

Ordonnance du DFI sur les potages, les épices et le vinaigre

817.022.103

du 23 novembre 2005 (Etat le 27 décembre 2005)

Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),

vu les art. 4, al. 2, 26, al. 2 et 5, et 27, al. 3, de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUO)¹,

arrête:

Section 1 Objet et champ d'application

Art. 1

La présente ordonnance spécifie les denrées alimentaires suivantes et fixe les exigences ainsi que les modalités d'étiquetage qui s'y rapportent:

- a. extrait de viande, condiment, bouillon, bouillon de viande et consommé de viande, bouillon de poisson, gelée de viande, potage, sauce;
- b. épices, sel comestible, moutarde;
- c. vinaigre de fermentation et acide acétique comestible.

Section 2

Extrait de viande, condiment, bouillon, bouillon de viande et consommé de viande, bouillon de poisson, gelée de viande, potage, sauce

Art. 2 Extrait de viande

¹ L'extrait de viande est un extrait aqueux, plus ou moins concentré, de viande musculaire exempte autant que possible de matière grasse, débarrassé des substances albuminoïdes coagulables.

² Il peut être additionné de sel comestible pour la conservation.

³ L'extrait de viande remis en tant que tel au consommateur doit satisfaire aux exigences de l'annexe 1.

⁴ L'extrait de viande qui n'est pas obtenu à partir de viande bovine doit être dénommé en conséquence (p. ex. «extrait de viande de porc»).

RO 2005 5941

¹ RS 817.02

Art. 3 Condiment

¹ Le condiment est un produit liquide, pâteux ou solide dérivé de substances albuminoïdes, destiné à améliorer ou à renforcer la saveur des aliments.

² L'adjonction d'ingrédients tels qu'extraits de viande, levure, champignons, épices, légumes ou sucres est admise pour lui conférer une certaine sapidité.

³ Le condiment doit satisfaire aux exigences de l'annexe 1.

⁴ Les mentions et les illustrations indiquant la présence de viande sont interdites.

Art. 4 Condiment en poudre

¹ Le condiment en poudre est un produit solide, miscible aux aliments, à base de sel comestible.

² L'adjonction d'ingrédients tels que levure, légumes, champignons ou épices, et, pour faciliter le saupoudrage, amidon ou matières grasses, est admise.

Art. 5 Mélange de condiments

Le mélange de condiments est un condiment en poudre qui contient au moins 10 % masse d'épices, de fines herbes ou de leurs mélanges.

Art. 6 Bouillon, bouillon de viande et consommé de viande, bouillon de poisson

¹ Le bouillon (potage clair) est une préparation solide, pâteuse ou liquide, composée d'ingrédients tels qu'extrait de levure, condiments, matière grasse, sucres, légumes, épices, extrait d'épices ou sel comestible.

² Le bouillon de viande et le consommé de viande sont des préparations solides, pâteuses ou liquides, qui donnent du potage et qui contiennent de la viande ou de l'extrait de viande. L'adjonction d'ingrédients tels qu'extraits d'os, graisses animales ou végétales, condiments, extraits de levure, légumes, extraits de légumes, sucres, sel comestible, amidons, épices ou herbes aromatiques ou leurs extraits est admise.

³ Le bouillon, le bouillon de viande et le consommé de viande doivent satisfaire aux exigences de l'annexe 1.

⁴ Le bouillon de volaille doit présenter une teneur en viande de volaille, en extrait de viande de volaille ou en graisse de volaille telle que l'odeur et la saveur de la volaille ressortent distinctement. Il doit satisfaire de surcroît aux exigences de l'annexe 1.

⁵ Le bouillon de poisson doit satisfaire par analogie aux exigences de l'al. 4 et de l'annexe 1 concernant le bouillon de volaille.

⁶ Le bouillon de viande qui n'est pas obtenu à partir de viande bovine doit être dénommé en conséquence (p. ex. «extrait de viande de porc»).

⁷ Les mentions et les illustrations indiquant la présence de viande sont interdites pour le bouillon (potage clair).

Art. 7 Gelée de viande

¹ La gelée de viande est une masse gélatineuse obtenue par l'extraction à chaud de tendons, de cartilage, d'os, etc., avec addition d'ingrédients tels que condiments, épices, sel comestible ou sucres.

² Elle peut également être obtenue à partir de gélatine.

³ Délayée dans de l'eau, puis chauffée et versée dans un moule, la gelée de viande doit se transformer en une masse gélatineuse en refroidissant.

Art. 8 Potage et sauce

Le potage et la sauce sont des produits fabriqués à partir d'ingrédients tels que bouillon, farines de céréales ou de légumineuses, amidons, oeufs ou lait.

Art. 9 Sauce au soja

¹ La sauce au soja est une sauce semblable à un condiment, obtenue par hydrolyse enzymatique et en partie par hydrolyse acide, principalement à partir de fèves de soja et de farine de soja dégraissée.

² L'adjonction d'ingrédients tels que sel comestible ou sucres est admise pour lui conférer une certaine sapidité.

³ La sauce au soja doit satisfaire aux exigences de l'annexe 1.

Art. 10 Sauce pour rôti

La sauce pour rôti doit satisfaire aux exigences de l'annexe 1.

Section 3 **Epices, sel comestible, moutarde****Art. 11** Epices

¹ Les épices sont des parties de végétaux (racines, rhizomes, oignons, écorces, feuilles, herbes aromatiques, fleurs, fruits, graines ou des parties de ceux-ci) séchées, possédant une saveur et une odeur fortes, que l'on emploie pour rehausser la saveur des aliments.

² Les extraits d'épices sont des extraits obtenus à partir d'épices par des procédés physiques (y compris la distillation).

³ L'emploi d'extraits d'épices au lieu d'épices est admis dans le cadre des bonnes pratiques de fabrication, à moins que la législation sur les denrées alimentaires n'en dispose autrement.

⁴ Les mélanges d'épices sont des mélanges constitués exclusivement d'épices.

Art. 12 Préparations d'épices

¹ Les préparations d'épices sont des mélanges d'une ou de plusieurs épices ou d'herbes aromatiques auxquels d'autres ingrédients tels qu'huiles, matières grasses, sucres, amidons, extraits de levure ou sel comestible peuvent être ajoutés pour leur conférer une certaine sapidité ou les aromatiser.

² Le curry ou poudre de curry est un mélange de curcuma et d'autres épices tels que poivre, paprika, gingembre, coriandre, cardamome ou girofle. L'adjonction d'autres ingrédients rehaussant l'arôme et la saveur tels qu'amidon, sucres ou sel comestible est admise.

³ Le curry doit satisfaire aux exigences de l'annexe 2.

⁴ Si des préparations d'épices sont composées exclusivement d'herbes aromatiques ou de fines herbes, la dénomination spécifique peut être «préparation aux herbes aromatiques» ou «préparation aux fines herbes».

⁵ Dans le cas des préparations d'épices contenant plus de 5 % masse de sel comestible, la mention de celui-ci dans la liste des ingrédients doit être complétée par le pourcentage.

Art. 13 Sel comestible

¹ Le sel comestible (sel de cuisine) est du sel obtenu à partir de gisements de sel gemme, d'eau de mer ou de saumure naturelle, qui se prête à l'alimentation humaine.

² Le sel comestible additionné d'ingrédients particuliers est un mélange de sel comestible et d'ingrédients tels qu'épices (sel épicé) ou arômes (p. ex. sel à l'arôme de fumée). Il peut contenir encore d'autres ingrédients rehaussant l'arôme et la saveur tels que levure, extrait de levure, malt, sucres ou farines riches en amidon.

³ Le sel comestible et le sel comestible additionné d'ingrédients particuliers doivent satisfaire aux exigences de l'annexe 2.

⁴ Dans le cas du sel comestible contenant plus de 3 % masse d'eau, la teneur en eau doit être indiquée à proximité de la dénomination spécifique.

⁵ Le sel comestible obtenu à partir d'eau de mer peut porter la dénomination de sel marin. S'il est désigné comme tel, la teneur en chlorure de sodium et en éventuels sels associés (essentiellement les chlorures et sulfates de potassium, de calcium et de magnésium) doit être indiquée à proximité de la dénomination spécifique.

⁶ Le sel comestible finement cristallisé ou finement moulu peut porter la dénomination de sel de table.

Art. 14 Moutarde

¹ La moutarde est un mélange de graines de moutarde (grains de moutarde) et de vinaigre, de vin ou d'eau.

² L'adjonction d'ingrédients tels que sel comestible, sucres, épices, farine de riz ou amidon est admise.

³ La moutarde doit satisfaire aux exigences de l'annexe 2.

Section 4 Vinaigre de fermentation, acide acétique comestible

Art. 15 Vinaigre de fermentation

¹ Le vinaigre de fermentation est du vinaigre obtenu par la fermentation acétique de liquides alcooliques.

² Sont réputés vinaigres de fermentation:

- a. le vinaigre de vin: vinaigre de fermentation obtenu exclusivement à partir de vin;
- b. le vinaigre de cidre: vinaigre de fermentation obtenu exclusivement à partir de cidre ou de concentré fermenté de jus de fruits;
- c. le vinaigre d'alcool ou vinaigre d'alcool pur: vinaigre de fermentation obtenu à partir d'alcool provenant de matières végétales;
- d. le vinaigre de petit-lait: vinaigre de fermentation obtenu à partir de petit-lait;
- e. le vinaigre de sérum de lait: vinaigre de fermentation obtenu à partir de sérum de lait ou d'ultra-filtrat (perméat);
- f. les autres sortes de vinaigre de fermentation (p. ex. vinaigre de malt, de bière ou de miel): vinaigres de fermentation obtenus par la fermentation alcoolique et acétique de denrées alimentaires contenant des hydrates de carbone.

³ Sont réputés mélanges de vinaigres de fermentation:

- a. le vin vinaigré: produit obtenu exclusivement par fermentation acétique partielle de vin ou par le mélange de vinaigre de vin et de vin;
- b. le vinaigre au citron: produit obtenu par le remplacement partiel de vinaigre de fermentation par du jus de citron;
- c. les mélanges des sortes de vinaigre définies à l'al. 2;
- d. le vinaigre de fermentation additionné d'ingrédients aromatiques tels que miel, épices ou leurs extraits;
- e. le vinaigre de fermentation additionné d'un ou de plusieurs jus de fruits ou de baies.

⁴ L'«aceto balsamico» est une spécialité de vinaigre fabriquée selon un procédé traditionnel à partir de moût de raisin fermenté.

Art. 16 Exigences s'appliquant au vinaigre de fermentation

¹ Le vinaigre de fermentation doit satisfaire aux exigences suivantes:

- a. l'acidité totale, calculée en acide acétique, doit être de 45 g par litre au moins;
- b. la teneur en alcool éthylique ne peut être supérieure à 0,5 % volume, et celle du vinaigre de vin, à 1 % volume;
- c. l'addition de substances nutritives nécessaires à la croissance des bactéries, tels que les phosphates, les sulfates, les oligo-éléments et le glucose (au maximum 0,1 % masse) est admise;
- d. une décoloration au moyen de charbon actif pur est admise pour tous les vinaigres de fermentation ainsi que pour le vin rouge destiné à la fabrication du vinaigre;
- e. il est interdit d'utiliser des jus obtenus en lessivant des marcs pour la fabrication de vinaigre de fermentation;
- f. il est interdit de mélanger du vinaigre de fermentation avec de l'acide acétique.

² Les différents vinaigres de fermentation, leurs matières premières et leurs ingrédients doivent satisfaire de surcroît aux exigences suivantes:

- a. le vin et le cidre destinés à la fabrication de vinaigre doivent satisfaire aux exigences des chap. 2 et 3 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les boissons alcoolisées², hormis en ce qui concerne la piqûre acétique et la turbidité;
- b. le vinaigre de vin doit contenir au moins 14 % masse d'extrait sans sucre, rapporté à l'acidité totale calculée en acide acétique. La teneur en cendres, calculée de la même manière, doit être de 1,4 % masse au moins;
- c. le vinaigre de cidre doit contenir au moins 28 % masse d'extrait sans sucre, rapporté à l'acidité totale calculée en acide acétique; la teneur en cendres, calculée de la même manière, doit être de 3 % masse au moins;
- d. le vin vinaigré doit avoir une acidité totale, calculée en acide acétique, de 30 à 45 g par litre et une teneur en alcool de 3 à 6 % volume;
- e. le vinaigre de petit-lait ou de sérum de lait doit contenir principalement, comme acides, de l'acide acétique et de l'acide lactique, la teneur en acide acétique devant être prédominante. La teneur résiduelle en lactose ne peut dépasser 5 g par litre;
- f. l'alcoolisation des matières premières pour obtenir des vinaigres de fermentation est interdite.

² RS 817.022.110

³ Les mélanges de vinaigres de fermentation doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- a. le vinaigre au citron doit être constitué d'au moins un tiers de jus de citron en volume. Le jus de citron peut être remplacé totalement ou partiellement par la quantité correspondante de concentré. L'adjonction d'acide citrique pur est admise pour équilibrer l'acidité;
- b. le sel comestible, les ingrédients aromatisants et les jus de fruits destinés à être mélangés à du vinaigre de fermentation doivent satisfaire aux exigences des ordonnances correspondantes. L'adjonction de jus de fruits est admise à raison d'au moins 5 % masse de jus par rapport au produit fini. La saveur des épices ou de leurs extraits doit être nettement perceptible;
- c. les al. 1 et 2 sont applicables par analogie.

⁴ L'«aceto balsamico» doit avoir:

- a. une teneur en acide d'au moins 6 g par 100 ml;
- b. une teneur en alcool ne dépassant pas 1,5 % volume;
- c. une teneur en extrait sans sucre d'au moins 30 g par litre.

Art. 17 Etiquetage du vinaigre de fermentation

¹ Les désignations telles que «vinaigre aux plantes aromatiques» ou «vinaigre aux épices» sont considérées comme des dénominations spécifiques, si elles sont complétées par la mention du vinaigre de fermentation utilisé.

² Le vinaigre d'alcool et les mélanges de vinaigres de fermentation peuvent être aussi dénommés «vinaigre de table» ou «vinaigre comestible».

³ En ce qui concerne le vinaigre au citron, le vinaigre de fermentation utilisé en plus du jus de citron doit figurer dans la dénomination spécifique.

⁴ Les indications requises à l'art. 2 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires³ doivent être complétées par les mentions suivantes:

- a. la teneur en acide, calculée en acide acétique, exprimée en pour-cent masse ou en grammes par litre;
- b. dans le cas du vin vinaigré: la teneur en alcool, exprimée en pour-cent volume.

Art. 18 Acide acétique comestible

¹ L'acide acétique comestible est de l'acide acétique obtenu par un procédé chimique et dilué dans de l'eau potable.

² Il doit avoir une teneur en acide de 14 % masse au plus.

³ Les ingrédients aromatiques sont admis.

⁴ La dénomination spécifique est «acide acétique comestible». Les dénominations telles que «vinaigre», sans autre indication, ne sont pas admises.

Section 5 Modification des annexes

Art. 19

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.

Section 6 Entrée en vigueur

Art. 20

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 2006.

Exigences s'appliquant à l'extrait de viande, au condiment, au bouillon, à la sauce au soja et à la sauce pour rôti**1. Extrait de viande**

- a. Créatinine au moins 8,5 % masse (rapporté à la matière sèche, sans addition de sel comestible)
- b. Teneur en eau maximum 40 % masse (rapporté à la matière sèche, sans addition de sel comestible)

2. Condiment

- a. Densité au moins 1220 kg/m³ (20 °C)
- b. Azote aminé au moins 2 % masse (rapporté à la matière sèche)
- c. Azote total au moins 4 % masse (rapporté à la matière sèche)
- d. Teneur en sel comestible maximum 50 % masse (rapporté à la matière sèche)

3. Bouillon (potage clair)

- a. Azote total au moins 50 mg par litre de produit fini préparé selon le mode d'emploi
- b. Sel comestible maximum 12,5 g par litre de produit fini préparé selon le mode d'emploi

4. Bouillon de viande et consommé de viande

- a. Créatinine au moins 35 mg par litre de produit fini préparé selon le mode d'emploi pour le bouillon de viande
(provenant de la viande ou de l'extrait de viande ajouté) au moins 52,5 mg par litre de produit fini préparé selon le mode d'emploi pour le consommé de viande
- b. Sel comestible maximum 12,5 g par litre de produit fini préparé selon le mode d'emploi

5. Bouillon de volaille

- a. Azote total au moins 100 mg par litre de produit fini préparé selon le mode d'emploi
- b. Sel comestible maximum 12,5 g par litre de produit fini préparé selon le mode d'emploi

6. Sauce au soja

- a. Azote aminé au moins 0,4 % masse
- b. Azote total au moins 1 % masse
- c. Matière sèche au moins 25 % masse

7. Sauce pour rôti

Créatinine (provenant
de la viande ou de l'extrait
de viande ajouté)

au moins 140 mg par litre de produit fini préparé se-
lon le mode d'emploi

Annexe 2
(art. 12, al. 3, 13, al. 3, et 14, al. 3)

Exigences s'appliquant au curry, au sel comestible, à la moutarde

1. Curry

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| a. Sel comestible | maximum 5 % masse |
| b. Autres ingrédients | maximum 10 % masse |

2. Sel comestible

- | | |
|--|--|
| a. Substances d'accompagnement insolubles | maximum 1 % masse
(rapporté à la matière sèche) |
| b. Chlorure de sodium (uniquement pour le sel comestible qui n'est pas obtenu à partir d'eau de mer) | au moins 97 % masse
(rapporté à la matière sèche) |

3. Sel comestible additionné d'ingrédients particuliers

- | | |
|--------------------------|---------------------|
| Teneur en sel comestible | au moins 40 % masse |
|--------------------------|---------------------|

4. Moutarde

- | | |
|--------------------------------------|---|
| Teneur en farine de riz et en amidon | maximum 10 % masse
(rapporté à la matière sèche) |
|--------------------------------------|---|

