

# Ordonnance du DFI sur les boissons sans alcool (en particulier thé, infusions, café, jus, sirops, limonades)

du 23 novembre 2005 (Etat le 1<sup>er</sup> janvier 2014)

---

*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 (ODAIous)<sup>1</sup>,

*arrête:*

## Chapitre 1 Dispositions générales

### Art. 1 Objet et champ d'application

<sup>1</sup> La présente ordonnance spécifie les boissons sans alcool et les denrées alimentaires contenant de la caféine énumérées ci-après et fixe les exigences ainsi que les modalités d'étiquetage qui s'y rapportent:

- a. jus de fruits, nectar de fruits;
- b.<sup>2</sup> sirop, sirop de fruits et sirop d'érable;
- c. boisson de table à base de jus de fruit;
- d. limonade;
- e. boisson de table à base de lait, de petit-lait, de babeurre, de sérum de lait ou d'autres produits laitiers;
- f. poudre et concentré pour la préparation de boissons sans alcool;
- g. jus de légumes;
- h.<sup>3</sup> boissons instantanées et boissons prêtes à la consommation, à base d'ingrédients tels que café, succédanés du café, thé, plantes, fruits ou guarana ainsi que boissons prêtes à la consommation contenant de la caféine;
- i.<sup>4</sup> vermouth sans alcool, apéritif sans alcool, bitter (amer) sans alcool, cidre sans alcool, bière sans alcool, vin sans alcool, vin mousseux sans alcool;
- j. café, succédanés du café;

RO 2005 6135

<sup>1</sup> RS 817.02

<sup>2</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2007 (RO 2006 4975).

<sup>3</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO 2013 5017).

<sup>4</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2007 (RO 2006 4975).

k. thé, maté, plantes à infusion, fruits à infusion;

l. guarana;

m.<sup>5</sup> boissons à base de soja et boissons à base de céréales.

<sup>2</sup> Elle ne s'applique pas à l'eau destinée à la consommation humaine; cette denrée est régie par l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'eau potable, l'eau de source et l'eau minérale<sup>6</sup>.

## **Art. 2** Teneur en alcool éthylique

<sup>1</sup> La teneur en alcool éthylique des boissons sans alcool ne doit pas dépasser 0,5 % volume.

<sup>2</sup> S'agissant du sirop, la teneur en alcool éthylique est rapportée à la dilution prête à la consommation.

## **Chapitre 2 Jus de fruits, nectar de fruits**

### **Section 1 Jus de fruits**

#### **Art. 3<sup>7</sup>** Définitions

<sup>1</sup> Le jus de fruits est du jus non fermenté mais fermentescible obtenu à partir des parties comestibles de fruits sains et murs, frais ou conservés par le froid, d'une ou de plusieurs espèces de fruits. Le jus de fruits possède la couleur, l'arôme et la saveur caractéristiques des fruits dont il provient.

<sup>2</sup> Le jus de fruits est également du jus obtenu à partir de jus de fruits concentré reconstitué avec de l'eau potable.

<sup>3</sup> Le jus de fruits concentré est un produit obtenu à partir de jus de fruits d'une ou plusieurs espèces de fruits, par l'élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution.

<sup>4</sup> Le jus de fruits déshydraté (jus de fruits en poudre) est le produit obtenu à partir de jus de fruits d'une ou de plusieurs espèces de fruits, par élimination physique de la quasi-totalité de l'eau de constitution.

<sup>5</sup> Le jus de fruits dilué est une boisson obtenue par addition d'eau potable à du jus de fruits, du jus de fruits concentré, de la purée de fruits, de la purée de fruits concentrée ou à un mélange de ces produits.

<sup>5</sup> Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2007 (RO 2006 4975).

<sup>6</sup> RS 817.022.102

<sup>7</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO 2013 5017).

<sup>6</sup> Le jus de fruits obtenu par extraction hydrique est un produit obtenu par diffusion dans l'eau:

- a. du fruit à pulpe entier dont le jus ne peut être extrait par aucun moyen physique; ou
- b. du fruit entier déshydraté.

<sup>7</sup> La purée de fruits est le produit fermentescible mais non fermenté obtenu par des procédés physiques appropriés tels que tamisage, broyage ou mouture de la partie comestible de fruits entiers ou épluchés, sans élimination de jus.

<sup>8</sup> La purée de fruits concentrée est le produit obtenu à partir de purée de fruits par l'élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution. Des arômes peuvent lui être restitués. Ces derniers sont obtenus par des moyens physiques appropriés tels que définis à l'annexe 1 et récupérés en totalité à partir de fruits de la même espèce.

<sup>9</sup> Les pulpes ou cellules sont des produits obtenus à partir des parties comestibles de fruits de la même espèce sans élimination de jus. Pour les agrumes, les pulpes ou les cellules sont les vésicules renfermant le jus, tirées de l'endocarpe.

<sup>10</sup> En dérogation à l'annexe 3, ch. 24, de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (OEDA1)<sup>8</sup>, les arômes à restituer sont obtenus lors de la transformation du fruit par des procédés physiques appropriés. Ces derniers peuvent être utilisés afin de préserver, conserver ou stabiliser la qualité de l'arôme et comprennent en particulier le pressage, l'extraction, la distillation, la filtration, l'adsorption, l'évaporation, le fractionnement et la concentration. L'arôme est obtenu à partir des parties comestibles du fruit; toutefois, il peut également s'agir d'huile d'écorces d'agrumes pressées à froid et de composés provenant de noyaux.

#### **Art. 3a<sup>9</sup>** Traitements et substances autorisés

Les traitements et les substances énumérés à l'annexe 1 sont autorisés pour les denrées alimentaires décrites à l'art. 3, al. 1 à 4 et 6.

#### **Art. 4** Exigences

<sup>1</sup> Les jus de fruits doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- a. la teneur en matière sèche soluble totale provenant du fruit doit correspondre à la teneur naturelle du fruit utilisé et ne doit pas être modifiée, sauf si le jus est coupé avec du jus de la même espèce de fruit;
- b. les mélanges de jus de fruits et de purée de fruits sont autorisés dans la production de jus de fruits; les mélanges de jus de fruits ou de jus de fruits

<sup>8</sup> RS 817.022.21

<sup>9</sup> Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 1021). Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO 2013 5017).

concentrés avec de la purée de fruits ou de la purée de fruits concentrée sont autorisés dans la production de jus de fruits à base de concentré;

- c. ils peuvent contenir:
  - 1. pour le jus de pomme: au maximum 10 % masse de jus de poire ou la quantité de concentré correspondante,
  - 2. pour le jus de poire: au maximum 10 % masse de jus de pomme ou la quantité de concentré correspondante,
  - 3. pour le jus d'orange: au maximum 10 % masse de jus de mandarine ou la quantité de concentré correspondante;
- d. l'addition d'arômes, de pulpes et de cellules restitués à des jus de fruits et à des jus de fruits à base de concentré, de même que l'addition de sels d'acides tartriques restitués à du jus de raisin sont autorisées;
- e. l'addition de sucres est interdite;
- f. les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au jus de fruits et au jus de fruits à base de concentré;
- g. la teneur en matière sèche soluble de jus de fruits à base de concentrés doit correspondre à la valeur Brix minimale figurant à l'annexe 3 pour les jus de fruits reconstitués; si un jus de fruit à base de concentré est obtenu à partir d'un fruit ne figurant pas à l'annexe 3, la valeur Brix minimale du jus de fruit reconstitué doit correspondre à la valeur Brix du jus extrait du fruit utilisé pour la fabrication du concentré;
- h. dans le cas des agrumes, le jus de fruits doit provenir de l'endocarpe; le jus de limette, qui peut être obtenu à partir du fruit entier, fait exception;
- i. lorsque les jus sont obtenus à partir de fruits comprenant des pépins, graines et peaux, les parties ou composantes des pépins, graines et peaux ne sont pas incorporées dans le jus; cette disposition ne s'applique pas dans les cas où les parties ou composantes des pépins, graines et peaux ne peuvent être éliminées par les bonnes pratiques de fabrication;
- j. le jus de fruits à base de concentré est préparé selon des processus de fabrication appropriés qui préservent les caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de jus des fruits dont il provient;
- k. l'addition de jus de citron ou de jus de limette ou de jus concentré de citron ou de jus concentré de limette est admise jusqu'à 3 grammes par litre de jus, exprimé en acide citrique anhydre, dans le but de corriger le goût acide pour les jus de fruits, les jus de fruits à base de concentrés et les jus de fruit obtenu par extraction hydrique;
- l. l'addition de dioxyde de carbone est admise.<sup>10</sup>

<sup>10</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO 2013 5017).

<sup>2</sup> Les jus de fruits concentrés, déshydratés et dilués, destinés à être remis directement au consommateur, doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- a. le jus de fruits concentré doit être réduit à la moitié au moins du volume du jus de fruits de départ;
- b.<sup>11</sup> les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au jus de fruits à base de concentré;
- b<sup>bis</sup>.<sup>12</sup> l'addition de jus de citron ou de jus de limette ou de jus concentré de citron ou de jus concentré de limette dans le but de corriger le goût acide est autorisée jusqu'à 3 grammes par litre de jus, exprimé en acide citrique anhydre;
- c. pour le jus de fruits dilué, la proportion de jus de fruits dans le produit fini doit être égale ou supérieure à 50 % masse;
- d. au surplus, les dispositions de l'al. 1 sont applicables par analogie.

#### **Art. 5** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> La dénomination spécifique d'un jus de fruits constitué de jus de deux ou plusieurs sortes de fruits doit en faire ressortir clairement la nature (p. ex. «mélange de jus de fruits», «jus multifruits»); la mention des fruits utilisés dans l'ordre décroissant de leur importance en volume, tels qu'ils apparaissent dans la liste des ingrédients, est également admise (p. ex. «jus d'orange et d'abricot»).<sup>13</sup>

<sup>1bis</sup> L'al. 1 ne s'applique pas dans le cas où du jus de citron ou de limette est ajouté dans le but de corriger le goût acide d'un jus de fruit.<sup>14</sup>

<sup>2</sup> Le jus de pomme, le jus de poire ou leur mélange peuvent être dénommés «jus de fruits à pépins» ou «cidre doux». <sup>15</sup>

<sup>3</sup> ...<sup>16</sup>

<sup>4</sup> Si la dénomination spécifique inclut la mention d'une variété de fruits (p.ex. «jus de pomme Gravensteiner»), la proportion de jus de cette variété dans le produit fini doit être d'au moins 80 % masse.

<sup>5</sup> Pour le jus de fruits déshydraté, le qualificatif «déshydraté» peut être remplacé par la mention «en poudre» et peut être accompagné ou remplacé par l'indication du traitement spécifique utilisé (p.ex. «lyophilisé»).

<sup>11</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO 2013 5017).

<sup>12</sup> Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO 2013 5017).

<sup>13</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO 2013 5017).

<sup>14</sup> Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO 2013 5017).

<sup>15</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> avril 2008 (RO 2008 1021).

<sup>16</sup> Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, avec effet au 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO 2013 5017).

<sup>6</sup> Les espèces de fruits figurant à l'annexe 3 sont utilisées dans la préparation des jus de fruits et des purées de fruits portant la dénomination spécifique du fruit concerné ou le nom commun du produit. Pour les espèces de fruits qui ne figurent pas à l'annexe 3, le nom botanique ou commun correct est utilisé.<sup>17</sup>

#### **Art. 6** Indications complémentaires

Les indications requises à l'art. 2 OEDA<sup>18</sup> sont complétées par les informations suivantes:<sup>19</sup>

- a. pour les produits qui contiennent plus de 2 g de dioxyde de carbone par litre: une mention telle que «contient du gaz carbonique», à proximité de la dénomination spécifique;
- b. pour le jus de fruits dilué: la teneur minimale en jus de fruits, en purée de fruits ou en mélange de ses composants, à proximité de la dénomination spécifique.

### **Section 2 Nectar de fruits**

#### **Art. 7** Définition

<sup>1</sup> Le nectar de fruits est une boisson non fermentée, mais fermentescible, obtenue en ajoutant de l'eau, avec ou sans addition de sucres ou de miel à du jus de fruits, du jus de fruits à base de concentré, du jus de fruits obtenu par extraction hydrique, du jus de fruits concentré, de la purée de fruits ou purée de fruits concentrée ou à un mélange de ces produits.<sup>20</sup>

<sup>2</sup> Les traitements et substances énumérés à l'annexe 1 sont autorisés pour la fabrication.<sup>21</sup>

#### **Art. 8** Exigences

<sup>1</sup> Selon la sorte de fruits utilisée, les produits finis doivent présenter les teneurs minimales en jus de fruits ou en purée de fruits définies à l'annexe 2.<sup>22</sup>

<sup>2</sup> L'addition de sucres ou de miel jusqu'à 20 % masse du produit fini ainsi que l'addition d'arômes, de pulpe et de cellules restitués sont autorisées.<sup>23</sup>

<sup>17</sup> Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO **2013** 5017).

<sup>18</sup> RS **817.022.21**

<sup>19</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO **2013** 5017).

<sup>20</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO **2013** 5017).

<sup>21</sup> Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> avril 2008 (RO **2008** 1021).

<sup>22</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> avril 2008 (RO **2008** 1021).

<sup>23</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO **2013** 5017).

<sup>3</sup> Les mélanges de nectar d'une ou de plusieurs sortes de fruits, éventuellement avec adjonction de jus ou de purée de fruits, sont admis. Dans ce cas, la somme des différents quotients (part de jus de fruits et de purée de fruits divisée par la teneur minimale indiquée du fruit correspondant selon l'annexe 2) doit être de 1 au moins.<sup>24</sup>

<sup>4</sup> L'addition de dioxyde de carbone est admise.

<sup>5</sup> Les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au nectar de fruits.<sup>25</sup>

#### **Art. 9** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> L'art. 5, al. 1, est applicable par analogie à la dénomination spécifique du nectar de fruits.

<sup>2</sup> Les espèces de fruits figurant à l'annexe 3 sont utilisées dans la préparation des nectars de fruits portant la dénomination spécifique du fruit concerné ou le nom commun du produit. Si l'espèce de fruit ne figure pas à l'annexe 3, le nom botanique ou commun correct est utilisé.<sup>26</sup>

#### **Art. 10** Indications complémentaires

<sup>1</sup> Les indications requises à l'art. 2 OEDA<sup>27</sup> doivent être complétées par les informations suivantes:

- a. pour les produits qui contiennent plus de 2 g de dioxyde de carbone par litre: une mention telle que «contient du gaz carbonique» à proximité de la dénomination spécifique;
- b. la teneur minimale en composants de fruits, à proximité de la dénomination spécifique.

<sup>2</sup> Une allégation selon laquelle il n'a pas été ajouté de sucres à un nectar de fruits, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas de monosaccharides ou disaccharides ajoutés ou toute autre denrée alimentaire utilisée pour ses propriétés édulcorantes.<sup>28</sup>

<sup>3</sup> Si les sucres sont naturellement présents dans le nectar de fruits, l'allégation visée à l'al. 2 doit être complétée par la mention suivante sur l'étiquette: «contient des sucres naturellement présents».<sup>29</sup>

<sup>24</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> avril 2008 (RO 2008 1021).

<sup>25</sup> Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO 2013 5017).

<sup>26</sup> Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO 2013 5017).

<sup>27</sup> RS 817.022.21

<sup>28</sup> Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO 2013 5017).

<sup>29</sup> Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO 2013 5017).

### Chapitre 3 Sirop, Sirop de fruits et sirop d'érable<sup>30</sup>

#### Art. 11<sup>31</sup> Définitions

<sup>1</sup> Le sirop est un produit liquide de consistance épaisse, préparé à partir d'ingrédients tels qu'eau potable, épices, herbes aromatiques, fleurs comestibles, légumes, fruits ou arômes, et additionné de sucres. Les épices, herbes aromatiques, légumes ou fruits peuvent être remplacés par leurs extraits.

<sup>2</sup> Le sirop de grenadine (grenadine) est un sirop aromatisé essentiellement avec du jus de fruits rouges, de la vanille ou des extraits de vanille et, éventuellement, avec du jus de citron.

<sup>3</sup> Le sirop de fruits est un produit liquide de consistance épaisse préparé à partir de jus de fruits ou de concentré de jus de fruits correspondant, additionné de sucres et obtenu par solubilisation à chaud ou à froid.

<sup>4</sup> Le sirop d'érable est obtenu par réduction de la sève de l'érable à sucre (*Acer saccharum*) ou d'autres espèces d'érables appropriées.

#### Art. 12 Exigences

<sup>1</sup> La matière sèche soluble du sirop, du sirop de fruits et du sirop d'érable doit représenter au moins 60 % masse.<sup>32</sup>

<sup>2</sup> Le sirop de fruits doit avoir une teneur en jus de fruits de 30 % masse au moins.

<sup>3</sup> ...<sup>33</sup>

#### Art. 13 Dénomination spécifique

<sup>1</sup> La dénomination spécifique d'un sirop de fruits contenant plusieurs jus de fruits doit en faire ressortir clairement la nature (p.ex. «sirop de fruits mélangés»). La mention, dans l'ordre pondéral décroissant, des jus de fruits utilisés est également admise (p.ex. «sirop d'orange et d'abricot»).

<sup>2</sup> L'al. 1 est applicable par analogie au sirop au sens de l'art. 11, al. 1.<sup>34</sup>

<sup>30</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2007 (RO 2006 4975).

<sup>31</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2007 (RO 2006 4975).

<sup>32</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2007 (RO 2006 4975).

<sup>33</sup> Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, avec effet au 1<sup>er</sup> janv. 2007 (RO 2006 4975).

<sup>34</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2007 (RO 2006 4975).

## Chapitre 4 Boissons de table à base de jus de fruits

### Art. 14<sup>35</sup> Définition

Les boissons de table à base de jus de fruits (boisson au jus de fruits) sont des boissons obtenues par dilution de jus de fruits, de jus de fruits concentré ou de sirop de fruits dans de l'eau potable ou de l'eau minérale naturelle, avec addition éventuelle de sucres.

### Art. 15 Exigences

<sup>1</sup> La proportion de jus de fruits dans le produit fini doit être de 10 % masse au moins.

<sup>2</sup> Les boissons de table préparées exclusivement à partir de jus de citron doivent contenir au moins 6 % masse de jus de citron dans le produit fini.

<sup>3</sup> L'addition de dioxyde de carbone est admise.

### Art. 16 Dénomination spécifique

<sup>1</sup> La dénomination spécifique d'une boisson de table contenant plusieurs jus de fruits doit en faire ressortir clairement la nature (p. ex. «boisson de table aux jus de fruits»). La mention, dans l'ordre pondéral décroissant, des jus de fruits utilisés est également admise (p. ex. «boisson de table aux jus d'orange et d'abricot»).<sup>36</sup>

<sup>1bis</sup> L'al. 1 ne s'applique pas dans le cas où du jus de citron ou de limette est ajouté dans le but de corriger le goût acide d'un jus de fruit.<sup>37</sup>

<sup>2</sup> Si le produit est préparé avec une eau minérale naturelle, l'origine de celle-ci peut figurer dans la dénomination du produit. Toute mention des données analytiques détaillées de l'eau minérale est interdite.

### Art. 17 Indications complémentaires

Les indications requises à l'art. 2 OEDA<sup>38</sup> doivent être complétées par les informations suivantes:

- a. la proportion de jus de fruits dans le produit fini, en pour-cent masse, à proximité de la dénomination spécifique;
- b. dans le cas des produits contenant plus de 2 g de dioxyde de carbone par litre: une mention telle que «contient du gaz carbonique», à proximité de la dénomination spécifique.

<sup>35</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO 2013 5017).

<sup>36</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO 2013 5017).

<sup>37</sup> Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO 2013 5017).

<sup>38</sup> RS 817.022.21

## Chapitre 5 Limonade

### Art. 18 Définition

La limonade (boisson rafraîchissante) est une boisson contenant ou non de l'acide carbonique, préparée à partir d'eau potable ou d'eau minérale naturelle et de jus de fruits ou d'arômes, avec ou sans addition de sucres, de caféine ou de quinine.

### Art. 19 Exigences

- <sup>1</sup> La limonade gazeuse doit contenir au moins 2 g de dioxyde de carbone par litre.
- <sup>2</sup> La limonade contenant de la caféine ne doit pas présenter une teneur en caféine supérieure à 250 mg par litre.
- <sup>3</sup> La limonade contenant de la quinine ne doit pas présenter une teneur en quinine supérieure à 80 mg par litre, calculée en hydrochlorure de quinine.

### Art. 20 Dénomination spécifique

- <sup>1</sup> Si la proportion de jus de fruits est égale ou supérieure à 4 % masse, la mention de la teneur en jus de fruits est admise (p.ex. «limonade au jus de citron» ou «limonade au jus d'orange»). La proportion de jus de fruits dans le produit fini doit être indiquée en pour-cent masse à proximité de la dénomination spécifique.
- <sup>2</sup> Si la proportion de jus de fruits est inférieure à 4 % masse, la dénomination spécifique sera, par exemple, «limonade à l'arôme de citron». La dénomination spécifique sera imprimée entièrement en lettres de même dimension.
- <sup>3</sup> Si le produit est préparé avec une eau minérale naturelle en lieu et place d'eau potable, la dénomination du produit peut comporter la mention «eau de table» (p.ex. «eau de table au jus de citron» ou «eau de table à l'arôme de citron»); l'origine de l'eau minérale peut figurer dans la dénomination du produit. Toute mention des données analytiques détaillées de l'eau minérale est interdite.
- <sup>4</sup> La dénomination spécifique du produit contenant plusieurs jus de fruits ou arômes doit en faire ressortir clairement la nature (p.ex. «limonade aux jus de fruits» ou «limonade aux arômes de fruits»). La mention, dans l'ordre pondéral décroissant, des jus de fruits ou des arômes utilisés est également admise (p.ex. «limonade au jus d'orange et au jus de citron» ou «limonade à l'arôme d'orange et à l'arôme de citron»).
- <sup>5</sup> La limonade exempte de gaz carbonique doit être étiquetée comme telle.

**Art. 21** Indications complémentaires

Les indications requises à l'art. 2 OEDA<sup>39</sup> doivent être complétées par les informations suivantes:

- a.<sup>40</sup> concernant la teneur en caféine:
1. pour les produits présentant une teneur en caféine supérieure à 30 mg/l et inférieure ou égale à 150 mg/l: une mention telle que «contient de la caféine»,
  2. pour les produits présentant une teneur en caféine supérieure à 150 mg/l: la mention «teneur élevée en caféine, déconseillé aux enfants et aux femmes enceintes ou allaitantes»; cette mention figure dans le même champ visuel que la dénomination spécifique, suivie entre parenthèses de l'indication de la teneur en mg/100 ml,
  3. pour les boissons contenant généralement de la caféine, si la teneur est inférieure à 1 mg/l: la mention, à proximité de la dénomination spécifique, indiquant que la boisson ne contient pas de caféine (p. ex. «exempt de caféine»);
- b. dans le cas des boissons contenant de la quinine: une mention telle que «contient de la quinine», à proximité de la dénomination spécifique;
- c. dans le cas des eaux de table additionnées de plus de 2 g de dioxyde de carbone par litre: une mention telle que «contient du gaz carbonique», à proximité de la dénomination spécifique.

## Chapitre 6

### Boissons de table à base de lait, de petit-lait, de babeurre, de sérum de lait ou d'autres produits laitiers

**Art. 22** Définition

Les boissons de table à base de lait, de petit-lait, de babeurre, de sérum de lait ou d'autres produits laitiers sont des boissons obtenues par dilution de lait fermenté ou non, de lait partiellement écrémé, de lait écrémé, de babeurre, de petit-lait ou de sérum de lait dans de l'eau potable ou de l'eau minérale naturelle, avec addition éventuelle d'autres ingrédients tels que sucres, jus de fruits ou extraits de végétaux. Elles peuvent être claires ou troubles.

**Art. 23** Exigences

<sup>1</sup> La proportion de lait de toute teneur en matière grasse et de babeurre doit être d'au moins 10 % masse, celle de petit-lait d'au moins 20 % masse, celle de sérum de lait d'au moins 25 % masse.

<sup>39</sup> RS 817.022.21

<sup>40</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO 2013 5017).

<sup>2</sup> L'addition de dioxyde de carbone est admise.

#### **Art. 24** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> La dénomination spécifique doit être complétée avec l'indication de l'ingrédient de base utilisé (p.ex. «boisson de table au babeurre»).

<sup>2</sup> Si le produit est préparé avec une eau minérale naturelle, l'origine de celle-ci peut figurer dans la dénomination du produit. Toute mention des données analytiques détaillées de l'eau minérale est interdite.

#### **Art. 25** Indications complémentaires

Les indications requises à l'art. 2 OEDAI<sup>41</sup> doivent être complétées par les informations suivantes:

- a. la proportion, en pour-cent masse, de l'ingrédient de base utilisé dans le produit fini, à proximité de la dénomination spécifique (p.ex.: «25 % de sérum de lait»);
- b. une mention telle que «contient du gaz carbonique» figurant à proximité de la dénomination spécifique dans le cas des produits additionnés de plus de 2 g de dioxyde de carbone par litre.

## **Chapitre 7**

### **Poudre et concentré pour la préparation de boissons sans alcool**

#### **Art. 26** Définition

<sup>1</sup> La poudre destinée à la préparation de boissons sans alcool est un produit sec qui donne, après addition d'eau, une boisson sans alcool au sens des art. 3, al. 5, 7, 14, 18 ou 22.

<sup>2</sup> Le concentré destiné à la préparation de boissons sans alcool est un produit semi-liquide ou liquide sous forme concentrée qui donne, après addition d'eau, une boisson sans alcool au sens des art. 3, al. 5, 7, 14, 18 ou 22.

#### **Art. 27** Exigences

La poudre destinée à la préparation de boissons sans alcool peut contenir de l'hydrogénocarbonate de potassium ou de sodium permettant d'obtenir du dioxyde de carbone.

#### **Art. 28** Dénomination spécifique

Les dénominations spécifiques «poudre pour la préparation de limonade» ou «concentré pour la préparation de limonade» peuvent être remplacées par des expressions telles que «poudre effervescente» ou «poudre pour limonade».

<sup>41</sup> RS 817.022.21

## Chapitre 8 Jus de légumes

### Art. 29 Définitions

<sup>1</sup> Le jus de légumes est un jus non dilué, fermentescible, non fermenté ou ayant subi une fermentation lactique, obtenu par un procédé mécanique ou par des méthodes enzymatiques et extraction subséquente à partir de légumes sains et propres et destiné à la remise au consommateur.

<sup>2</sup> Le jus de légumes peut aussi être préparé à partir de jus ou de purée de légumes purs concentrés ramené à la concentration initiale par adjonction d'eau potable.

<sup>3</sup> La purée de légumes est la partie de légumes, fermentescible, non fermentée ou ayant subi une fermentation lactique, obtenue par tamisage de la partie comestible du légume, sans élimination du jus.

<sup>4</sup> Le concentré de jus de légumes est du jus de légumes dont on a retiré une partie de l'eau par un procédé physique.

<sup>5</sup> Le jus de légumes déshydraté est du jus de légumes dont on a retiré pratiquement la totalité de l'eau par un procédé physique.

<sup>6</sup> Le jus de légumes dilué est une boisson obtenue par dilution de jus de légumes ou de concentré de jus de légumes dans de l'eau potable et conservée par un procédé physique.

### Art. 30 Exigences

<sup>1</sup> Le jus de légumes doit satisfaire aux exigences suivantes:

- a. la teneur du jus en matière sèche soluble totale provenant du légume doit correspondre à la teneur naturelle du légume utilisé;
- b. il y a lieu de tenir compte en particulier de la teneur minimale en % masse des jus de légumes suivants:
  1. pour le jus de tomate: 4,5
  2. pour le jus de céleri: 6,5
  3. pour le jus de carotte: 7,0
  4. pour le jus de betterave rouge: 7,5;
- c. les jus obtenus par reconstitution doivent présenter des teneurs minimales de 1 % masse supérieures aux teneurs précisées à la let. a ou b;
- d. le mélange de différents jus de légumes est admis;
- e. les ingrédients suivants sont admis:
  1. sel comestible,
  2. sucres ou miel, jusqu'à 50 g par kilogramme au total,
  3. épices, herbes aromatiques et extraits obtenus à partir de ces produits,
  4. jus de fruits,
  5. petit-lait ou sérum de lait ayant subi une fermentation lactique, jusqu'à 100 g par kilogramme.

<sup>2</sup> Le concentré de jus de légumes et le jus de légumes dilué destinés à la remise directe au consommateur doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- a. le concentré de jus de légumes doit avoir une teneur en matière sèche soluble totale provenant du légume au moins égale au double de celle du jus. Le concentré de jus de tomate doit en avoir une d'au moins 8 % masse;
- b. le concentré de jus de légumes reconstitué doit satisfaire aux exigences applicables aux jus de légumes utilisés;
- c. dans le cas du jus de légumes dilué, la proportion de jus de légumes pur doit être d'au moins 40 % masse dans le produit fini;
- d. les dispositions de l'al. 1, let. d et e, sont applicables par analogie.

### **Art. 31** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> Dans le cas des produits ayant subi une fermentation lactique, celle-ci doit être mentionnée dans la dénomination spécifique (p.ex. «jus de carotte ayant subi une fermentation lactique» ou «concentré de jus de carotte ayant subi une fermentation lactique»).

<sup>2</sup> Si un produit contient plusieurs jus de légumes, la dénomination spécifique doit en faire clairement ressortir la nature (p.ex.: «cocktail de jus de légumes»). La mention, dans l'ordre pondéral décroissant, des légumes utilisés est admise.

<sup>3</sup> Si un produit contient des ingrédients visés à l'art. 30, al. 1, let. e, la dénomination spécifique doit être complétée par une mention telle que «avec adjonction de sucre» ou «sucré».

<sup>4</sup> Les dispositions des al. 1 à 3 sont applicables par analogie aux mélanges de jus de légumes et de jus de fruits.

### **Art. 32** Indications complémentaires

<sup>1</sup> Les indications requises à l'art. 2 OEDA<sup>42</sup> doivent être complétées par les informations suivantes:

- a. dans le cas du concentré de jus de légumes: le nombre de parties d'eau qu'il faut ajouter au concentré pour obtenir la densité initiale du jus; dans le cas des concentrés de jus de tomate, on peut aussi indiquer, en pour-cent masse, la teneur minimale de la matière sèche provenant des tomates ou utiliser les désignations suivantes:
  1. «concentré simple» pour une teneur en matière sèche d'au moins 12 % masse
  2. «concentré double» pour une teneur en matière sèche d'au moins 24 % masse
  3. «concentré triple» pour une teneur en matière sèche d'au moins 36 % masse;

<sup>42</sup> RS 817.022.21

- b. dans le cas du jus de légumes dilué: par la proportion de jus de légumes, en pour-cent masse, dans le produit fini, à proximité de la dénomination spécifique.

<sup>2</sup> La purée de tomates partiellement déshydratée peut être dénommée «purée de tomates» ou «concentré de tomates».

## Chapitre 9

### Boissons instantanées et boissons prêtes à la consommation

#### Section 1

#### Boissons instantanées et boissons prêtes à la consommation à base d'ingrédients tels que café, succédanés du café, thé, plantes, fruits ou guarana<sup>43</sup>

##### Art. 33<sup>44</sup> Définition

<sup>1</sup> Les boissons instantanées et les boissons prêtes à la consommation (p. ex. «ice tea», «boisson rafraîchissante aux extraits de thé») sont des boissons à préparer ou prêtes à la consommation, à base d'ingrédients tels que café, succédanés du café, thé, guarana, plantes, fruits, leurs extraits ou concentrés.

<sup>2</sup> Les boissons instantanées et les boissons prêtes à la consommation ou des ingrédients qui les composent peuvent être fermentés avec des microorganismes adaptés aux denrées alimentaires et qui ne présentent aucun risque pour la santé.

<sup>3</sup> Les boissons instantanées ou les boissons prêtes à la consommation peuvent contenir des ingrédients tels que sucres, maltodextrine, lait en poudre ou dioxyde de carbone.

##### Art. 33a<sup>45</sup> Exigence

Les microorganismes ajoutés pour la fermentation doivent être inactivés dans le produit fini.

<sup>43</sup> Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO 2013 5017).

<sup>44</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO 2013 5017).

<sup>45</sup> Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO 2013 5017).

## Section 2<sup>46</sup> Boissons prêtes à la consommation contenant de la caféine

### Art. 33b Définition

<sup>1</sup> Les boissons prêtes à la consommation contenant de la caféine sont des boissons énergétiques contenant de la caféine ou des denrées alimentaires à teneur en caféine, avec ou sans ajout de taurine, de glucuronolactone ou d'inositol.

<sup>2</sup> Elles peuvent contenir des ingrédients tels que sucres, maltodextrine, jus de fruits ou dioxyde de carbone.

### Art. 33c Exigences

<sup>1</sup> Les boissons prêtes à la consommation contenant de la caféine possèdent une valeur énergétique d'au moins 190 kJ ou 45 kcal/ 100 ml. Leur énergie calorique provient essentiellement des hydrates de carbone.

<sup>2</sup> Elles présentent une teneur en caféine supérieure à 25 mg/100 ml, sans excéder 160 mg/ration journalière.

<sup>3</sup> Les quantités maximales indiquées à l'annexe 4 s'appliquent en dérogation à l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'addition de substances essentielles ou physiologiquement utiles aux denrées alimentaires<sup>47</sup> en cas d'addition de taurine, de glucuronolactone, d'inositol, de niacine, de vitamine B<sub>6</sub>, d'acide pantothénique ou de vitamine B<sub>12</sub>. Elles se rapportent à la teneur au moment de la remise au consommateur.

## Section 3 Etiquetage<sup>48</sup>

### Art. 34 ...<sup>49</sup>

<sup>1</sup> Les indications requises à l'art. 2 OEDA<sup>50</sup> doivent être complétées par les informations suivantes:<sup>51</sup>

- a. la part de l'extrait, en pour-cent masse, ou, dans le cas des produits prêts à boire, en grammes par litre;
- b. une mention telle que «contient du gaz carbonique», à proximité de la dénomination spécifique, si le produit contient plus de 2 g de dioxyde de carbone par litre;

<sup>46</sup> Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO 2013 5017).

<sup>47</sup> RS 817.022.32

<sup>48</sup> Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO 2013 5017).

<sup>49</sup> Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, avec effet au 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO 2013 5017).

<sup>50</sup> RS 817.022.21

<sup>51</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2007 (RO 2006 4975).

- c.<sup>52</sup> la mention de la teneur en caféine, sauf pour les produits à base de café, de thé ou d'extrait de café ou de thé et dont la dénomination spécifique comporte le terme «café» ou «thé»:
1. pour les produits dont la teneur en caféine est supérieure à 30 mg/l et inférieure ou égale à 150 mg/l: une mention telle que «contient de la caféine»,
  2. pour les produits présentant une teneur en caféine supérieure à 150 mg/l: la mention «teneur élevée en caféine, déconseillé aux enfants et aux femmes enceintes ou allaitantes»; cette mention figure dans le même champ visuel que la dénomination spécifique, suivie entre parenthèses de l'indication de la teneur en mg pour 100 ml;
- d.<sup>53</sup> pour les boissons prêtes à la consommation contenant de la caféine selon l'art. 33*b*, également:
1. une mention précisant que la boisson doit être consommée en quantité limitée en raison de sa teneur élevée en caféine,
  2. l'étiquetage nutritionnel visé aux art. 22 à 29 OEDA; il faut indiquer les teneurs en vitamines au moment de la remise,
  3. la teneur en taurine et en glucuronolactone en mg/100 ml ou leur part en pour-cent,
  4. la dose journalière recommandée.

<sup>2</sup> Sont admises pour les boissons prêtes à la consommation contenant de la caféine visées à l'art. 33*b*, les dénominations spécifiques «boisson rafraîchissante contenant de la caféine», «boisson énergisante» ou «Energy Drink» et pour les boissons prêtes à la consommation contenant de la caféine en portions inférieures à 100 ml, la mention «shot énergisant» ou «Energy Shot».<sup>54</sup>

<sup>52</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO 2013 5017).

<sup>53</sup> Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO 2013 5017).

<sup>54</sup> Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006 (RO 2006 4975). Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO 2013 5017).

## Chapitre 10

### **Vermouth sans alcool, apéritif sans alcool, bitter (amer) sans alcool, cidre sans alcool, bière sans alcool, vin sans alcool, vin mousseux sans alcool**<sup>55</sup>

#### **Section 1 Vermouth sans alcool**

##### **Art. 35** Définition

Le vermouth sans alcool est une boisson préparée à partir d'eau potable, de sucres, d'extrait d'Artemisia et éventuellement d'autres plantes ou parties de plantes aromatiques.

##### **Art. 36** Exigences

La teneur en extrait exempt de sucre doit être d'au moins 10 g par litre.

#### **Section 2 ...**

##### **Art. 37 à 40**<sup>56</sup>

#### **Section 3**<sup>57</sup> **Apéritif sans alcool, bitter (amer) sans alcool**

##### **Art. 41** Définition

<sup>1</sup> L'apéritif sans alcool est une boisson préparée à partir d'eau potable et d'extraits de plantes aromatiques ou d'arômes.

<sup>2</sup> Le bitter sans alcool (amer sans alcool) est une boisson selon l'al. 1 avec un goût amer.

##### **Art. 42** Exigences

<sup>1</sup> L'apéritif sans alcool et le bitter sans alcool peuvent contenir des ingrédients tels que sucres, miel ou vin sans alcool.

<sup>2</sup> La teneur en extrait exempt de sucre doit être d'au moins 10 g par litre.

<sup>55</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2007 (RO **2006** 4975).

<sup>56</sup> Abrogés par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, avec effet au 1<sup>er</sup> janv. 2007 (RO **2006** 4975).

<sup>57</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2007 (RO **2006** 4975).

**Art. 42a** Dénominations spécifiques

<sup>1</sup> La dénomination spécifique pour l'apéritif sans alcool est «apéritif sans alcool» ou «apéritif exempt d'alcool».

<sup>2</sup> La dénomination spécifique pour le bitter ou l'amer sans alcool est «bitter ou amer sans alcool» ou «bitter ou amer exempt d'alcool».

<sup>3</sup> Si l'apéritif ou le bitter sans alcool (amer sans alcool) a été additionné de plus de 2 g de dioxyde de carbone par litre, une mention telle que «contient du gaz carbonique» doit figurer à proximité de la dénomination spécifique.

**Section 4** ...**Art. 43 à 46<sup>58</sup>****Section 5 Cidre sans alcool****Art. 47** Définition

Le cidre sans alcool est un cidre dont on a retiré l'alcool par un procédé physique ou qui a subi une fermentation empêchant la production d'alcool.

**Art. 48** Exigences

<sup>1</sup> L'addition de dioxyde de carbone est admise.

<sup>2</sup> L'addition de jus de pomme, de jus de poire ou de leurs concentrés sous forme pure ou ramenés à leur concentration initiale par dilution est admise.

<sup>3</sup> Les composants volatils naturels soustraits au cidre sans alcool peuvent lui être rajoutés en quantité équivalente à la teneur initiale.

**Art. 49** Dénomination spécifique

La dénomination spécifique est «cidre sans alcool», «cidre exempt d'alcool» ou «cidre désalcoolisé».

**Art. 50** Indications complémentaires

Si le cidre sans alcool a été additionné de plus de 2 g de dioxyde de carbone par litre, une mention telle que «contient du gaz carbonique» doit figurer à proximité de la dénomination spécifique.

<sup>58</sup> Abrogés par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, avec effet au 1<sup>er</sup> janv. 2007 (RO 2006 4975).

## Section 6 Bière sans alcool

### Art. 51 Définition

La bière sans alcool est une bière dont on a retiré l'alcool ou dont le moût a subi une fermentation empêchant la production d'alcool.

### Art. 52 Exigences

<sup>1</sup> La bière sans alcool peut être fabriquée par reconstitution à partir d'un concentré.

<sup>2</sup> La bière sans alcool doit satisfaire par analogie aux mêmes exigences que la bière en vertu de l'art. 41 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les boissons alcoolisées<sup>59</sup>.

### Art. 53 Dénomination spécifique

La dénomination spécifique est «bière sans alcool», «bière exempte d'alcool» ou «bière désalcoolisée».

## Section 7<sup>60</sup> Vin sans alcool, vin mousseux sans alcool

### Art. 53a Définition

Le vin sans alcool et le vin mousseux sans alcool sont des vins dont on a retiré l'alcool par un procédé physique ou qui ont subi une fermentation empêchant la production d'alcool.

### Art. 53b Exigences

<sup>1</sup> L'addition de dioxyde de carbone est admise dans le vin sans alcool. Le vin mousseux sans alcool doit contenir au moins 4 g de dioxyde de carbone par litre.

<sup>2</sup> L'addition de moût de raisin, de moût de raisin concentré rectifié ou de saccharose est admise.

<sup>3</sup> Les composants volatils soustraits au vin pendant la désalcoolisation peuvent lui être rajoutés en quantité équivalente à la teneur initiale.

<sup>4</sup> Au surplus, les exigences s'appliquant au vin en vertu de l'art. 6 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les boissons alcooliques<sup>61</sup> sont applicables par analogie au vin sans alcool et au vin mousseux sans alcool.

<sup>59</sup> RS 817.022.110

<sup>60</sup> Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2007 (RO 2006 4975).

<sup>61</sup> RS 817.022.110

**Art. 53c** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> La dénomination spécifique est «vin (mousseux) sans alcool», «vin (mousseux) exempt d'alcool» ou «vin (mousseux) désalcoolisé».

<sup>2</sup> La dénomination spécifique peut être complétée par la mention du cépage utilisé pour la fabrication du vin pour autant que celui-ci représente au moins 85 % du vin.

<sup>3</sup> Aucune mention d'origine ou de millésime n'est admise.

<sup>4</sup> L'adjonction d'arômes en quantité supérieure à celle des composants volatils doit être déclarée.

<sup>5</sup> Si le vin sans alcool ou le vin mousseux sans alcool a été additionné de plus de 2 g de dioxyde de carbone par litre, une mention telle que «contient du gaz carbonique» doit figurer à proximité de la dénomination spécifique.

**Chapitre 11** Café, succédanés du café**Section 1** Café vert**Art. 54** Définition

On entend par café vert les fèves mûres du fruit du caféier (genre *Coffea*) débarrassées complètement de leur coque et presque complètement de leur pellicule argente.

**Art. 55** Exigences

<sup>1</sup> Le café vert ne doit pas contenir plus de 13 % masse d'eau ni plus de 5 % masse d'impuretés (fèves noires, fèves altérées ou endommagées, coques ou corps étrangers).

<sup>2</sup> Le lissage et le polissage mécanique du café vert sont admis.

**Section 2** Café torréfié**Art. 56** Définition

Le café torréfié est du café vert grillé.

**Art. 57** Exigences

<sup>1</sup> Le café torréfié ne doit pas contenir plus de 1 % masse de fèves carbonisées ni plus de 5 % masse d'eau.

<sup>2</sup> Le café torréfié doit fournir au moins 22 % masse d'extrait hydrosoluble par rapport à la matière sèche.

### Section 3 Café décaféiné

#### Art. 58 Définition

Le café décaféiné (café sans caféine) est du café vert ou torréfié dont la teneur en caféine après torréfaction n'excède pas 0,1 % masse par rapport à la matière sèche.

#### Art. 59 Exigences

<sup>1</sup> Seules les substances ayant été soustraites de façon involontaire lors de l'extraction peuvent être ajoutées au café. Les quantités ajoutées ne doivent pas excéder les quantités extraites.

<sup>2</sup> La teneur en eau ne doit pas dépasser:

- a. 13 % masse dans le café vert décaféiné;
- b. 5 % masse dans le café torréfié décaféiné.

<sup>3</sup> Le café décaféiné doit fournir au moins 22 % masse d'extrait hydrosoluble par rapport à la matière sèche.

### Section 4 Café traité

#### Art. 60 Définition

Le café traité doit se distinguer, à l'analyse ou dans ses effets physiologiques, du café visé aux art. 54 à 57 par le fait qu'on en a retiré des substances autres que la caféine ou que ses propriétés ont été notablement modifiées.

#### Art. 61 Exigences

<sup>1</sup> Les dispositions des art. 54 à 57 sont applicables par analogie.

<sup>2</sup> Les dispositions des art. 58 et 59 sont applicables par analogie au café traité décaféiné.

### Section 5 Extrait de café

#### Art. 62 Définition

L'extrait de café (extrait de café soluble, café soluble, café instantané) est l'extrait plus ou moins concentré obtenu exclusivement par extraction aqueuse à partir de café torréfié.

**Art. 63** Exigences

<sup>1</sup> Outre les substances insolubles technologiquement inévitables, l'extrait de café ne doit contenir que les composants solubles et aromatiques du café.

<sup>2</sup> Les procédés d'hydrolyse avec adjonction d'acides ou de bases sont interdits.

<sup>3</sup> La teneur en matière sèche provenant du café doit être:

- a. pour l'extrait de café sous forme solide (poudre, comprimés, etc.): au moins 95 % masse;
- b. pour l'extrait de café en pâte: de 70 à 85 % masse;
- c. pour l'extrait de café sous forme liquide: de 15 à 55 % masse.

<sup>4</sup> L'extrait de café sous forme solide ou en pâte ne doit pas contenir d'autres composants que ceux provenant de l'extraction.

<sup>5</sup> L'extrait de café sous forme liquide ne doit pas contenir plus de 12 % masse de sucres, torrifiés ou non torrifiés.

<sup>6</sup> L'extrait de café décaféiné ne doit pas contenir plus de 0,3 % masse de caféine par rapport à la matière sèche.

<sup>7</sup> Les art. 60 et 61 sont applicables par analogie aux extraits de café traité.

**Section 6 Succédanés du café, modificateurs du café****Art. 64** Définition

Les succédanés du café et les modificateurs du café sont des poudres obtenues par torrification de parties de végétaux appropriées contenant de l'amidon ou des sucres, telles que chicorée, céréales, fruits, malt, glands, ou par torrification de sucres ou de mélasse.

**Art. 65** Exigences

Les succédanés du café et les modificateurs du café doivent contenir au moins 95 % masse de matière sèche.

**Section 7 Extrait de chicorée****Art. 66** Définition

L'extrait de chicorée (extrait de chicorée soluble, chicorée soluble, chicorée instantanée) est l'extrait obtenu exclusivement par extraction aqueuse à partir de chicorée torrifiée.

**Art. 67** Exigences

<sup>1</sup> La teneur en matière sèche provenant de la chicorée doit être:

- a. pour l'extrait de chicorée sous forme solide (poudre, comprimés, etc.): d'au moins 95 % masse;
- b. pour l'extrait de chicorée en pâte: de 70 à 85 % masse;
- c. pour l'extrait de chicorée sous forme liquide: de 25 à 55 % masse.

<sup>2</sup> L'extrait de chicorée sous forme solide ou en pâte ne doit pas contenir d'autres composants que ceux provenant de l'extraction.

<sup>3</sup> La teneur en substances ne provenant pas de la chicorée ne doit pas dépasser 1 % masse.

<sup>4</sup> L'extrait de chicorée sous forme liquide peut contenir des sucres dans une proportion ne dépassant pas 35 % masse.

<sup>5</sup> Les procédés d'hydrolyse avec adjonction d'acides ou de bases sont interdits.

**Section 8 Extraits d'autres succédanés du café****Art. 68** Définition

Les extraits d'autres succédanés du café ou de modificateurs du café à titre de chicorée ou de leurs mélanges, seuls ou avec du café, sont des produits solubles plus ou moins concentrés ou séchés, et obtenus par extraction aqueuse à partir des matières premières utilisées.

**Art. 69** Exigences

<sup>1</sup> Les extraits sous forme solide doivent contenir au moins 95 % masse de matière sèche.

<sup>2</sup> Les procédés d'hydrolyse avec adjonction d'acides ou de bases sont interdits.

**Section 9 Etiquetage****Art. 70** Dénomination spécifique

La dénomination spécifique peut être complétée par la mention «concentré»:

- a. pour l'extrait de café sous forme liquide: si sa teneur en matière sèche provenant du café dépasse 25 % masse;
- b. pour l'extrait de chicorée sous forme liquide: si sa teneur en matière sèche provenant de la chicorée dépasse 45 % masse.

**Art. 71** Indications complémentaires

<sup>1</sup> Dans le cas des extraits de café et de chicorée, les indications requises à l'art. 2 OEDA<sup>62</sup> doivent être complétées par les informations suivantes:

- a. pour les extraits correspondants: la mention «décaféiné» ou «sans caféine»;
- b. pour l'extrait sous forme liquide ou en pâte: la teneur minimale en matière sèche provenant du café ou des succédanés du café, exprimée en pour-cent masse du produit fini;
- c. pour les extraits sous forme liquide provenant du café et pour les extraits de chicorée: la mention «torréfié au sucre» si l'extrait a été obtenu à partir de matières premières torréfiées au sucre; si d'autres sucres sont utilisés, ils doivent être indiqués;
- d. la mention «sucré», «conservé au sucre» ou «additionné de sucre» si du sucre a été ajouté à la matière première après torréfaction; si d'autres sucres sont utilisés, ils doivent être indiqués.

<sup>2</sup> Dans le cas des mélanges de café et de succédanés du café, de même que dans le cas des mélanges d'extraits de café et d'extraits de succédanés du café, la teneur en café du mélange de départ doit être indiquée en pour-cent masse sur l'emballage et dans les textes publicitaires.

**Chapitre 12** Thé, maté, plantes à infusion, fruits à infusion**Section 1** Thé**Art. 72** Définition

On entend par thé (thé vert et thé noir) les bourgeons et les jeunes feuilles de l'arbre à thé (*Camellia sinensis L.*) préparés selon le procédé usuel.

**Art. 73** Exigences

<sup>1</sup> Suivant son origine, le thé peut contenir de plus ou moins grandes quantités de pétioles de feuilles.

<sup>2</sup> La teneur en eau du thé ne doit pas dépasser 12 % masse.

**Section 2** Thé décaféiné**Art. 74**

Le thé décaféiné ou sans caféine est un thé dont la teneur en caféine ne dépasse pas 0,1 % masse.

<sup>62</sup> RS 817.022.21

### Section 3 Maté

#### Art. 75 Définition

On entend par maté (yerba, thé du Paraguay) les feuilles contenant de la caféine, légèrement torréfiées et broyées, de certaines espèces appartenant au genre *Ilex*, en particulier *Ilex paraguayensis*.

#### Art. 76 Exigences

- <sup>1</sup> La teneur en eau du maté ne doit pas dépasser 10 % masse.
- <sup>2</sup> La teneur en caféine doit être d'au moins 0,6 % masse.
- <sup>3</sup> La teneur en extrait hydrosoluble doit être d'au moins 36 % masse.

#### Art. 77 Maté torréfié

Le maté torréfié doit satisfaire aux exigences s'appliquant au maté.

### Section 4 Plantes à infusion, fruits à infusion

#### Art. 78 Définition

Les plantes à infusion et les fruits à infusion sont les parties de plantes ou leurs extraits, qui, par infusion, donnent une boisson aromatique destinée à rafraîchir ou à être bue pour l'agrément.

#### Art. 79 Exigences

- <sup>1</sup> Outre les légumes et les fines herbes ainsi que les épices, seules les plantes non toxiques et dont l'effet n'est pas principalement pharmacologique sont admises pour la préparation d'infusions.
- <sup>2</sup> Seuls les fruits mentionnés à l'art. 2 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les fruits, les légumes et leurs dérivés<sup>63</sup> sont admis pour la préparation d'infusions aux fruits. Au lieu du fruit entier, on peut utiliser des parties de celui-ci (p.ex. sa peau).
- <sup>3</sup> Les mélanges de plantes à infusion, de fruits à infusion et de thé sont admis. L'addition de jus de fruits ou de jus de légumes ou de concentrés de ces jus est admise pour les colorer.

<sup>63</sup> RS 817.022.107

## Section 5 Etiquetage

### Art. 80

<sup>1</sup> La dénomination spécifique d'un produit constitué d'un mélange de plusieurs plantes ou fruits à infusion doit être explicite (p.ex. «mélanges de plantes à infusion»). La mention des différentes plantes dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale est admise (p.ex. «menthe, citronnelle et pelure de pomme»).

<sup>2</sup> La dénomination spécifique des produits aromatisés à base de thé noir, de plantes à infusion ou de fruits à infusion est respectivement «thé aromatisé», «infusion aromatisée» ou «infusion aromatisée de fruits».

<sup>3</sup> ...<sup>64</sup>

## Chapitre 13 Guarana

### Art. 81<sup>65</sup> Définition

Par guarana, on entend les graines de la liane *Paullinia cupana* Kunth ex H. B. K. ayant une teneur en caféine d'au moins 3 % masse. Les graines peuvent être décortiquées, séchées, torréfiées ou moulues.

### Art. 82 Exigences

La teneur en eau de la poudre de guarana ne doit pas dépasser 10 % masse.

### Art. 83 Etiquetage

<sup>1</sup> Une mention telle que «contient de la caféine» doit figurer à proximité de la dénomination spécifique, et la teneur en caféine doit être indiquée en mg par 100 grammes.

<sup>2</sup> Dans le cas des denrées alimentaires qui contiennent du guarana comme ingrédient (p.ex. gomme à mâcher, articles de confiserie, barres), une mention telle que «contient de la caféine» doit être indiquée si la teneur en caféine du produit dépasse 30 mg par ration journalière.

<sup>64</sup> Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, avec effet au 25 mai 2009 (RO 2009 2023).

<sup>65</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO 2013 5017).

## Chapitre 13<sup>a66</sup> Boisson à base de soja et boisson à base de céréales

### Art. 83<sup>a67</sup> Boisson à base de soja

La boisson à base de soja est obtenue par filtration ou décantation et par cuisson de l'extrait soluble de fèves de soja trempées et concassées. Elle peut être acidifiée au moyen de microorganismes appropriés, inoffensifs pour la santé, le cas échéant, additionnés de sucres comme substrats de fermentation.<sup>68</sup>

### Art. 83<sup>b</sup> Boisson à base de céréales

<sup>1</sup> La boisson à base de céréales est obtenue à partir d'eau et de produits de mouture, avec ou sans saccharification enzymatique, les enzymes ayant été désactivés avant la mise sur le marché. Elle peut être filtrée ou décantée et contenir d'autres ingrédients tels qu'huile comestible, sel comestible, maltodextrine et amidon. Elle peut être acidifiée au moyen de microorganismes appropriés, inoffensifs pour la santé.<sup>69</sup>

<sup>2</sup> La dénomination spécifique est «drink x», «drink à base de céréales x» ou «boisson à base de x», où x signifie l'espèce de céréale. Si une boisson à base de céréales est fabriquée à partir de plusieurs espèces de céréales, les espèces de céréales utilisées peuvent être mentionnées par ordre d'importance pondérale décroissante (par ex. «drink à base de riz et d'avoine» ou «boisson à base de riz et d'avoine»).

## Chapitre 14<sup>70</sup> Modification des annexes

### Art. 84

L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires adapte régulièrement les annexes de la présente ordonnance selon l'évolution des connaissances scientifiques et techniques ainsi que des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

## Chapitre 15 Entrée en vigueur

### Art. 85

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

<sup>66</sup> Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2007 (RO 2006 4975).

<sup>67</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> avril 2008 (RO 2008 1021).

<sup>68</sup> Nouvelle teneur de la phrase selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO 2009 2023).

<sup>69</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> avril 2008 (RO 2008 1021).

<sup>70</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO 2013 5017).

**Disposition finale de la modification du 15 novembre 2006<sup>71</sup>**

Les denrées alimentaires concernées par les modifications visées au ch. I peuvent encore être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 31 décembre 2007. Elles peuvent encore être remises aux consommateurs jusqu'à épuisement des stocks.

**Disposition transitoire de la modification du 7 mars 2008<sup>72</sup>**

Les denrées alimentaires concernées par la modification du 7 mars 2008 de la présente ordonnance peuvent être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 31 mars 2009. Elles peuvent être remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

**Dispositions transitoires relatives à la modification 25 novembre 2013<sup>73</sup>**

<sup>1</sup> Les denrées alimentaires non conformes aux dispositions de la modification du 25 novembre 2013 de la présente ordonnance peuvent encore être fabriquées, importées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 31 décembre 2015.

<sup>2</sup> Elles peuvent être remises au consommateur selon l'ancien droit jusqu'à épuisement des stocks.

71 RO 2006 4975

72 RO 2008 1021

73 RO 2013 5017

*Annexe 174*

(art. 3, al. 8, 3a et 7, al. 2)

## Traitements et substances autorisés

Les traitements et les substances ci-après sont autorisés pour les denrées alimentaires énumérées à l'art. 3, al. 1 à 4, 6 et 8, et à l'art. 7:

### A. Traitements

1. procédés mécaniques d'extraction,
2. procédés physiques usuels et procédés d'extraction à l'eau (procédé «in line» – diffusion) de la partie comestible des fruits pour la fabrication des jus de fruits concentrés, à condition que les jus de fruits concentrés ainsi obtenus soient conformes aux exigences contenues dans l'art. 3, al. 1; le procédé d'extraction à l'eau de la partie comestible des fruits n'est pas autorisé pour le raisin,
3. pour les jus de raisin issus de raisins traités par sulfitage à l'aide d'anhydride sulfureux, le désulfitage par des procédés physiques est autorisé à condition que la quantité totale de SO<sub>2</sub> présente dans le produit fini n'excède pas 10 mg/l.

### B. Substances

1. enzymes pectolitiques,
2. enzymes protéolytiques,
3. enzymes amyloolithiques,
4. gélatine alimentaire,
5. tanins,
6. bentonite,
7. gel de silice,
8. charbons,
9. adjuvants de filtration et adjuvants de précipitation chimiquement inertes (par exemple perlites, diatomite lavée, cellulose, polyamides insolubles, polyvinylpyrrolidone, polystyrène) conformes au Règlement (CE) n° 1935/2004 du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (Règlement CE n° 1935/2004)<sup>75</sup>,

<sup>74</sup> Introduite par le ch. II al. 2 de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO **2008** 1021). Mise à jour selon le ch. II al. 1 de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO **2013** 5017).

<sup>75</sup> JO L 338/4 du 13.11.2004, p. 4. Le texte de ce règlement peut être consulté ou commandé contre facture auprès de l'Office fédéral de la santé publique, 3003 Berne.

10. adjuvants d'absorption chimiquement inertes conformes au Règlement (CE) n° 1935/2004 et utilisés pour réduire les teneurs en naringine et en limonoïdes des jus d'agrumes sans modifier sensiblement les teneurs en glucosides limonoïdes, en acides, en sucres (y compris les oligosaccharides) ou en minéraux.

Annexe 276  
(art. 8, al. 1 et 3)

## Teneurs minimales en jus de fruits ou en purée de fruits dans les nectars de fruits

1 Fruits dont le jus acide n'est pas comestible en l'état:

Nom commun du fruit	Nom botanique	% volume (rapporté au produit fini)
Fruits de la passion	<i>Passiflora edulis</i> Sims	25
Morelles de Quito	<i>Solanum quitoense</i> Lam.	25
Cassis	<i>Ribes nigrum</i> L.	25
Groseilles blanches	<i>Ribes rubrum</i> L.	25
Groseilles rouges	<i>Ribes rubrum</i> L.	25
Groseilles à maquereau	<i>Ribes uva-crispa</i> L.	30
Fruits de l'argousier	<i>Hippophae rhamnoides</i> L.	25
Prunelles	<i>Prunus spinosa</i> L.	30
Prunes	<i>Prunus domestica</i> L.	30
Quetsches	<i>Prunus domestica</i> L.	30
Sorbes	<i>Sorbus aucuparia</i> L., syn. <i>Pyrus aucuparia</i> (L.) Gaertn.	30
Cynorrhodons	<i>Rosa canina</i> L.	40
Cerises aigres (Griottes)	<i>Prunus cerasus</i> L.	35
Autres cerises		40
Myrtilles	<i>Vaccinium myrtillus</i> L., <i>Vaccinium corymbosum</i> L., <i>Vaccinium angustifolium</i> Aiton	40
Baies de sureau	<i>Sambucus nigra</i> L.	50
Framboises	<i>Rubus idaeus</i> L.	40
Abricots	<i>Prunus armeniaca</i> L.	40
Fraises	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	40
Mûres	<i>Rubus fruticosus</i> L.agg., syn. <i>Rubus sect. Rubus</i>	40
Airelles rouges		30
Coings	<i>Cydonia oblonga</i> Mill.	50
Citrons et limettes	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f. et <i>Citrus aurantiifolia</i> (Christm. et Panz.) Swingle	25
Autres fruits de cette catégorie		25

<sup>76</sup> Anciennement annexe. Nouvelle teneur selon le ch. II al. 2 de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO 2013 5017).

- 2 Fruits à faible teneur en acide ou ayant une grande quantité de pulpe, ou fruits très aromatiques dont le jus n'est pas comestible en l'état:

Nom commun du fruit	Nom botanique	% volume (rapporté au produit fini)
Mangues	<i>Mangifera indica</i> L.	25
Bananes	<i>Musa sp.</i>	25
Goyaves	<i>Psidium guajava</i> L.	25
Papayes	<i>Carica papaya</i> L.	25
Litchis	<i>Liichi chinensis</i> Sonn.	25
Acérola	<i>Malpighia sp.</i>	25
Corossols	<i>Annona muricata</i> L.	25
Cœur de Bœuf ou Cachimans	<i>Annona reticulata</i> L.	25
Chérimoles	<i>Annona cherimola</i> Mill.	25
Grenades	<i>Punica granatum</i> L.	25
Anacarde ou Noix de cajou	<i>Anacardium occidentale</i> L.	25
Caja	<i>Spondias purpurea</i> L.	25
Imbus	<i>Spondias tuberosa</i>	25
	Arruda ex H.Kost.	
Autres fruits de cette catégorie		25

- 3 Fruits dont le jus est comestible en l'état:

Nom commun du fruit	Nom botanique	% volume (rapporté au produit fini)
Pommes	<i>Malus domestica</i> Borkh.	50
Poires	<i>Pyrus communis</i> L.	50
Pêches	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	50
Agrumes, sauf citrons et limettes		50
Ananas	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	50
Autres fruits de cette catégorie		50

Annexe 377

(art. 4, al. 1, let. g, 5, al. 6 et 9, al. 2)

## Valeurs Brix minimales applicables aux jus de fruits à base de concentré

Nom commun du fruit	Nom botanique	Valeurs Brix minimales pour le jus de fruits reconstitué et la purée de fruits reconstituée
Pomme (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Abricot (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banane (**)	<i>Musa x paradisiaca</i> L. (à l'exclusion des bananes plantains)	21,0
Cassis (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Raisin (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. ou ses hybrides <i>Vitis labrusca</i> L. ou ses hybrides	15,9
Pamplemousse (*)	<i>Citrus x paradise</i> Macfad.	10,0
Goyave (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Citron (*)	<i>Citrus limon</i> (L.)Burm.f.	8,0
Mangue (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Orange (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Fruit de la passion (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
Pêche (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0
Poire (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananas (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Framboise (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Cerise acide (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Fraise (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Mandarine (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

La valeur Brix minimale figurant dans la liste ci-dessus se rapporte au jus de fruits reconstitué et à la purée de fruits reconstituée et ne tient pas compte des ingrédients ayant éventuellement été ajoutés (y c. additifs).

Pour les produits marqués d'un astérisque (\*), qui sont produits en tant que jus, une densité relative minimale est déterminée par rapport à une eau à 20/20 °C.

Pour les produits marqués de deux astérisques (\*\*), qui sont produits en tant que purées, seule une valeur Brix minimale non corrigée (sans correction de l'acidité) est déterminée.

<sup>77</sup> Introduite par le ch. II al. 2 de l'O du DFI du 13 oct. 2010 (RO 2010 4645). Nouvelle teneur selon le ch. II al. 2 de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO 2013 5017).

*Annexe 4*<sup>78</sup>  
(art. 33c, al. 3)

### Quantités maximales des substances admises dans les boissons prêtes à la consommation contenant de la caféine

Substances	Boissons prêtes à la consommation contenant de la caféine	Boissons prêtes à la consommation contenant de la caféine en portions < 100 ml (shot énergisant)
	Quantité maximale par 100 ml	Quantité maximale par ration journalière
Taurine	400 mg	2000 mg
Glucuronolactone	240 mg	1200 mg
Inositol	20 mg	100 mg
Niacine	8 mg	16 mg
Vitamine B <sub>6</sub>	2 mg	1,4 mg
Acide pantothénique	4 mg	6 mg
Vitamine B <sub>12</sub>	2 µg	2,5 µg

<sup>78</sup> Introduite par le ch. II al. 3 de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2014 (RO 2013 5017).

