartaric acid 00087-69-4 Taurine salts Terphthalic acid,
 diester with (2,2'- 57569-40-1 methylenebis (4-methyl-6-tert- butylphenol))
 Tetraethyleneglycol 000112-60-7 Tatrakis(2- 00102-60-3 hydroxypropyl)ethylenediamine,
 N,N,N,N'- 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- 01709-70-2 butyl-4-hydroxybenzy) benzene
 Wollastonite (= natural calcium sili- 013983-17-0 cate) Wood flour and fibers Xanthan gum
 011138-66-2 Zinc hydroxide 020427-58-1 Zinc oxide 01314-13-2 Zinc sulphide
 01314-98-3 free from asbestos 638

1 ■ Ordonnance sur les matières plastiques RO 1998 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 770g, 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: a .Carbonate de magnésium
 jusqu'à 20 % masse b .Arsenic 0.1 mg/kg c .Plomb 30 mg/kg d .Cadmium 0.5 mg/kg e
 .Chlore 30 mg/kg f .Mercure 0.05 mg/kg 4 Chlorure des esters de choline des acides gras
 naturels à chaîne linéaire avec prédominance d'acides gras en Teneur en: a .Acides gras
 libres maximum 3 % masse b .Esters d'acides gras avec le maximum 3 % masse
 diméthyl-aminoéthanol 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 maximum
 50 mg/kg dicarbonique 6 Collidine (mélange de di- et triméthylpyridine) Teneur en: a
 .2,4,6-triméthylpyridine 60 à 70 % masse b .2,3,6-triméthylpyridine 18 à 27 % masse c
 .3,5-diméthylpyridine 7 à 12 % masse d .2,4- et 3,4-diméthyl-pyridine maximum 3 % masse
 639

Ordonnance sur les matières plastiques RO 1998 7 Esters des acides montaniques (Cu - C,p)
 avec l'éthylèneglycol Teneur en: a .éthylèneglycol libre maximum 0.3 % masse b .acide
 montanique libre maximum 10 % masse c .monoesters des acides maximum 0.5 % masse
 montaniques 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)J 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 : 640 ■ t ■ ■

Ordonnance sur les matières plastiques RO 1998 a .antimoine: 0.05% masse b .arsenic: 0.01% masse c .baryum: 0.01% masse d .cadmium": 0.01% masse e .chrome(III)": 0.10% masse f .plomb: 0.01% masse g .mercure: 0.005% masse h .sélénium: 0.01% masse cf. point 6 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 -naphtylamine 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 cm' •sec'" (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 b .Viscosité (120°C) c .Teneur en oxygène d .Teneur en acide 200 à 1500 80 à 220 mPa.s 4 à 10 % masse 20 à 70 % masse 641

Ordonnance sur les matières plastiques RO 1998 14 Stéaroyl-benzoyl-méthane (n" CAS 58446-52-9) Composition: a .stéaroyl-benzoyl-mé- 86 % massethane/palmitoyl benzoyl-méthane (le stéaroyl- benzoyl-méthane doit être en excès) b .distéaroyl-méthane, 11 % masse dipalmi-toyl-méthanc et stéaroylpalmi-toyl-méthane c .acides gras et amides 3 % masse d'acides gras 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(nonyle), à savoir le phosphite de tri(mono- nonylphényle), pris isolément ou en mélange avec le phosphite de tri(dinonylphényle) doit satisfaire aux critères de pureté suivants: La teneur en: a .Nonylphénols non maximum 6.0 % masse transformés (mononyl- et dinonylphénol) b .Phénol libre non maximum 0.05 % masse substitué c .Phospahte de tri(no- total 1 % masse nylphényle) et phosphite de di(nonyl-phényle) 16.2 Utilisés comme agent de protection contre l'hydrolyse, le phosphite de tri(nonylphényle) ou ses mélanges peuvent être additionnés de triisopro- panolamine à raison de 1 pour cent masse au maximum. Cette dernière substance ne doit pas être décelée dans le produit fini. 39767 642

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, arrêté: 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 Canton Plafond de crédit en millions de francs 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 I RS 901.11; RO 1998 79 1998 —97 643

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 février 1998 L'ordonnance du 18 février 1997 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 1995 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 916.121.10 644 1998 - 113

Schweizerisches Bundesarchiv, Digitale Amtsdrukschriften Archives fédérales suisses, Publications officielles numérisées Archivio federale svizzero, Pubblicazioni ufficiali digitali 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.

Export aus OpenCaseLaw (CC0). Verbindlich ist allein der vom erlassenden Gericht veröffentlichte Originaltext. Quellen-URL siehe oben.