

# Ordonnance du DFI sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (OEDA)

817.022.21

du 23 novembre 2005 (Etat le 21 février 2006)

---

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),*

vu les art. 10, al. 3, 26, al. 2 et 5, 27, al. 3, 29, al. 2, et 80, al. 9 de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs)<sup>1</sup>,  
*arrête:*

## **Chapitre 1 Dispositions générales**

### **Art. 1**

<sup>1</sup> La présente ordonnance définit les modalités d'étiquetage et de publicité s'appliquant de manière générale aux denrées alimentaires.

<sup>2</sup> Les modalités d'étiquetage et de publicité s'appliquant aux différentes catégories de denrées alimentaires sont définies dans les ordonnances spécifiques de la législation sur les denrées alimentaires.

<sup>3</sup> Par étiquetage, on entend toutes les inscriptions figurant sur l'emballage, le conditionnement ou l'étiquette d'un produit.

## **Chapitre 2 Denrées alimentaires préemballées**

### **Section 1 Indications requises**

#### **Art. 2**

<sup>1</sup> Lors de leur remise au consommateur, les denrées alimentaires préemballées doivent être étiquetées avec les informations suivantes:

- a. la dénomination spécifique (art. 3 et 4);
- b. la liste des ingrédients (art. 5 à 7);
- c. une mention sur les ingrédients allergènes et autres ingrédients susceptibles de provoquer des réactions indésirables (art. 8);
- d. le cas échéant, la déclaration quantitative des ingrédients (art. 9 et 10);
- e. la date de durée de conservation minimale et la date limite de consommation (art. 11 à 14);

RO 2005 6159

<sup>1</sup> RS 817.02

- f. le nom ou la raison sociale ainsi que l'adresse de la personne qui fabrique, importe, conditionne, emballe, embouteille ou remet des denrées alimentaires;
- g. le pays de production (art. 15 et 16);
- h. «contient de l'alcool», pour les aliments contenant plus de 0,5 % masse d'alcool éthylique;
- i. la teneur en alcool pour les boissons alcoolisées (art. 3, al. 1, de l'O du DFI du 23 nov. 2005 sur les boissons alcoolisées<sup>2</sup>);
- j. une mention pour les boissons sucrées alcoolisées (art. 3, al. 2, de l'O du DFI du 23 nov. 2005 sur les boissons alcoolisées);
- k. le cas échéant, la mention de l'état physique de la denrée alimentaire ou du procédé technologique appliqué (art. 17);
- l. une mention telle que «redilué» lorsqu'il s'agit d'un produit reconstitué par addition d'eau;
- m. des mentions particulières pour les denrées alimentaires réfrigérées ou surgelées (art. 18);
- n. la mention «traité aux rayonnements ionisants» ou «irradié», lorsque la denrée alimentaire a subi un traitement de ce type;
- o. la mention requise dans le cas des denrées alimentaires, des additifs et des auxiliaires technologiques qui sont des organismes génétiquement modifiés (OGM), qui contiennent de tels organismes ou qui en sont issus (art. 7 de l'O du DFI du 23 nov. 2005 sur les organismes génétiquement modifiés<sup>3</sup>);
- p. le mode d'emploi, si son omission ne permet pas d'utiliser la denrée alimentaire conformément à l'usage prévu;
- q. le lot (art. 19 à 21);
- r. le cas échéant, la déclaration de la valeur nutritive (art. 22 à 29);
- s. le cas échéant, la marque d'identification (art. 30 à 32);
- t. le cas échéant les autres indications visées aux art. 33 à 35.

<sup>2</sup> Les indications requises doivent figurer directement sur l'emballage, sur le conditionnement ou sur l'étiquette apposée sur l'emballage.

<sup>3</sup> Si le produit se présente en emballage multiple (emballage permettant de grouper en une seule unité de vente un certain nombre de présentations unitaires du même produit ou de produits différents), on peut renoncer à faire figurer sur l'emballage extérieur les indications requises:

- a. si celles-ci figurent sur les emballages unitaires compris dans l'emballage multiple; et

<sup>2</sup> RS 817.022.110

<sup>3</sup> RS 817.022.51

- b. si elles sont lisibles à travers l'emballage multiple ou affichées d'une autre manière au point de vente.

<sup>4</sup> Si le produit présente une surface imprimable inférieure à 10 cm<sup>2</sup>, on peut omettre les indications visées à l'al. 1, let. b, d, f à i, k, p, q, r et t.

<sup>5</sup> Si des denrées alimentaires sont remises à des restaurants, des hôpitaux, des cantines et autres établissements de restauration collective, les indications visées à l'al. 1, let. b, g à i, k et n à p, peuvent figurer sur un document commercial accompagnant le bulletin de livraison, la facture ou le colis.

<sup>6</sup> Les déclarations de quantité doivent être conformes aux prescriptions de l'ordonnance du 8 juin 1998 sur les déclarations<sup>4</sup>.

## Section 2 Dénomination spécifique

### Art. 3 Principes

<sup>1</sup> La dénomination spécifique doit correspondre à la nature, au genre, à l'espèce, à la sorte, aux propriétés de la denrée alimentaire ou aux matières premières utilisées pour sa fabrication.

<sup>2</sup> Par dénomination spécifique, on entend la désignation spécialement prévue pour la denrée alimentaire considérée ou utilisée dans la définition des différentes denrées alimentaires.

<sup>3</sup> En dérogation à l'al. 2, les dispositions suivantes s'appliquent:

- a. lorsqu'un seul type de produits est défini (p. ex. «articles de boulangerie»), on peut utiliser pour le produit concerné la désignation consacrée par les usages commerciaux (p. ex. «croissant aux noisettes»);
- b. lorsqu'une denrée alimentaire définie est composée exclusivement d'ingrédients d'une espèce ou d'un type déterminés, on peut utiliser une désignation qui caractérise la denrée alimentaire et dans laquelle les ingrédients utilisés sont reconnaissables (p. ex. «jus de raisin», «eau-de-vie de poires Williams»).

<sup>4</sup> Pour les mélanges et les préparations de denrées alimentaires, la dénomination spécifique est la désignation consacrée par les usages commerciaux ou une description de la denrée alimentaire et, si nécessaire, de son utilisation.

<sup>5</sup> Le remplacement de la dénomination spécifique par une marque de fabrique ou de commerce ou par une dénomination de fantaisie n'est pas admis.

<sup>6</sup> L'utilisation de termes tels que «façon», «type», «genre», conjointement à la dénomination spécifique, est interdite.

<sup>7</sup> On peut renoncer à la dénomination spécifique si la nature, le genre, l'espèce, la sorte et les propriétés de la denrée alimentaire sont clairement identifiables.

<sup>4</sup> RS 941.281

**Art. 4** Dénominations protégées

<sup>1</sup> La dénomination spécifique peut être remplacée par:

- a. une appellation d'origine protégée au sens de l'ordonnance du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP<sup>5</sup>;
- b. une indication géographique protégée au sens de l'ordonnance sur les AOP et les IGP; ou
- c. toute dénomination ou indication analogue protégée par un traité international ratifié par la Suisse.

<sup>2</sup> Les dénominations spécifiques suivantes ne peuvent pas être remplacées par des appellations ou autres indications protégées:

- a. les dénominations spécifiques de la viande, des préparations de viande et des produits à base de viande au sens de l'art. 8 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires d'origine animale<sup>6</sup>; l'art. 8, al. 4, de la dite ordonnance est réservé;
- b. les dénominations spécifiques du vin au sens des art. 6 et 9 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les boissons alcoolisées<sup>7</sup>.

**Section 3 Liste des ingrédients****Art. 5** Indications requises et ordre de succession

<sup>1</sup> Tous les ingrédients (denrées alimentaires et additifs) doivent être indiqués dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale. La part en masse déterminante se mesure au moment de la transformation de la denrée alimentaire.

<sup>2</sup> En dérogation à l'al. 1, les dispositions suivantes s'appliquent:

- a. L'eau et les substances volatiles ajoutées doivent être indiquées en fonction de leur part en masse dans le produit fini. On peut renoncer à mentionner la part d'eau ajoutée si elle ne représente pas plus de 5 % masse du produit fini.
- b. La mention de la part d'eau ajoutée lors de la fabrication n'est pas requise si l'eau est utilisée uniquement pour reconstituer dans son état d'origine un ingrédient concentré ou déshydraté ou lorsqu'il s'agit de liquides de couverture.
- c. Les ingrédients utilisés sous forme concentrée ou déshydratée qui sont reconstitués dans leur état d'origine lors de la fabrication de la denrée alimentaire peuvent être mentionnés en fonction de leur part en masse avant la concentration ou la déshydratation.

<sup>5</sup> RS 910.12

<sup>6</sup> RS 817.022.108

<sup>7</sup> RS 817.022.110

- d. Dans le cas des denrées alimentaires concentrées ou déshydratées, auxquelles il faut ajouter de l'eau lors de la préparation, les ingrédients peuvent être mentionnés en fonction de leur part en masse dans le produit prêt à la consommation; la liste des ingrédients sera alors précédée d'une mention telle que: «composition du produit prêt à la consommation: ...».
- e. Si des fruits, des légumes ou des champignons, utilisés en proportions susceptibles de varier et dont aucun ne prédomine en poids de manière significative sont utilisés en mélange comme ingrédients, ils peuvent être regroupés, dans la liste des ingrédients, sous la désignation «fruits», «légumes» ou «champignons», suivie d'une mention telle que «en proportion variable». L'énumération des fruits, des légumes ou des champignons présents doit suivre immédiatement la liste des ingrédients. Le mélange est indiqué en fonction de la part en pour-cent masse de l'ensemble des fruits, des légumes ou des champignons présents.
- f. Dans le cas des mélanges et des préparations d'épices, les épices dont aucune ne prédomine en poids de manière significative peuvent être énumérées selon un ordre différent; il y a lieu d'ajouter une mention telle que «en proportion variable».
- g. Les ingrédients qui représentent moins de 2 % masse du produit fini peuvent être énumérés dans n'importe quel ordre, à la suite des autres ingrédients.
- h. Si des ingrédients similaires et substituables entre eux sont utilisés dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire sans en modifier la valeur perçue, et pour autant que ces ingrédients représentent au total moins de 2 % masse du produit fini, ils peuvent être indiqués avec la mention «contient ... et/ou ...». Dans ce cas, on admet jusqu'à deux ingrédients dans le produit fini. Ces modalités d'étiquetage ne sont pas applicables aux ingrédients visés à l'annexe 1.
- i. Sous réserve de l'art. 8, aucune déclaration n'est requise pour:
  1. les additifs transférés au sens de l'art. 3 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les additifs (OAdd)<sup>8</sup> lorsqu'ils ne remplissent plus de fonction technologique dans le produit fini;
  2. les supports et les solvants porteurs ajoutés aux préparations d'additifs au sens de l'art. 4 OAdd, ainsi que les antioxydants et les agents conservateurs admis dans les arômes;
  3. les gaz d'emballage énumérés à l'annexe 3, ch. 16;
  4. les additifs utilisés comme adjuvants technologiques.

**Art. 6** Déclaration des ingrédients

<sup>1</sup> Les ingrédients doivent être déclarés sous leur dénomination spécifique. Les additifs font exception.

<sup>2</sup> Les ingrédients appartenant à l'une des catégories énumérées à l'annexe 2 peuvent être désignés par le seul nom de cette catégorie. L'art. 8 est réservé.

<sup>3</sup> Sous réserve de l'art. 8, les additifs doivent être déclarés:

- a. avec le nom d'une des catégories figurant à l'annexe 3 dans laquelle ils doivent être classés selon leur fonction technologique dans la denrée alimentaire considérée; et
- b. avec mention de leur nom spécifique ou du numéro E.

<sup>4</sup> Si un additif remplit la fonction de plusieurs catégories, il y a lieu de le mentionner sous le nom de la catégorie qui correspond à la fonction principale de l'additif dans la denrée alimentaire concernée.

<sup>5</sup> Les additifs qui ne peuvent être classés dans aucune catégorie doivent être indiqués, sous réserve de l'art. 8, par leur nom spécifique ou par leur numéro E.

<sup>6</sup> Pour les amidons modifiés (E 1404, 1410, 1412, 1413, 1414, 1420, 1422, 1440, 1442, 1450, 1451), le nom de la catégorie («amidons modifiés») n'est pas obligatoirement suivi du nom spécifique ou du numéro E. Si l'amidon modifié est susceptible de contenir du gluten, le nom de la catégorie doit être suivi de l'indication de l'espèce végétale dont il provient (p.ex. «amidon de blé, modifié»).

<sup>7</sup> Les succédanés du sucre ajoutés à titre d'édulcorant peuvent aussi être déclarés sans indication du nom de catégorie «Edulcorants».

<sup>8</sup> Les arômes doivent être déclarés, sous réserve de l'art. 8, au moyen du terme «arôme», d'une dénomination plus précise ou d'une description de l'arôme. Au surplus:

- a. le terme «naturel» ou toute autre indication équivalente ne peuvent être utilisés pour caractériser un arôme que si les composants de l'arôme proviennent exclusivement d'arômes naturels ou de préparations aromatisantes (annexe 3, ch. 24, let. a et d);
- b. pour les arômes dont la dénomination contient une référence à une denrée alimentaire ou à une source d'arôme déterminée, le terme «naturel» ou toute autre indication équivalente ne peuvent être utilisés que si les composants de l'arôme proviennent exclusivement d'arômes naturels ou de préparations aromatisantes (annexe 3, ch. 24, let. a et d) et qu'ils ont été isolés exclusivement ou presque exclusivement à partir de la denrée alimentaire ou de la source d'arôme concernée.

<sup>9</sup> Les denrées alimentaires qui contiennent de l'aspartame (E 951) ou du sel d'aspartame-acésulfame (E 962) doivent porter la mention «contient une source de phénylalanine».

<sup>10</sup> Les denrées alimentaires dont la teneur en succédanés du sucre est supérieure à 100 g par kilogramme ou par litre doivent porter la mention «peut avoir des effets laxatifs en cas de consommation excessive».

<sup>11</sup> Les denrées alimentaires dont la durée de conservation a été prolongée grâce à l'emploi de gaz d'emballage doivent porter la mention «conditionné sous atmosphère protectrice».

<sup>12</sup> Le recours à des noms de marque ou de fantaisie n'est pas admis.

#### **Art. 7** Déclaration des ingrédients composés

<sup>1</sup> Si un ingrédient se compose de deux ou de plusieurs ingrédients (ingrédient dit composé; p. ex. chocolat utilisé comme ingrédient et se composant pour sa part des ingrédients sucre, beurre de cacao, cacao en pâte, etc.) et qu'il est défini dans une ordonnance, il peut être déclaré sous sa dénomination spécifique (p. ex. chocolat), à condition que sa composition figure immédiatement après ladite dénomination. Seuls doivent être déclarés les additifs qui remplissent encore une fonction technologique dans le produit fini. L'art. 8 est réservé.

<sup>2</sup> Si la teneur de l'ingrédient composé est inférieure à 5 % masse du produit fini, seuls doivent être déclarés les additifs qui remplissent encore une fonction technologique dans le produit fini. L'art. 8 est réservé.

<sup>3</sup> Si un ingrédient entre aussi bien dans la composition de la denrée alimentaire que dans celle d'un ingrédient composé figurant sous sa dénomination spécifique dans la liste des ingrédients, il suffit de le déclarer une seule fois dans la liste des ingrédients. Il faut toutefois ajouter à proximité immédiate de la liste des ingrédients que ledit ingrédient entre aussi bien dans la composition de la denrée alimentaire que dans celle de l'ingrédient composé.

<sup>4</sup> Si une denrée alimentaire autorisée (art. 5, al. 1, ODAIOUs) est ajoutée à titre d'ingrédient à une denrée alimentaire composée (art. 4, al. 3, ODAIOUs), il y a lieu d'indiquer le numéro d'autorisation (art. 6, al. 3, ODAIOUs) dans la liste des ingrédients, entre parenthèses, immédiatement après l'ingrédient concerné.

### **Section 4**

#### **Ingrédients allergènes et autres ingrédients susceptibles de provoquer des réactions indésirables**

#### **Art. 8**

<sup>1</sup> Les ingrédients (denrées alimentaires et additifs) qui sont des substances allergènes ou susceptibles de provoquer des réactions indésirables selon l'annexe 1 ou qui ont été obtenus à partir de telles substances et qui subsistent dans le produit fini, même sous une forme modifiée, doivent être déclarés dans la liste des ingrédients, avec une référence claire à la dénomination de ces ingrédients (p. ex. «malt d'orge», «émulsifiant (lécithine de soja)», «arôme naturel d'arachide»).

<sup>2</sup> L'al. 1 s'applique par analogie aux auxiliaires technologiques, aux supports, aux solvants porteurs, aux antioxydants et aux agents conservateurs admis dans les arômes ainsi qu'aux additifs transférés (p. ex. «colorant E 129 (avec amidon de froment)»).

<sup>3</sup> Les ingrédients visés aux al. 1 et 2 doivent également être déclarés lorsqu'ils n'ont pas été ajoutés volontairement, mais qu'ils parviennent involontairement dans une denrée alimentaire (mélanges ou contaminations involontaires), pour autant que leur teneur:

- a. dans le cas des sulfites: dépasse ou puisse dépasser 10 mg SO<sub>2</sub> par kilogramme ou par litre de la denrée alimentaire prête à consommer;
- b. dans le cas des céréales contenant du gluten: dépasse ou puisse dépasser 10 mg de prolamine (gliadine) par 100 g de matière sèche de la denrée alimentaire considérée;
- c. dans les autres cas: dépasse ou puisse dépasser 1 g par kilogramme ou par litre de la denrée alimentaire prête à consommer.

<sup>4</sup> La personne responsable doit pouvoir démontrer que toutes les mesures requises dans le cadre des bonnes pratiques de fabrication ont été prises pour éviter ou pour réduire autant que possible les mélanges involontaires au sens de l'al. 3.

<sup>5</sup> La déclaration des mélanges visés à l'al. 3 et dont la teneur est inférieure aux valeurs limites fixées à cet alinéa est facultative.

<sup>6</sup> Les déclarations fondées sur l'al. 3 (p. ex. «peut contenir de l'arachide») doivent figurer immédiatement à la suite de la liste des ingrédients.

<sup>7</sup> Si l'on peut démontrer qu'un ingrédient obtenu à partir d'ingrédients énumérés à l'annexe 1 ne déclenche aucune allergie ni autre réaction indésirable, on peut renoncer à sa déclaration selon les al. 1 à 3.

## Section 5 Déclaration quantitative des ingrédients

### Art. 9 Principe et exceptions

<sup>1</sup> La quantité d'un ingrédient doit être indiquée:

- a. lorsque l'ingrédient est mis en relief dans la dénomination spécifique de la denrée alimentaire (p. ex. «yogourt aux fraises», «sorbet aux fruits», «pizza au jambon»);
- b. lorsque l'ingrédient est généralement associé par les consommateurs à la dénomination spécifique de la denrée alimentaire (p. ex. la viande de bœuf associée à la goulache); ou
- c. lorsque l'ingrédient est mis en relief sur l'étiquette, l'emballage ou le conditionnement au moyen d'une mention ou d'une représentation graphique (p.ex. «préparé avec du beurre», «aux noix»).

<sup>2</sup> L'al. 1 ne s'applique pas:

- a. aux ingrédients dont le poids égoutté est indiqué;
- b. aux ingrédients dont l'utilisation en faibles quantités sert à conférer une certaine rapidité (p. ex. épices ou extraits d'épices);



- c. dans les cas où la présence d'édulcorants, d'alcool, de caféine, de quinine, d'acide carbonique ou de sucre doit être mentionnée en vertu d'autres dispositions (p. ex. «avec sucre(s) et édulcorant(s)», «contient de l'alcool», «ga-zeux», «sucré»);
- d. aux ingrédients dont la quantité doit être indiquée en vertu d'autres dispositions;
- e. aux ingrédients dont la présence n'influence pas le choix des consommateurs en dépit de leur mention dans la dénomination spécifique, dès lors que la variation de quantité n'est pas essentielle pour caractériser la denrée alimentaire ou qu'elle n'est pas de nature à la distinguer d'autres denrées alimentaires similaires;
- f. aux vitamines, aux sels minéraux et autres substances essentielles ou physiologiquement utiles dès lors que l'étiquetage nutritionnel (art. 22 à 29) en fait mention.

**Art. 10** Déclaration quantitative des ingrédients

<sup>1</sup> La quantité d'un ingrédient doit être indiquée en pour-cent masse. Ce pourcentage est déterminé au moment de la préparation.

<sup>2</sup> En dérogation à l'al. 1, les dispositions suivantes s'appliquent:

- a. la quantité d'un ingrédient doit être indiquée en pour-cent masse, rapportée au produit fini, lorsqu'il s'agit de denrées alimentaires perdant une partie de leur teneur en eau à la suite d'un traitement thermique ou autre. Si la quantité d'un ingrédient ou la quantité cumulée de tous les ingrédients devant figurer dans l'étiquetage dépasse 100 % masse, il faut indiquer le poids des ingrédients, rapporté à 100 g du produit fini;
- b. la quantité d'un ingrédient volatile doit être indiquée en pour-cent masse, rapportée au produit fini;
- c. la quantité d'un ingrédient utilisé sous forme concentrée ou déshydratée et reconstitués dans leur état d'origine lors de la fabrication de la denrée alimentaire peut être mentionnée en pour-cent masse avant la concentration ou la déshydratation;
- d. lorsqu'il s'agit de denrées alimentaires concentrées ou déshydratées, auxquelles il faut ajouter de l'eau lors de la préparation, la quantité des ingrédients peut être mentionnée en pour-cent masse, rapportée au produit prêt à la consommation.

<sup>3</sup> L'indication doit figurer dans la dénomination spécifique, à proximité immédiate de ladite dénomination ou dans la liste des ingrédients, en regard de l'ingrédient correspondant.

**Section 6****Date de durée de conservation minimale et date limite de consommation (datage)****Art. 11** Définitions

<sup>1</sup> La date de durée de conservation minimale est la date jusqu'à laquelle une denrée alimentaire garde ses qualités spécifiques dans des conditions de conservation appropriées.

<sup>2</sup> La date limite de consommation est la date avant laquelle une denrée alimentaire doit être consommée. Après cette date, la denrée alimentaire ne doit plus être remise comme telle au consommateur.

**Art. 12** Principes

<sup>1</sup> Les denrées alimentaires doivent porter la date de durée de conservation minimale.

<sup>2</sup> Dans le cas des denrées alimentaires devant être réfrigérées conformément à l'art. 25 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'hygiène<sup>9</sup> ou conformément à ses dispositions spécifiques en matière de température contrôlée, on indiquera la date limite de consommation en lieu et place de la date de durée de conservation minimale.

**Art. 13** Exceptions

L'indication de la date de durée de conservation minimale n'est pas requise pour:

- a. les fruits et les légumes frais qui n'ont pas été pelés, coupés ou traités d'une manière analogue; cette exception ne s'applique pas aux germes de graines et aux produits semblables (p. ex. pousses de légumineuses);
- b. les boissons alcoolisées ayant une teneur en alcool de plus de 7 % volume;
- c. le vinaigre;
- d. le sel comestible;
- e. les sucres sous forme solide;
- f. les articles de confiserie composés presque exclusivement de sucres avec des arômes ou des colorants;
- g. le miel;
- h. la gomme à mâcher et autres produits à mâcher;
- i. les glaces comestibles en emballage-portion;
- j. les denrées alimentaires remises en vue d'être consommées dans les 24 heures.

<sup>9</sup> RS 817.024.1

**Art. 14** Indication du datage

<sup>1</sup> Le datage doit être indiqué de la manière suivante:

- a. pour la date limite de consommation:
  1. en allemand: «verbrauchen bis ...»;
  2. en français: «à consommer jusqu'au ...»;
  3. en italien: «da consumare entro il ...»;
- b. pour la date de durée de conservation minimale:
  1. en allemand: «mindestens haltbar bis ...» si le jour est indiqué et «mindestens haltbar bis Ende ...» dans les autres cas;
  2. en français: «à consommer de préférence avant le ...» ou «à consommer de préférence jusqu'au ...» si le jour est indiqué et «à consommer de préférence avant fin ...» dans les autres cas;
  3. en italien: «da consumare preferibilmente entro il ...» si le jour est indiqué et «da consumare preferibilmente entro fine ...» dans les autres cas.

<sup>2</sup> A côté du libellé de l'al. 1, il y a lieu d'indiquer la date elle-même ou l'endroit où elle figure sur l'emballage.

<sup>3</sup> La date comprend l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et de l'année.

<sup>4</sup> Les indications réduites suivantes sont possibles lorsque la durée de conservation:

- a. est inférieure à trois mois: indication du jour et du mois;
- b. est supérieure à trois mois, mais n'excède pas 18 mois: indication du mois et de l'année;
- c. est supérieure à 18 mois: indication de l'année.

<sup>5</sup> Si nécessaire, le datage est complété par une mention concernant les conditions de conservation.

**Section 7** Pays de production**Art. 15** Pays de production des denrées alimentaires

<sup>1</sup> Une denrée alimentaire est considérée comme étant produite en Suisse:

- a. si elle y a été entièrement obtenue; ou
- b. si elle y a fait l'objet d'une manipulation ou d'une transformation jugée suffisante.

<sup>2</sup> Sont considérés comme étant entièrement obtenus en Suisse:

- a. les produits minéraux extraits de son sol;
- b. les produits du règne végétal qui y sont récoltés;

- c. la viande des animaux qui y ont été élevés, dont l'engraissement a eu lieu principalement en Suisse ou qui y ont passé la majeure partie de leur existence;
- d. les produits provenant d'animaux vivants qui y sont élevés;
- e. les produits de la chasse ou de la pêche qui y est pratiquée;
- f. les denrées alimentaires obtenues exclusivement à partir de produits visés aux let. a à e.

<sup>3</sup> Est considérée comme ayant fait l'objet d'une manipulation ou d'une transformation suffisante en Suisse toute denrée alimentaire qui y a obtenu ses propriétés caractéristiques ou une nouvelle dénomination spécifique.

<sup>4</sup> Les al. 1 à 3 sont applicables par analogie à l'indication d'autres pays de production.

<sup>5</sup> Si une denrée alimentaire ne peut pas être attribuée à un pays de production donné ou que le pays de provenance des matières premières ou des ingrédients ne peut pas être déterminé avec précision, il y a lieu d'indiquer la plus petite zone géographique d'où proviennent la denrée alimentaire, les matières premières ou les ingrédients (p. ex. «laitue à couper provenant de l'Union européenne», «poisson de la mer Baltique»).

<sup>6</sup> On peut renoncer à l'indication du pays de production si celui-ci est identifiable par la dénomination spécifique ou par l'adresse visée à l'art. 2, al. 1, let. f.

#### **Art. 16** Pays de production des matières premières

<sup>1</sup> Le pays de production des matières premières composant une denrée alimentaire doit figurer dans la liste des ingrédients:

- a. lorsque la part de la matière première dans le produit fini est supérieure à 50 % masse;
- b. lorsque le pays de production de la matière première est différent du pays de production indiqué pour la denrée alimentaire; et
- c. lorsque la dénomination spécifique ou l'étiquetage de la denrée alimentaire porte une indication suggérant que la matière première provient du pays indiqué comme pays de production de la denrée alimentaire.

<sup>2</sup> La déclaration obligatoire visée à l'al. 1 ne s'applique pas:

- a. aux matières premières qui ne sont généralement pas cultivées dans le pays indiqué comme étant le pays de production de la denrée alimentaire (p. ex. fruits exotiques dans une salade de fruits suisse);
- b. aux indications de provenance qui ne sont plus considérées par les milieux spécialisés comme une référence à la provenance des produits et qui, de ce fait, sont devenus le nom générique d'un produit.

<sup>3</sup> S'il existe une obligation d'étiqueter en vertu de l'al. 1, mais qu'aucun pays de production précis ne peut être attribué à la matière première (p. ex. origines différentes selon les fluctuations saisonnières ou matière première provenant de plusieurs

pays de production) ou que le pays de provenance de la matière première ne peut pas être déterminé avec précision, il y a lieu d'indiquer la plus petite aire géographique d'où provient la matière première en question (p. ex. «Espace économique européen», «mer Baltique»).

<sup>4</sup> S'il n'existe pas de liste des ingrédients, l'indication visée à l'al. 1 doit figurer dans le même champ visuel que la dénomination spécifique du produit.

## **Section 8    Mention de l'état physique**

### **Art. 17**

Au cas où l'omission d'une mention relative à l'état physique pourrait donner lieu à tromperie, il y a lieu de mentionner:

- a. l'état physique de la denrée alimentaire (p. ex. en poudre, liquide); ou
- b. le traitement technologique particulier que la denrée alimentaire a subi (p. ex. lyophilisé, concentré, pasteurisé, fumé, ozonisé).

## **Section 9**

### **Denrées alimentaires réfrigérées et denrées alimentaires surgelées**

### **Art. 18**

<sup>1</sup> Les denrées alimentaires devant être réfrigérées conformément à l'art. 25 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'hygiène<sup>10</sup> ou conformément à ses dispositions spécifiques en matière de température contrôlée doivent porter l'indication de la température à laquelle elles doivent être conservées.

<sup>2</sup> Dans le cas des denrées alimentaires surgelées, les indications prescrites à l'al. 1 sont complétées par:

- a. une mention telle que «produit surgelé», «surgelé» ou «congelé»;
- b. la température de conservation;
- c. les conditions d'utilisation du produit après décongélation;
- d. une mention telle que «ne pas recongeler après décongélation».

<sup>10</sup> RS 817.024.1

## Section 10 Lot

### Art. 19 Définition

Par lot, on entend un ensemble d'unités de production ou de vente d'une denrée alimentaire produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques.

### Art. 20 Principe et exceptions

<sup>1</sup> Les denrées alimentaires doivent porter une indication permettant d'identifier le lot auquel elles appartiennent.

<sup>2</sup> L'indication du lot n'est pas requise:

- a. pour les produits agricoles qui, au départ de l'exploitation, sont remis ou livrés à des stations de stockage ou d'emballage, acheminés vers des organisations de producteurs ou collectés en vue de leur intégration immédiate dans un système opérationnel de préparation ou de transformation;
- b. lorsque, sur les lieux de remise, les denrées alimentaires sont emballées ou conditionnées à la demande du consommateur ou qu'elles sont préemballées en vue de leur remise immédiate;
- c. lorsque la date de durée de conservation minimale, la date limite de consommation, la date de l'emballage ou la date de la récolte figure sur l'étiquetage, et que cette date se compose au moins de l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour et du mois;
- d. lorsqu'il s'agit de glace comestible en emballages individuels; dans ce cas, l'indication sur l'emballage de groupage suffit.

### Art. 21 Déclaration du lot

L'indication du lot doit figurer sur l'emballage. Elle est précédée de la lettre «L», sauf si elle se distingue clairement des autres indications de l'étiquetage.

## Section 11 Etiquetage nutritionnel

### Art. 22 Définitions

<sup>1</sup> Par étiquetage nutritionnel d'une denrée alimentaire, on entend les indications relatives à sa valeur énergétique et à sa teneur en substances nutritives qui figurent sur l'emballage ou l'étiquette.

<sup>2</sup> S'agissant de l'étiquetage nutritionnel, on entend par:

- a. nutriments:
  1. les protéines,
  2. les glucides,

3. les lipides,
  4. les fibres alimentaires,
  5. le sodium,
  6. les vitamines, les sels minéraux et autres substances essentielles ou physiologiquement utiles;
- b. protéines: la teneur en protéines calculée à l'aide de la formule: protéines = azote total (Kjeldahl)  $\times$  6,25;
  - c. glucides: tous les glucides métabolisés par l'homme, y compris les polyols;
  - d. sucres: tous les sucres au sens de l'art. 2 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les sucres, les denrées alimentaires sucrées et les produits à base de cacao<sup>11</sup>;
  - e. lipides: tous les lipides, y compris les phospholipides;
  - f. acides gras saturés: les acides gras sans double liaison;
  - g. acides gras monoinsaturés: les acides gras avec une double liaison cis;
  - h. acides gras polyinsaturés: les acides gras avec doubles liaisons interrompues cis, cis-méthylène;
  - i. fibres alimentaires (substances de lest): les substances d'origine principalement végétale, qui ne sont pas hydrolysées par les enzymes endogènes du système digestif humain, mais qui subissent une fermentation microbienne partielle dans le gros intestin.

### **Art. 23** Principe

<sup>1</sup> L'étiquetage nutritionnel est facultatif. Sont réservés l'al. 2 et les dispositions de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les aliments spéciaux<sup>12</sup>.

<sup>2</sup> L'étiquetage nutritionnel est obligatoire lorsqu'une mention relative à des propriétés nutritionnelles particulières figure sur l'emballage, le conditionnement, l'étiquette d'une denrée alimentaire ou dans la publicité qui s'y rapporte; les campagnes publicitaires collectives sont exclues. Les indications fixées par des prescriptions telles que «sucré» dans le cas de jus de fruits ne sont pas considérées comme mentions relatives à des propriétés nutritionnelles.

### **Art. 24** Indications admises

La déclaration de la valeur énergétique et des nutriments d'une denrée alimentaire peut être complétée par des indications relatives à la teneur de la denrée alimentaire en amidon, en polyols, en cholestérol et en acides gras monoinsaturés ou polyinsaturés.

<sup>11</sup> RS 817.022.101

<sup>12</sup> RS 817.022.104

**Art. 25** Indications obligatoires

<sup>1</sup> En cas d'étiquetage nutritionnel, les indications ci-après figurent dans l'ordre et, si possible, sous forme de tableau:

- a. la valeur énergétique et la teneur en protéines, en glucides et en lipides; ou
- b. la valeur énergétique et la teneur en protéines, en glucides, en sucres, en lipides, en acides gras saturés, en fibres alimentaires et en sodium.

<sup>2</sup> Lorsque la teneur en sucres, en polyols ou en amidon est indiquée, elle figure immédiatement après la mention de la teneur en glucides, de la manière suivante:

- glucides,  
dont:
  - sucres (le cas échéant)
  - polyols (le cas échéant)
  - amidon (le cas échéant).

<sup>3</sup> Lorsque la quantité, le type d'acides gras ou la quantité de cholestérol est déclarée, cette déclaration figure immédiatement après la mention de la quantité de lipides totaux, selon le modèle suivant:

- lipides,  
dont:
  - acides gras saturés (le cas échéant)
  - acides gras monoinsaturés (le cas échéant)
  - acides gras polyinsaturés (le cas échéant)
  - cholestérol (le cas échéant).

<sup>4</sup> Pour les indications obligatoires, il y a lieu d'utiliser les valeurs moyennes issues:

- a. de l'analyse de la denrée alimentaire;
- b. du calcul effectué à partir des valeurs relatives aux ingrédients utilisés; ou
- c. du calcul effectué à partir de données généralement établies et reconnues.

<sup>5</sup> Elles doivent représenter le mieux possible les quantités des nutriments contenus dans la denrée alimentaire, ou à d'autres facteurs. Des facteurs tels que les variations saisonnières peuvent être pris en considération.

<sup>6</sup> Les quantités mentionnées doivent se rapporter à la denrée alimentaire au moment de sa remise ou, si le mode de préparation est décrit avec suffisamment de détails, à la denrée alimentaire prête à la consommation.

**Art. 26** Etiquetage nutritionnel concernant les vitamines et les sels minéraux

<sup>1</sup> L'étiquetage nutritionnel peut mentionner la teneur en vitamines ou en sels minéraux lorsque la denrée alimentaire en contient des quantités significatives.

<sup>2</sup> Une denrée alimentaire contient des quantités significatives de vitamines ou de sels minéraux à partir de 15 % de l'apport journalier recommandé selon l'annexe 1 de



l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'addition de substances essentielles ou physiologiquement utiles aux denrées alimentaires<sup>13</sup> pour:

- a. 100 g ou 100 ml de la denrée alimentaire; ou
- b. par emballage, si celui-ci ne contient qu'une seule portion.

<sup>3</sup> Une denrée alimentaire peut porter la mention d'une teneur particulièrement élevée, par exemple «riche en vitamine C», si l'apport journalier visé à l'annexe 1 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'addition de substances essentielles ou physiologiquement utiles aux denrées alimentaires est, au minimum, compris dans la ration quotidienne visée à l'annexe 3 de ladite ordonnance.

<sup>4</sup> Pour la déclaration de la teneur en vitamines ou en sels minéraux, on utilise les dénominations indiquées à l'annexe 1 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'addition de substances essentielles ou physiologiquement utiles aux denrées alimentaires. En outre, il y a lieu d'indiquer, par une illustration ou en chiffres, le pourcentage par rapport à l'apport journalier recommandé.

#### **Art. 27** Dispositions particulières

<sup>1</sup> Lorsque la mention de la teneur particulière en sucres, en acides gras saturés, en fibres alimentaires ou en sodium figure sur l'emballage, le conditionnement ou l'étiquette d'une denrée alimentaire ou dans la publicité qui s'y rapporte, il y a lieu de mentionner dans l'étiquetage nutritionnel les indications visées à l'art. 25, al. 1, let. b.

<sup>2</sup> Lorsque la mention de la teneur particulière en vitamines, en sels minéraux, en amidons, en polyols, en cholestérine, en acides gras monoinsaturés ou en polyinsaturés figure sur l'emballage, le conditionnement ou l'étiquette d'une denrée alimentaire ou dans la publicité qui s'y rapporte, il y a lieu d'en mentionner la teneur dans l'étiquetage nutritionnel.

<sup>3</sup> Lorsque la mention de la teneur en acides gras monoinsaturés ou polyinsaturés, ou en cholestérol figure sur l'emballage, le conditionnement ou l'étiquette d'une denrée alimentaire ou dans la publicité qui s'y rapporte, il y a lieu d'indiquer également la teneur en acides gras saturés; cette mention n'entraîne toutefois pas l'obligation de déclarer la valeur nutritive au sens de l'art. 25, al. 1, let. b.

#### **Art. 28** Calcul de la valeur énergétique

La valeur énergétique se calcule à l'aide des coefficients de conversion définis à l'annexe 4.

**Art. 29** Unités de poids, indication des quantités

<sup>1</sup> La valeur énergétique doit être indiquée en kJ et en kcal.

<sup>2</sup> Pour la déclaration de la teneur en nutriments ou leurs composants, on utilisera les unités suivantes:

protéines	g (gramme)
glucides	g
lipides (à l'exception du cholestérol)	g
fibres alimentaires	g
sodium	g
cholestérol	mg (milligramme)

<sup>3</sup> La valeur énergétique et la teneur en nutriments ou leurs composants doivent être indiquées par 100 g ou 100 ml. En sus, elles peuvent l'être par ration quantifiée sur l'étiquette, ou par portion à condition que le nombre de portions contenues dans l'emballage soit indiqué.

**Section 12** **Marque d'identification****Art. 30** Principe et exceptions

<sup>1</sup> Il y a lieu d'apposer une marque d'identification sur les denrées alimentaires d'origine animale qui proviennent d'un établissement soumis à autorisation en vertu de l'art. 13 ODAIOUs et qui ne portent pas de marque de salubrité (art. 8 de l'O du DFE du 23 nov. 2005 sur l'hygiène lors de l'abattage d'animaux<sup>14</sup>). Les modalités d'étiquetage s'appliquant aux œufs sont régies par l'ordonnance du 26 novembre 2003 sur les œufs<sup>15</sup>.

<sup>2</sup> Une marque de salubrité ne peut être retirée de la viande que si elle est découpée, transformée ou travaillée d'une autre manière.

<sup>3</sup> La marque d'identification ne doit être apposée que si la denrée alimentaire a été produite conformément aux dispositions déterminantes de la législation sur les denrées alimentaires.

<sup>4</sup> Dans le cas des produits d'origine animale présentés sous la forme de liquide, de granulés ou de poudre transportés en vrac et des produits de la pêche transportés en vrac, il n'est pas nécessaire de procéder à un marquage d'identification si les documents de livraison comportent les informations constitutives de la marque d'identification.

<sup>5</sup> Dans le cas des matières premières servant à la fabrication de gélatine ou de collagène, un document indiquant l'établissement d'origine et contenant les informations visées à l'annexe 5 doit accompagner les matières premières pendant le transport et au moment de la livraison dans le centre de collecte, la tannerie ou l'établissement de production de gélatine ou de collagène.

<sup>14</sup> RS 817.190.1

<sup>15</sup> RS 916.371

**Art. 31** Indications requises

La marque d'identification doit indiquer:

- a. le nom du pays dans lequel l'entreprise est établie, en toutes lettres ou en abrégé selon la norme ISO pertinente;
- b. le numéro d'autorisation de l'entreprise.

**Art. 32** Dispositions particulières

<sup>1</sup> La marque d'identification doit être apposée avant que le produit ne quitte l'entreprise.

<sup>2</sup> Elle doit être indélébile.

<sup>3</sup> Lorsque l'emballage contient des viandes découpées ou des abats, la marque doit être apposée sur une étiquette fixée ou imprimée sur l'emballage de telle sorte qu'elle soit détruite à l'ouverture. Cette mesure n'est pas nécessaire si l'ouverture a pour effet de détruire l'emballage.

<sup>4</sup> Si l'emballage ou le conditionnement d'une denrée alimentaire d'origine animale est retiré ou qu'il est soumis à une transformation ultérieure dans une autre entreprise, il y a lieu d'apposer une nouvelle marque d'identification; celle-ci doit indiquer le numéro d'autorisation de l'entreprise où ont lieu ces opérations.

**Section 13 Informations complémentaires****Art. 33** Indications «végétarien», «végétalien»

Une denrée alimentaire peut porter l'indication:

- a. «végétarien» ou «ovo-lacto-végétarien» lorsqu'elle ne contient aucun ingrédient d'origine animale, excepté le lait, les composants du lait (p.ex. le lactose), les œufs, les composants de l'œuf et le miel;
- b. «ovo-végétarien» lorsqu'elle ne contient aucun ingrédient d'origine animale, excepté les œufs, les composants de l'œuf et le miel;
- c. «lacto-végétarien» lorsqu'elle ne contient aucun ingrédient d'origine animale, excepté le lait, les composants du lait et le miel;
- d. «vegan» ou «végétalien» lorsqu'elle ne contient aucun ingrédient d'origine animale.

**Art. 34** Denrées alimentaires aromatisées

<sup>1</sup> Lorsqu'un ingrédient est mis en relief au moyen d'une mention écrite et que ses propriétés organoleptiques sont obtenues essentiellement par l'adjonction d'arômes, il faut ajouter l'indication «à l'arôme de X» ou «au goût de X» (p. ex. «à l'arôme de fraise», «au goût de vanille»).

<sup>2</sup> Pour les adjonctions d'arômes visées à l'al. 1, la représentation graphique de l'ingrédient dont les propriétés organoleptiques sont obtenues par des arômes n'est pas admise. Les dispositions spécifiques des produits sont réservées.

#### **Art. 35** Déclaration de la teneur totale en sel de cuisine

<sup>1</sup> La déclaration de la teneur totale en sel de cuisine dans une denrée alimentaire sous une forme telle que «Teneur totale en sel de cuisine: x % ou x g par 100 g ou 100 ml» est admise.

<sup>2</sup> Si la teneur en sel de cuisine n'est pas mise en relief à des fins publicitaires et qu'elle est indiquée directement à la suite de la liste des ingrédients, il n'est pas nécessaire de faire figurer toutes les indications nutritionnelles requises à l'art. 25, al. 1, let. b.

### **Chapitre 3 Denrées alimentaires présentées à la vente en vrac**

#### **Art. 36**

<sup>1</sup> On peut renoncer à mentionner par écrit les indications visées à l'art. 2, al. 1, pour autant que l'information du consommateur soit assurée d'une autre manière (p. ex. informations données verbalement).

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

- a. les indications visées à l'art. 2, al. 1, let. n et o;
- b. le pays de production pour la viande d'animaux visés à l'art. 2, let. a et d, de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires d'origine animale<sup>16</sup>, ainsi que pour les préparations et les produits fabriqués à partir d'une telle viande; les art. 15 et 16 sont applicables.

<sup>3</sup> Les indications visées à l'al. 2 sont affichées sous une forme appropriée. Dans les restaurants, les hôpitaux, les cantines et l'établissement similaire, elles peuvent notamment figurer sur la carte des menus ou sur un écriteau.

<sup>4</sup> Le lot est indiqué sur le récipient ou sur les documents de livraison correspondants.

### **Chapitre 4 Produits intermédiaires, produits semi-finis, additifs et préparations d'additifs**

#### **Art. 37** Produits intermédiaires et produits semi-finis

Les indications concernant les produits intermédiaires et les produits semi-finis doivent permettre d'étiqueter les denrées alimentaires qui en sont dérivées de manière conforme aux dispositions légales.

<sup>16</sup> RS 817.022.108

**Art. 38** Additifs et préparations d'additifs destinés à être remis comme tels aux consommateurs

Lorsque les additifs ou les préparations d'additifs sont destinés à être remis en l'état au consommateur, les indications suivantes doivent figurer sur l'emballage ou sur l'étiquette:

- a. le nom de la catégorie selon l'annexe 3;
- b. la destination, le mode d'emploi et le dosage;
- c. les composants, conformément à la dénomination établie, dans l'ordre décroissant d'importance pondérale; pour les additifs, il y a lieu de mentionner le nom spécifique et le numéro E;
- d. la date de durabilité minimale;
- e. le nom ou la raison sociale et l'adresse de la personne qui fabrique, importe ou remet des additifs ou des préparations d'additifs;
- f. le lot;
- g. le poids net de conditionnement.

**Art. 39** Préparations d'édulcorants destinées à être remises comme telles aux consommateurs

L'emballage ou l'étiquette des préparations d'édulcorants (édulcorants de table) doit porter les indications suivantes:

- a. la dénomination spécifique «édulcorant (édulcorant de table) à base de ...», suivie du nom de la substance édulcorante entrant dans sa composition (p. ex. «saccharine»);
- b. le pouvoir édulcorant par rapport au sucre (saccharose), p. ex. «le pouvoir édulcorant d'un comprimé correspond à celui d'un morceau de sucre (4 g)»;
- c. la mention «contient une source de phénylalanine» pour les préparations d'édulcorants contenant de l'aspartame (E 951) ou du sel d'aspartame-acésulfame (E 962);
- d. la mention «peut avoir des effets laxatifs en cas de consommation excessive» pour les préparations d'édulcorants qui contiennent des succédanés du sucre;
- e. les indications visées à l'art. 38, let. c à g; pour les préparations d'édulcorants sous forme de comprimés, l'indication de la quantité nette peut être remplacée par l'indication du nombre de comprimés par unité de conditionnement.

**Art. 40** Indications concernant les additifs et les préparations d'additifs qui ne sont pas destinés à être remis comme tels aux consommateurs

<sup>1</sup> L'emballage ou l'étiquette des additifs et des préparations d'additifs destinés non pas à la remise en l'état au consommateur, mais à la fabrication de denrées alimentaires, doit porter les indications suivantes:

- a. la mention «pour utilisation dans les denrées alimentaires» ou une mention plus spécifique au sujet de l'utilisation alimentaire à laquelle l'additif est destiné;
- b. le cas échéant, les conditions particulières de conservation et d'utilisation;
- c. le mode d'emploi, au cas où son omission ne permettrait pas de faire un usage approprié de l'additif;
- d. toutes les indications permettant de respecter les prescriptions concernant les teneurs maximales applicables aux additifs et aux ingrédients dans le produit fini;
- e. les indications visées à l'art. 38, let. c à g; pour les additifs, il y a lieu de mentionner le nom spécifique et le numéro E.

<sup>2</sup> Lorsque l'emballage ou le récipient contenant un produit visé à l'al. 1 porte de manière bien visible la mention «destiné à la fabrication de denrées alimentaires et non à la vente au détail», les indications visées à l'al. 1, let. c et d, et à l'art. 38, let. c et e, peuvent aussi figurer sur les documents de livraison.

## Chapitre 5 Modification des annexes

### Art. 41

L'Office fédéral de la santé publique adapte régulièrement les annexes de la présente ordonnance selon l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

## Chapitre 6 Dispositions finales

### Art. 42 Abrogation du droit en vigueur

Sont abrogées:

1. l'ordonnance du 6 mars 2000 sur l'indication de provenance des matières de base<sup>17</sup>;
2. l'ordonnance du DFI du 26 juin 1995 sur la valeur nutritive<sup>18</sup>.

### Art. 43 Dispositions transitoires

<sup>1</sup> En dérogation à l'art. 80, al. 7, ODAIOUs, la déclaration des ingrédients allergènes et autres ingrédients susceptibles de provoquer des réactions indésirables au sens de l'art. 8 fait l'objet d'un délai transitoire jusqu'au 31 décembre 2006.

<sup>2</sup> La marque d'identification visée à l'art. 30 doit être apposée sur toutes les denrées alimentaires d'origine animale au plus tard à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2007.

<sup>17</sup> [RO 2000 674]

<sup>18</sup> [RO 1995 3329, 1997 1482, 1998 294, 2002 777, 2004 1095 3043]

**Art. 44**          Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2006.

*Annexe 1*  
(art. 8, al. 1 et 7)

## **Ingrédients allergènes et autres ingrédients susceptibles de provoquer des réactions indésirables**

Les denrées alimentaires énumérées ci-après, y compris les produits qui en sont dérivés peuvent déclencher des allergies ou d'autres réactions indésirables et doivent dès lors être déclarées dans tous les cas:

- a. céréales contenant du gluten, telles que blé, seigle, orge, avoine, épeautre;
- b. lait (y compris le lactose);
- c. œufs;
- d. poissons;
- e. crustacés;
- f. soja;
- g. arachides;
- h. noix (*Juglans regia*);
- i. noix de cajou (*Anacardium occidentale*);
- j. noisettes (*Corylus avellana*);
- k. noix de Macadamia ou noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*);
- l. amandes (*Amygdalus communis*);
- m. noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*);
- n. noix de pécan (*Carya illinoensis*);
- o. pistaches (*Pistacia vera*);
- p. graines de sésame;
- q. céleri;
- r. moutarde;
- s. sulfites (E 220–224, 226–228) en concentrations de plus de 10 mg SO<sub>2</sub> par kilogramme ou par litre rapporté à la denrée alimentaire prête à consommer.



## Catégories d'ingrédients pour lesquels l'indication de la catégorie peut remplacer celle de la dénomination spécifique

Catégories	Dénomination
Huiles raffinées autres que l'huile d'olive, graisses raffinées	«huile» ou «graisse», complétée: <ul style="list-style-type: none"> <li>– par le qualificatif «végétale» ou «animale», ou</li> <li>– par l'indication de l'origine spécifique végétale ou animale, et</li> <li>– par le qualificatif «hydrogénée», lorsque l'huile ou la graisse est hydrogénée</li> </ul>
Mélanges de farines provenant de deux ou de plusieurs espèces de céréales	«farine», suivie de l'énumération des espèces de céréales dont elle provient par ordre d'importance pondérale décroissante
Amidons et féculés natifs, amidons et féculés modifiés par voie physique ou enzymatique, amidons et féculés spéciaux (s'ils ne sont pas considérés comme additifs)	«amidon(s)/fécule(s)», complétée par l'indication de l'origine végétale spécifique lorsqu'on ne peut exclure toute présence de «gluten» (p. ex. «amidon de froment»)
Toute espèce de poisson, lorsque la dénomination et la présentation de la denrée alimentaire ne se réfèrent pas à une espèce précise de poisson	«poisson(s)»
Toute sorte de fromage, lorsque la dénomination et la présentation de la denrée alimentaire ne se réfèrent pas à une sorte précise de fromage	«fromage(s)»
Toutes épices dont le pourcentage cumulé n'excède pas 2 % masse de la denrée alimentaire	«épice(s)» ou «mélange d'épices»
Toutes plantes ou parties de plantes aromatiques dont le pourcentage cumulé n'excède pas 2 % masse de la denrée alimentaire	«herbe(s) aromatique(s)/plante(s) aromatique(s)» ou «mélange d'herbes aromatiques/mélange de plantes aromatiques»
Toute préparation de gomme utilisée dans la fabrication de gomme base pour gomme à mâcher	«gomme base»

Catégories	Dénomination
Chapelure de toute origine	«chapelure»
Saccharose	«sucre»
Dextrose anhydre ou monohydraté	«dextrose»
Sirop de glucose et sirop de glucose déshydraté	«sirop de glucose»
Toute sorte de lait, pour autant que la dénomination et la présentation du produit ne se réfèrent pas à une catégorie de lait caractérisée par une teneur en matière grasse spécifique	«lait»
Toutes les protéines lactiques (caséines, caséinates et protéines de lait) et tout mélange de ces protéines	«protéine(s) de lait»
Beurre de cacao de pression, d'expeller ou raffiné	«beurre de cacao»
Tous types de vins	«vin»
Jus de sureau liquide, en poudre, etc., à usage colorant	«jus de fruits colorant» ou «colorant de fruits»
Jus de betterave rouge liquide, en poudre, etc., à usage colorant	«jus de légumes colorant» ou «colorant de légumes»

## Annexe 3

(art. 5, al. 2, let. i, ch. 3, art. 6, al. 3, let. a, et al. 8, let. a et b, et art. 38, let. a)

**Catégories d'additifs**

1. *«Agent conservateur»*: substance qui prolonge la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes.
2. *«Antioxygène/antioxydant»*: substance qui prolonge la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation (p. ex. rancissement des matières grasses ou modifications de la couleur).
3. *«Acidifiant»*: substance qui augmente l'acidité d'une denrée alimentaire ou lui donnent un goût acide.
4. *«Correcteur d'acidité»*: substance qui modifie ou limite l'acidité ou l'alcalinité d'une denrée alimentaire.
5. *«Anti-agglomérant»*: substance qui limite l'agglutination des particules dans les denrées alimentaires.
6. *«Antimoussant»*: substance qui empêche ou limite la formation de mousse.
7. *«Agent de charge»*: substance qui accroisse le volume d'une denrée alimentaire, sans pour autant augmenter de manière significative sa valeur énergétique.
8. *«Emulsifiant»*: substance qui, ajoutée à une denrée alimentaire, permette de réaliser ou de maintenir le mélange homogène de deux ou plusieurs phases non miscibles telles que huile et eau.
9. *«Sel de fonte»*: substance qui disperse les protéines contenues dans le fromage, entraînant ainsi une répartition homogène des matières grasses et des autres composants.
10. *«Affermissant»*: substance qui permette de rendre ou de garder les tissus des fruits et des légumes fermes ou croquants, ou qui, en interaction avec des gélifiants, forme ou raffermisse un gel.
11. *«Exhausteur de saveur»*: substance qui renforce le goût ou l'odeur d'une denrée alimentaire.
12. *«Gélifiant»*: substance qui, ajoutée à une denrée alimentaire, lui confère une certaine consistance par la formation d'un gel.
13. *«Agent d'enrobage»* (y compris agents de glisse): substance qui, appliquée à la surface d'une denrée alimentaire, lui confère un aspect brillant ou constitue une couche protectrice.
14. *«Humectants»*: substance qui empêche le dessèchement des denrées alimentaires en compensant les effets d'une faible humidité atmosphérique ou qui favorise la dissolution d'une poudre en milieu aqueux.

15. «*Amidon modifié*»: substance obtenue au moyen d'un ou de plusieurs traitements chimiques d'amidons alimentaires. Les amidons alimentaires peuvent avoir été soumis à un traitement physique ou enzymatique, et peuvent être fluidifiés par traitement acide ou alcalin ou blanchis.
16. «*Gaz d'emballage*»: gaz autre que l'air, placé dans un contenant avant, pendant ou après l'introduction d'une denrée alimentaire dans ce contenant.
17. «*Propulseur*»: gaz autre que l'air qui a pour effet d'expulser une denrée alimentaire d'un contenant.
18. «*Poudre à lever*»: substance ou combinaison de substances qui libère des gaz et de ce fait accroisse le volume d'une pâte.
19. «*Stabilisants*»: substance qui, ajoutée à une denrée alimentaire, permette de maintenir son état physico-chimique. Sont considérés comme stabilisants:
  - a. les agents qui permettent de maintenir la dispersion homogène de deux ou plusieurs substances non miscibles;
  - b. les agents qui stabilisent, conservent ou intensifient la couleur d'une denrée alimentaire;
  - c. les agents qui favorisent l'agglutination d'une denrée alimentaire, y compris la réticulation des protéines pour le formage de denrées alimentaires reconstituées en morceaux.
20. «*Epaississant*»: substance qui, ajoutée à une denrée alimentaire, en augmente la viscosité.
21. «*Agent de traitement de la farine*» (sauf émulsifiant): substance qui, ajoutée à la farine ou à la pâte, en améliore la qualité boulangère.
22. «*Colorant*»: substance qui ajoute ou redonne de la couleur à des denrées alimentaires; il peut s'agir de constituants naturels de denrées alimentaires ou d'autres sources naturelles, qui ne sont pas normalement consommés comme aliments en soi et ne sont pas habituellement utilisés comme ingrédients caractéristiques dans l'alimentation.

Ne sont pas considérés comme colorants:

  - a. les denrées alimentaires, séchées ou concentrées, et les arômes entrant dans la fabrication de denrées alimentaires composées, en raison de leurs propriétés aromatiques, sapides ou nutritives, tout en ayant un effet colorant secondaire, notamment le paprika, le curcuma et le safran;
  - b. les colorants utilisés pour la coloration des parties extérieures non comestibles de denrées alimentaires, telles que les croûtes et les boyaux de charcuterie.
23. «*Édulcorant*»: substance qui confère un goût sucré aux denrées alimentaires. Les édulcorants non calorigènes sont des substances qui n'appartiennent pas au groupe des hydrates de carbone et dont le pouvoir édulcorant est nettement supérieur à celui du saccharose, mais dont la valeur nutritive est nulle ou quasi-nulle. Les édulcorants calorigènes, ou succédanés du sucre, sont des polyols pouvant se substituer au saccharose ou à d'autres sucres en raison de leur pouvoir édulcorant et de leur masse.

24. «*Arômes*»: substances ajoutées dans ou sur les denrées alimentaires pour leur conférer une sapidité particulière. On distingue:
- a. *les arômes naturels*: substances chimiques définies ayant des propriétés aromatisantes caractéristiques, obtenues par des procédés physiques appropriés (y compris distillation et extraction au solvant), par des procédés enzymatiques ou microbiologiques à partir d'une matière d'origine végétale ou animale, destinées à être consommées soit en l'état, soit après transformation selon les méthodes traditionnelles de préparation des denrées alimentaires (y compris le séchage, la torréfaction et la fermentation);
  - b. *les arômes identiques aux naturels*: substances chimiques définies ayant des propriétés aromatisantes caractéristiques, obtenues par synthèse chimique ou isolées par des procédés chimiques, chimiquement identiques à une substance présente naturellement dans une matière d'origine végétale ou animale au sens de la let. a;
  - c. *les arômes artificiels*: substances chimiques définies ayant des propriétés aromatisantes caractéristiques, obtenues par synthèse chimique, mais chimiquement non identiques à une substance présente naturellement dans une matière d'origine végétale ou animale au sens de la let. a;
  - d. *les préparations aromatisantes*: produits concentrés ou non, ayant des propriétés aromatisantes, obtenus par les procédés visés à la let. a, mais qui n'entrent toutefois pas dans la catégorie des arômes naturels;
  - e. *les arômes de transformation*: produits obtenus dans le respect des bonnes pratiques de fabrication, par chauffage à une température ne dépassant pas 180 °C, pendant 15 minutes max., d'un mélange d'ingrédients qui ne possèdent pas nécessairement des propriétés aromatisantes, l'un au moins de ces ingrédients contenant de l'azote (groupement amine) et un autre étant un sucre réducteur;
  - f. *les arômes de fumée*: extraits de fumée utilisés dans les procédés traditionnels de fumaison des denrées alimentaires.

Ne sont pas considérées comme arômes:

1. les denrées alimentaires telles qu'épices et autres parties ou substances végétales, cacao, café, miel et fruits;
2. les substances qui ont un goût exclusivement sucré, acide ou salé.

*Annexe 4*  
(art. 28)

## **Coefficients de conversion pour le calcul de la valeur énergétique**

glucides (à l'exception des polyols et des polydextroses)	17 kJ/g ou 4 kcal/g
polyols <sup>19</sup>	10 kJ/g ou 2,4 kcal/g
polydextroses	4,2 kJ/g ou 1 kcal/g
protéines	17 kJ/g ou 4 kcal/g
lipides	37 kJ/g ou 9 kcal/g
éthanol	29 kJ/g ou 7 kcal/g
acides organiques	13 kJ/g ou 3 kcal/g
fructo-oligosaccharides	4 kJ/g ou 1 kcal/g
inuline	4 kJ/g ou 1 kcal/g

<sup>19</sup> RO 2006 733

*Annexe 5*  
(art. 30, al. 5)

## **Document d'accompagnement des matières premières destinées à la production de gélatine (modèle)**

### **I. Identification de la matière première**

Type de produit:

.....

Date de fabrication:

.....

Type d'emballage:

.....

Nombre d'emballages:

.....

Délai de conservation garanti:

.....

Poids net (kg):

.....

### **II. Origine de la matière première**

Adresse et numéro d'enregistrement de l'établissement de production autorisé:

.....

### **III. Destination de la matière première**

La matière première est expédiée de (lieu de chargement):

.....

à (pays et lieu de destination):

.....

par le moyen de transport suivant:

.....

Nom et adresse de l'expéditeur:

.....

Nom et adresse du destinataire:

.....

