

# Ordonnance du DFI sur l'addition de substances essentielles ou physiologiquement utiles aux denrées alimentaires

du 23 novembre 2005

---

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

vu l'art. 18, al. 2, de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs)<sup>1</sup>,

*arrête:*

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

<sup>1</sup> La présente ordonnance définit les conditions s'appliquant à l'addition de substances essentielles ou physiologiquement utiles telles que vitamines ou sels minéraux aux denrées alimentaires, ainsi que les modalités d'étiquetage et de publicité qui s'y rapportent.

<sup>2</sup> L'utilisation de substances essentielles ou physiologiquement utiles à titre d'additifs est régie par les dispositions de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les additifs<sup>2</sup>.

## **Art. 2**           Principe

<sup>1</sup> Les vitamines et les sels minéraux énumérés à l'annexe 1 peuvent être ajoutés aux denrées alimentaires dans le but d'en maintenir ou d'en améliorer la valeur nutritive ou pour des raisons de santé publique.

<sup>2</sup> Les associations de vitamines et de sels minéraux énumérés à l'annexe 2 sont admises.

<sup>3</sup> Les dispositions spécifiques s'appliquant aux diverses catégories de denrées alimentaires sont réservées.

## **Art. 3**           Quantités maximales admises

L'adjonction des substances doit être calculée de telle manière que la ration quotidienne fixée à l'annexe 3 n'excède pas l'apport journalier recommandé pour les adultes selon l'annexe 1.

RS 817.022.32

<sup>1</sup> RS 817.02; RO 2005 5451

<sup>2</sup> RS 817.022.31; RO 2005 6191

#### **Art. 4** Surdosage

Afin de compenser les pertes en vitamines survenues lors de l'entreposage, la teneur initiale d'une ration quotidienne peut être augmentée, pour chaque vitamine, jusqu'à concurrence de 300 % de l'apport journalier recommandé. Pour la vitamine A le surdosage maximal admis est de 200 %, et pour la vitamine D de 150 % de l'apport journalier recommandé.

#### **Art. 5** Addition de substances au sel comestible et à l'eau potable

<sup>1</sup> L'addition de fluorure, d'iode ou d'iodate au sel comestible est admise pour autant qu'elle se justifie sur le plan de la santé publique.

<sup>2</sup> Le sel comestible additionné de fluorure, d'iode ou d'iodate doit contenir, par kg, 250 mg de fluorure calculé en fluor ou 20 à 30 mg d'iode ou d'iodate calculé en iode.

<sup>3</sup> L'addition de fluorure à l'eau potable est admise pour autant qu'elle se justifie sur le plan de la santé publique.

<sup>4</sup> L'eau potable additionnée de fluorure doit contenir, par litre, au maximum 1 mg de fluorure calculé en fluor.

#### **Art. 6** Etiquetage

<sup>1</sup> Toute addition de substances essentielles ou physiologiquement utiles à une denrée alimentaire doit être signalée dans la liste des ingrédients de la denrée alimentaire.

<sup>2</sup> La teneur en vitamines déclarée ne doit pas être supérieure à l'apport journalier recommandé, même en cas de surdosage au sens de l'art. 4.

<sup>3</sup> Dans le cas des aliments spéciaux et des compléments alimentaires, l'étiquetage doit mentionner la teneur en vitamines au terme du délai de conservation.

<sup>4</sup> Le sel iodé ou fluoré doit être déclaré comme tel.

<sup>5</sup> Pour le sel comestible, les mentions suivantes sont admises:

- a. pour le sel iodé: «Un apport suffisant d'iode empêche la formation d'un goître»;
- b. pour le sel fluoré: «Le fluorure est efficace contre les caries».

#### **Art. 7** Autorisation de substances au cas par cas

<sup>1</sup> L'Office fédéral de la santé publique (OFSP) peut, sur demande, autoriser l'adjonction d'autres substances essentielles ou physiologiquement utiles ne figurant pas à l'annexe 1.

<sup>2</sup> Il examine l'innocuité de la substance ajoutée, l'opportunité de l'ajout, l'étiquetage et la publicité correspondante.

<sup>3</sup> La procédure d'autorisation, la durée de l'autorisation et sa révocation sont régies par analogie par les art. 5, al. 3 et 4, et art. 6, al. 1, 2 et 4, ODAIOUS.

**Art. 8**            Modification des annexes

L'OFSP 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.

**Art. 9**            Entrée en vigueur

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

23 novembre 2005

Département fédéral de l'intérieur:  
Pascal Couchepin

*Annexe 1*  
(art. 2, al. 1, art. 3)

## **Vitamines et sels minéraux admis, apports journaliers recommandés pour les adultes**

Nutriments	Apport journalier recommandé aux adultes
Vitamine A	800 µg
β-carotène (provitamine A)	4,8 mg
Vitamine D	5 µg
Vitamine E	10 mg
Vitamine C	60 mg
Vitamine K	0,1 mg
Vitamine B <sub>1</sub> (Thiamine)	1,4 mg
Vitamine B <sub>2</sub> (Riboflavine)	1,6 mg
Niacine (vitamine PP)	18 mg
Vitamine B <sub>6</sub>	2 mg
Acide folique/folacine	200 µg
Vitamine B <sub>12</sub>	1 µg
Biotine	150 µg
Acide pantothénique	6 mg
Calcium	800 mg
Phosphore	800 mg
Fer	14 mg
Magnésium	300 mg
Zinc	15 mg
Iode	150 µg
Sélénium	50 µg

## **Associations admises de vitamines et de sels minéraux**

### **Catégorie 1: Vitamines**

#### **Vitamine A**

Rétinol  
Acétate de rétinyl  
Palmitate de rétinyl  
Bêta-carotène

#### **Vitamine D**

Vitamine D<sub>3</sub> (= cholécalciférol)  
Vitamine D<sub>2</sub> (= ergocalciférol)

#### **Vitamine E**

D-alpha-tocophérol  
DL-alpha-tocophérol  
Acétate de D-alpha-tocophérol  
Acétate de DL-alpha-tocophérol  
Succinate acide de D-alpha-tocophérol  
Succinate de D-alpha-tocophéryl polyéthylène glycol 1000

#### **Vitamine K**

Phylloquinone (phytoménadione)

#### **Vitamine B<sub>1</sub>**

Chlorhydrate de thiamine  
Nitrate de thiamine

#### **Vitamine B<sub>2</sub>**

Riboflavine  
Riboflavine-5-phosphate de sodium

#### **Niacine**

Acide nicotinique  
Nicotinamide

#### **Acide pantothénique**

D-pantothénate de calcium  
D-pantothénate de sodium  
D-pantothénol

### **Vitamine B<sub>6</sub>**

Chlorhydrate de pyridoxine  
Pyridoxine-5-phosphate  
Dipalmitate de pyridoxine

### **Acide folique**

Acide ptéroylglutamique

### **Vitamine B<sub>12</sub>**

Cyanocobalamine  
Hydroxocobalamine

### **Biotine**

D-biotine

### **Vitamine C**

Acide L-ascorbique  
L-ascorbate de sodium  
L-ascorbate de calcium  
Ascorbate de potassium  
L-ascorbyl 6-palmitate

## **Catégorie 2: Sels minéraux**

### **Calcium**

Carbonate  
Chlorure  
Citrate  
Gluconate  
Glycérophosphate  
Lactate  
Orthophosphates  
Hydroxyde  
Oxyde  
Chélate d'acides aminés  
Pidolate

### **Magnésium**

Acétate  
Carbonate  
Chlorure  
Citrate  
Gluconate  
Glycérophosphate

Orthophosphates

Lactate

Hydroxyde

Oxyde

Sulfate

Chélate d'acides aminés

Pidolate

**Fer**

Carbonate de fer

Citrate de fer

Citrate de fer ammoniacal

Gluconate de fer

Fumarate de fer

Diphosphate sodique de fer

Lactate de fer

Sulfate de fer

Diphosphate de fer (pyrophosphate de fer)

Saccharate de fer

Fer élémentaire (carbonylé + électrolytique + réduit à l'hydrogène)

Hydroxyde ferreux

Pidolate ferreux

Chélate d'acides aminés

**Iode**

Iodure de potassium

Iodate de potassium

Iodure de sodium

Iodate de sodium

**Zinc**

Acétate

Chlorure

Citrate

Gluconate

Lactate

Oxyde

Carbonate

Sulfate

Chélate d'acides aminés

**Sélénium**

Sélénate de sodium

Hydrogénosélénite de sodium

Sélénite de sodium

Levure enrichie

*Annexe 3*  
(art. 3)

## Rations quotidiennes

Denrées alimentaires	Ration quotidienne en g
Laits, indépendamment de la teneur en matière grasse	500
Laits acidulés, toutes catégories	250
Fromage, produits à base de fromage	100
Beurre, margarine, minarine	50
Huiles et graisses comestibles	30
Extraits de levure, levure sèche	10
Céréales, produits de mouture	
– consommés secs comme les germes de blé	30
– pour des préparations hydratées	100
Boissons de petit-déjeuner (préparations déshydratées)	40
Céréales pour petit-déjeuner	50
Pain, articles de boulangerie	100
Articles de biscuiterie et de biscotterie	100
Pâtes (produits déshydratés)	100
Fruits et légumes transformés	200
Pommes de terre transformées	150
Jus de fruits, nectars	300
Jus de citron	30
Limonades, thé froid, boissons de table, etc.	500
Jus de légumes	200
Confitures, gelées, produits à tartiner	50
Produits à base de viande	150
Articles de confiserie	25
Thé, infusions de plantes ou de fruits et boissons chaudes analogues	300