

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

**Modification du 7 mars 2008**

---

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)  
arrête:*

I

L'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires<sup>1</sup> est modifiée comme suit:

## *Préambule*

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

*Art. 5a* Exceptions à l'obligation de déclarer

L'indication des ingrédients n'est pas requise dans le cas:

- a. des fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, coupage ou autre traitement similaire;
- b. des eaux gazeifiées, dont la dénomination fait apparaître cette dernière caractéristique;
- c. des vinaigres de fermentation s'ils proviennent exclusivement d'un seul produit de base et pour autant qu'aucun autre ingrédient n'ait été ajouté;
- d. des fromages, du beurre, des laits et crèmes fermentés pour autant que n'aient été ajoutés d'autres ingrédients que des produits lactés, des enzymes et des cultures de microorganismes nécessaires à la fabrication ou que le sel nécessaire à la fabrication des fromages autres que frais et fondus (à l'exception du sel comestible/sel de cuisine/sel iodé et fluoré);
- e. des produits constitués d'un seul ingrédient pour autant que la dénomination spécifique soit identique à la dénomination des ingrédients ou que la dénomination spécifique fasse clairement ressortir la nature des ingrédients.

<sup>1</sup> RS 817.022.21

<sup>2</sup> RS 817.02

*Art. 6, al. 9<sup>bis</sup> et 9<sup>ter</sup>*

<sup>9<sup>bis</sup></sup> Les denrées alimentaires auxquelles sont ajoutés des édulcorants doivent porter, à proximité de la dénomination spécifique, la mention «avec édulcorant(s)». Les produits auxquels sont ajoutés, outre des édulcorants, des sucres doivent porter une mention telle que «avec sucre(s) et édulcorant(s)».

<sup>9<sup>ter</sup></sup> Outre les indications requises à l'art. 2, la mention «X g ou ml contiennent 10 g de glucides (y compris les polyols)» peut figurer sur l'étiquette.

*Art. 23, al. 1*

<sup>1</sup> L'étiquetage nutritionnel est facultatif. Sont réservés l'art. 29*i*, al. 4, et les dispositions de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les aliments spéciaux<sup>3</sup>.

*Art. 25, al. 3*

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

- lipides, dont:
  - acides gras saturés (le cas échéant)
  - acides gras trans (le cas échéant)
  - acides gras monoinsaturés (le cas échéant)
  - acides gras polyinsaturés (le cas échéant)
- dont
  - acides gras oméga-3 (le cas échéant)
  - acides gras oméga-6 (le cas échéant)
  - cholestérol (le cas échéant)

*Art. 26, al. 3*

*Abrogé*

*Titre précédant l'art. 29a:*

## **Section 11a Allégations nutritionnelles et de santé**

*Art. 29a*      Champ d'application

<sup>1</sup> La présente section règle les allégations nutritionnelles et de santé.

<sup>2</sup> Sont réservées les dispositions dérogatoires concernant:

- a. les aliments spéciaux au sens de l'art. 2, al. 2, de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les aliments spéciaux<sup>4</sup>;
- b. l'eau potable, l'eau de source et l'eau minérale au sens de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'eau potable, l'eau de source et l'eau minérale<sup>5</sup>.

*Art. 29b*      Nutriments

Dans la présente section, on entend par nutriments les protéines, les glucides, les lipides, les fibres alimentaires, le sodium, les vitamines et les sels minéraux ainsi que les substances qui relèvent ou entrent dans la composition d'une substance de l'une de ces catégories.

*Art. 29c*      Allégations nutritionnelles: dispositions générales

<sup>1</sup> Les allégations nutritionnelles sont des allégations sous forme de message ou de représentation, y compris des éléments graphiques ou des symboles quelle qu'en soit la forme, qui affirment, suggèrent ou impliquent qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières et positives:

- a. de par l'énergie qu'elle fournit ou non, qui est réduite ou augmentée, ou
- b. de par les nutriments ou autres substances qu'elle contient ou non, qui sont réduits ou augmentés.

<sup>2</sup> Les allégations nutritionnelles ne sont autorisées que si elles sont prévues à l'annexe 7 et qu'elles remplissent les exigences mentionnées dans la présente section. Les allégations nutritionnelles qui ne figurent pas à l'annexe 7 nécessitent une autorisation de l'OFSP.

*Art. 29d*      Autorisation d'autres allégations nutritionnelles

<sup>1</sup> L'OFSP autorise une allégation nutritionnelle qui ne figure pas à l'annexe 7, lorsque:

- a. des preuves scientifiques généralement admises établissent que le produit en question possède les propriétés indiquées, et que

<sup>4</sup> RS 817.022.104

<sup>5</sup> RS 817.022.102

- b. l'allégation ne peut pas induire la consommatrice et le consommateur en erreur quant aux les propriétés de la denrée alimentaire.

<sup>2</sup> Après entente avec le requérant, l'OFSP peut, aux frais de ce dernier, faire appel à des experts et demander des documents d'évaluation complémentaires (par ex. un rapport d'analyse).

*Art. 29e* Allégations nutritionnelles: dispositions particulières

<sup>1</sup> Seules les allégations nutritionnelles portant sur la faible teneur en alcool ou sur la réduction de la teneur en alcool ou de la valeur énergétique (contenu énergétique) sont autorisées pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume.

<sup>2</sup> Les allégations comparatives ne sont admises qu'entre les denrées alimentaires de la même catégorie, en prenant en considération un éventail de denrées de cette catégorie. Il faut donc indiquer la différence de teneur en nutriments ou de valeur énergétique. La comparaison se rapporte à la même quantité de denrée alimentaire.

<sup>3</sup> Les allégations nutritionnelles comparatives comparent la composition de la denrée alimentaire en question à celle d'un éventail de denrées alimentaires de la même catégorie, dont la composition ne permet pas l'utilisation d'une allégation, y compris les denrées alimentaires d'autres marques.

*Art. 29f* Allégations de santé: dispositions générales

<sup>1</sup> Les allégations de santé sont des allégations sous forme de message ou de représentation, y compris des éléments graphiques ou des symboles quelle qu'en soit la forme, qui affirment, suggèrent ou impliquent l'existence d'une relation entre, d'une part, une catégorie de denrées alimentaires, une denrée alimentaire ou l'un de ses composants et, d'autre part, la santé.

<sup>2</sup> Les allégations de santé ne sont autorisées que si elles sont prévues à l'annexe 8 et qu'elles remplissent les exigences de la présente section. Les allégations de santé qui ne figurent pas à l'annexe 8 nécessitent une autorisation de l'OFSP.

*Art. 29g* Autorisation d'autres allégations de santé

<sup>1</sup> L'OFSP autorise une allégation de santé qui ne figure pas à l'annexe 8, lorsque:

- a. des preuves scientifiques généralement admises établissent que l'allégation de santé remplit les critères de la présente section, et que
- b. l'allégation ne peut pas induire le consommateur en erreur quant aux les propriétés de la denrée alimentaire.

<sup>2</sup> Après entente avec le requérant, l'OFSP peut, aux frais de ce dernier, faire appel à des experts et demander des documents d'évaluation complémentaires (par ex. un rapport d'analyse).

*Art. 29h* Allégations de santé: dispositions particulières

<sup>1</sup> Si des allégations de santé sont faites pour une denrée alimentaire, l'étiquetage ou, à défaut d'étiquetage, la présentation du produit et la publicité faite pour celui-ci doivent contenir les informations suivantes:

- a. une mention indiquant l'importance d'une alimentation variée et équilibrée et d'un mode de vie sain;
- b. la quantité de la denrée alimentaire concernée et le mode de consommation requis pour obtenir l'effet positif allégué;
- c. s'il y a lieu, une indication à l'attention des personnes qui devraient éviter de consommer la denrée alimentaire en question;
- d. un avertissement approprié pour ce qui concerne les produits susceptibles de présenter un risque pour la santé en cas de consommation excessive;
- e. en cas de message ou de représentation qui affirme, suggère ou implique que la consommation d'une denrée alimentaire réduit sensiblement un facteur de risque de développement d'une maladie humaine (allégation relative à la réduction d'un risque de maladie), une mention indiquant que la maladie à laquelle l'allégation fait référence tient à de multiples facteurs de risques et que la modification de l'un de ces facteurs peut avoir ou non un effet bénéfique.

<sup>2</sup> Les allégations faisant référence à des effets bénéfiques non spécifiques d'un nutriment ou d'une denrée alimentaire sur l'état de santé général ou le bien-être ne sont autorisées que si elles sont accompagnées d'une allégation de santé conformément à l'annexe 8.

<sup>3</sup> Les allégations de santé pour les boissons titrant plus de 1,2 % en volume d'alcool sont interdites.

<sup>4</sup> Les allégations de santé ne doivent pas:

- a. donner l'impression que le fait de renoncer à la denrée alimentaire pourrait porter atteinte à la santé;
- b. être liées à des indications sur la durée et l'ampleur d'une perte de poids;
- c. être conçues comme des recommandations émanant de médecins ou d'autres professionnels de la santé.

*Art. 29i* Dispositions communes

<sup>1</sup> Les allégations nutritionnelles et de santé:

- a. doivent être facilement compréhensibles;
- b. doivent se fonder sur des preuves scientifiques reconnues;
- c. doivent être justifiées par l'entreprise du secteur alimentaire qui les emploie;
- d. doivent se référer à la denrée alimentaire prête à la consommation, préparée selon les instructions du fabricant;
- e. ne doivent pas être inexactes, ambiguës ou trompeuses;

- f. ne doivent pas susciter de doutes quant à la sécurité ou l'adéquation nutritionnelle d'autres denrées alimentaires;
- g. ne doivent pas encourager ou tolérer la consommation excessive de la denrée alimentaire concernée;
- h. ne doivent pas affirmer, suggérer ou impliquer qu'une alimentation équilibrée et variée ne peut, en général, fournir des nutriments en quantité appropriée;
- i. ne doivent pas mentionner des modifications des fonctions corporelles qui soient susceptibles d'inspirer des craintes au consommateur, sous la forme soit de textes, soit d'images, d'éléments graphiques ou de représentations symboliques.

<sup>2</sup> Les allégations nutritionnelles et de santé relatives à la présence d'un nutriment ou d'une autre substance ayant un effet nutritionnel ou physiologique (autre substance) ne sont autorisées que si:

- a. le nutriment ou l'autre substance est contenu dans le produit fini en quantité significative ou en quantité qui, selon des preuves scientifiques reconnues, permet d'obtenir l'effet nutritionnel ou physiologique allégué;
- b. le produit fini prêt à la consommation, dans la quantité raisonnablement susceptible d'être consommée, apporte une quantité significative du nutriment ou de toute autre substance que vise l'allégation, et que
- c. le nutriment ou l'autre substance est présent sous une forme disponible pour l'organisme.

<sup>3</sup> Les allégations nutritionnelles et de santé relatives à l'absence ou à la teneur réduite d'un nutriment ou d'une autre substance ne sont autorisées que si:

- a. il est prouvé que l'absence ou la teneur réduite dans une denrée alimentaire ou une catégorie de denrées alimentaires d'un nutriment ou d'une autre substance faisant l'objet de l'allégation s'est avérée avoir un effet nutritionnel ou physiologique bénéfique, et que
- b. le nutriment ou une autre substance ne se trouve pas dans le produit fini ou s'y trouve en quantité réduite.

<sup>4</sup> En cas d'utilisation d'une allégation nutritionnelle ou de santé, l'étiquetage nutritionnel conformément aux art. 22 à 29 est obligatoire. Pour les indications de santé, il y lieu de mentionner les indications visées à l'art. 25, al. 1, let. b.

<sup>5</sup> Si une substance qui fait l'objet d'une allégation nutritionnelle ou de santé n'est pas mentionnée sur l'étiquetage nutritionnel, la quantité respective doit en outre être indiquée à proximité de l'étiquetage nutritionnel et dans le même champ visuel que ce dernier.

<sup>6</sup> Les marques de fabrique, les noms commerciaux ou les dénominations de fantaisie qui apparaissent dans l'étiquetage ou la présentation d'une denrée alimentaire ou la publicité faite à son sujet et qui peuvent être considérés comme des allégations nutritionnelles ou de santé ne sont autorisés que s'ils sont accompagnés d'une allégation nutritionnelle ou de santé conforme aux dispositions de la présente section.

*Art. 33, al. 1, let. a et c, et 2*

<sup>1</sup> Une denrée alimentaire peut porter l'indication:

- a. «végétarien» ou «ovo-lacto-végétarien» ou «ovo-lacto-végétalien» lorsqu'elle ne contient ni ingrédient d'origine animale ni auxiliaires technologiques d'origine animale, exceptés le lait, les composants du lait (par ex. le lactose), les œufs, les composants de l'œuf et le miel;
- c. «lacto-végétarien» ou «lacto-végétalien» lorsqu'elle ne contient ni ingrédient d'origine animale ni auxiliaires technologiques d'origine animale, exceptés le lait, les composants du lait et le miel;

<sup>2</sup> Une denrée alimentaire ou un ingrédient obtenu à partir d'ingrédients qui ont été fabriqués en employant des auxiliaires technologiques d'origine animale peuvent porter l'indication visée à l'al. 1 s'ils sont séparés des composants protéiniques d'origine animale des auxiliaires technologiques et nettoyés.

*Art. 36, al. 1*

<sup>1</sup> Pour les denrées alimentaires présentées à la vente en vrac, on peut renoncer à mentionner par écrit les indications visées à l'art. 2, al. 1, pour autant que l'information du consommateur soit assurée d'une autre manière (par ex. informations données verbalement). Cette obligation d'information ne s'applique pas aux indications visées aux art. 29*h*, al. 1, let. a et b, et 29*i*, al. 4, si les indications visées aux art. 29*c*, al. 1 et 29*f*, al. 1, ne sont pas faites par écrit.

*Art. 37, al. 2 et 3*

<sup>2</sup> Si des matières premières, des produits intermédiaires ou des produits semi-finis ont été traités par l'exposition à des rayonnements ionisants, il faut en outre indiquer:

- a. l'emplacement de l'installation d'irradiation ainsi que le nom et l'adresse de la personne responsable de cette installation;
- b. la dose moyenne absorbée au total.

<sup>3</sup> Au cas où seuls des composants isolés du produit ont été irradiés ou si la dose n'est pas identique pour tous les sous-produits, les indications visées à l'al. 2 doivent être données séparément pour chaque sous-produit.

*Art. 41, al. 2*

<sup>2</sup> Lors de l'adaptation des annexes 7 et 8, il tient compte du registre communautaire conformément à l'art. 20 du Règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006<sup>6</sup> concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires.

<sup>6</sup> JO L 12 du 18.1.2007, p. 3

## II

<sup>1</sup> L'annexe 1 est remplacée par la version ci-jointe.

<sup>2</sup> La présente ordonnance est complétée par les annexes 7 et 8 ci-jointes.

## III

*Dispositions transitoires de la modification du 7 mars 2008*

<sup>1</sup> Les denrées alimentaires visées à l'art. 6, al. 9<sup>bis</sup>, peuvent être déclarées et prônées selon l'ancien droit jusqu'au 31 mars 2010. Elles peuvent être remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

<sup>2</sup> Les denrées alimentaires qui ne correspondent pas aux art. 29c à 29i peuvent être déclarées et prônées selon l'ancien droit jusqu'au 31 mars 2010. Elles peuvent être remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

<sup>3</sup> Les produits possédant déjà, avant le 1<sup>er</sup> janvier 2005, des marques de fabrique ou des noms commerciaux qui ne correspondent pas aux modifications du 7 mars 2008 de la présente ordonnance peuvent encore être déclarés et prônés selon l'ancien droit jusqu'au 19 janvier 2022.

<sup>4</sup> Pour la remise des denrées alimentaires de l'annexe 1 concernées par les modifications du 7 mars 2008 de la présente ordonnance, un délai transitoire s'applique jusqu'au 31 mars 2009.

## IV

La présente modification entre en vigueur le 1<sup>er</sup> avril 2008.

7 mars 2008

Département fédéral de l'intérieur:

Pascal Couchepin

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

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

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

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

*Annexe 7*  
(art. 29c, al. 2 et 29d, al. 1)

## **Allégations nutritionnelles et conditions d'utilisation**

### **Faible valeur énergétique**

<sup>1</sup> Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire a une faible valeur énergétique, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que pour un produit contenant:

- a. au maximum 40 kcal (170 kJ)/100 g dans le cas des solides, ou
- b. au maximum 20 kcal (80 kJ)/100 ml dans le cas des liquides.

<sup>2</sup> Dans le cas des préparations d'édulcorants (édulcorants de table), la limite de 4 kcal (17 kJ)/portion, avec des propriétés édulcorantes équivalentes à 6 g de saccharose (approximativement 1 cuillerée à thé de sucre), s'applique.

### **Valeur énergétique réduite**

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire a une valeur énergétique réduite ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur ne peut être faite que si la valeur énergétique est réduite d'au moins 30 %, en indiquant les caractéristiques entraînant la réduction de la valeur énergétique totale de la denrée alimentaire.

### **Sans apport énergétique**

<sup>1</sup> Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire n'a pas d'apport énergétique ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur ne peut être faite que si le produit contient au maximum 4 kcal (17 kJ)/100 ml.

<sup>2</sup> Dans le cas des édulcorants de table, la limite de 0,4 kcal (1,7 kJ)/portion, ayant des propriétés édulcorantes équivalentes à 6 g de saccharose (approximativement 1 cuillerée à thé de sucre), s'applique.

### **Faible teneur en matières grasses**

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire a une faible teneur en matières grasses ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit contient:

- a. moins de 3 g de matières grasses par 100 g dans le cas des solides, ou
- b. moins de 1,5 g de matières grasses par 100 ml pour le cas des liquides (1,8 g de matières grasses par 100 ml pour le lait demi-écrémé).

**Sans matières grasses**

<sup>1</sup> Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire ne contient pas de matières grasses / sans matières grasses, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas plus de 0,5 g de matières grasses par 100 g ou par 100 ml.

<sup>2</sup> Les allégations telles que «X % sans matières grasses» sont interdites.

**Faible teneur en acides gras saturés**

<sup>1</sup> Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire a une faible teneur en acides gras saturés, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si la somme des acides gras saturés et des acides gras trans contenus dans le produit n'est pas supérieure:

- a. à 1,5 g par 100 g de solide, ou
- b. à 0,75 g par 100 ml de liquide.

<sup>2</sup> La somme des acides gras saturés et des acides gras trans ne doit pas produire, dans les deux cas, plus de 10 % de la valeur énergétique.

**Faible teneur en acides gras trans**

<sup>1</sup> Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire a une faible teneur en acides gras trans, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si la somme des acides gras saturés et des acides gras trans contenus dans le produit n'est pas supérieure:

- a. à 1,5 g par 100 g de solide, ou
- b. à 0,75 g par 100 ml de liquide.

<sup>2</sup> La somme des acides gras saturés et des acides gras trans ne doit pas produire, dans les deux cas, plus de 10 % de la valeur énergétique.

**Sans acides gras saturés**

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire ne contient pas d'acides gras saturés, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si la somme des acides gras saturés et des acides gras trans n'excède pas 0,1 g de graisses saturées par 100 g ou par 100 ml.

**Sans acides gras trans**

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire ne contient pas d'acides gras trans, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si la somme des acides gras saturés et des acides gras trans n'excède pas 0,1 g de graisses saturées par 100 g ou par 100 ml.

**Faible teneur en cholestérol**

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire a une faible teneur en cholestérol, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas plus de 20 mg par 100 g ou 10 mg par 100 ml.

**Sans cholestérol**

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire ne contient pas de cholestérol, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit contient moins de 5 mg de cholestérol par 100 g ou par 100 ml.

**Faible teneur en sucres**

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire a une faible teneur en sucres, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas plus de:

- a. 5 g de sucres (monosaccharide et disaccharide) par 100 g dans le cas des solides, ou
- b. 2,5 g de sucres (monosaccharide et disaccharide) par 100 ml dans le cas des liquides.

**Sans sucres**

<sup>1</sup> Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire ne contient pas de sucres, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas plus de 0,5 g de sucres (monosaccharide et disaccharide) par 100 g ou par 100 ml.

<sup>2</sup> Une mention telle que «présERVE les dents» ou «sympadent» ne peut être faite que si la propriété correspondante est prouvée par une expertise médico-dentaire.

**Sans sucres ajoutés**

<sup>1</sup> Une allégation selon laquelle il n'a pas été ajouté de sucres (monosaccharide et disaccharide) à une denrée alimentaire, 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 ou toute autre denrée alimentaire utilisée pour ses propriétés édulcorantes.

<sup>2</sup> Si les sucres (monosaccharide et disaccharide) sont naturellement présents dans la denrée alimentaire, l'indication suivante doit également figurer sur l'étiquette: «contient des sucres naturellement présents».

**Pauvre en sodium ou en sel de cuisine**

<sup>1</sup> Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est pauvre en sodium ou en sel de cuisine, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas plus de 0,12 g de sodium ou de l'équivalent en sel de cuisine par 100 g ou par 100 ml.

<sup>2</sup> Les condiments en poudre, les condiments et la moutarde sont réputés pauvres en sodium ou en sel de cuisine lorsque leur teneur en sodium ou la teneur équivalente en sel n'excède pas 0,36 g par 100 g.

### **Très pauvre en sodium/très pauvre en sel de cuisine**

<sup>1</sup> Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est très pauvre en sodium ou très pauvre en sel de cuisine, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas plus de 0,04 g de sodium ou de l'équivalent en sel de cuisine par 100 g ou par 100 ml.

<sup>2</sup> Cette allégation ne peut être faite pour l'eau minérale ou l'eau potable.

<sup>3</sup> Les condiments en poudre, les condiments et la moutarde doivent être définis comme très pauvres en sodium ou en sel de cuisine lorsque leur teneur en sodium ou la teneur équivalente en sel de cuisine n'excède pas 0,12 g par 100 g.

### **Sans sodium ou sans sel de cuisine**

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire ne contient pas de sodium ou de sel de cuisine, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas plus de 0,005 g de sodium ou de l'équivalent en sel de cuisine par 100 g.

### **Source de fibres alimentaires/de substances de lest**

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est une source de fibres alimentaires/de substances de lest, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit contient au moins 3 g de fibres alimentaires par 100 g ou au moins 1,5 g fibres alimentaires par 100 kcal.

### **Riche en fibres alimentaires/en substances de lest**

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est riche en fibres alimentaires/substances de lest, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit contient:

- a. au moins 6 g de fibres alimentaires par 100 g dans le cas des solides, ou
- b. au moins 3 g fibres alimentaires par 100 kcal dans le cas des liquides.

### **Source de protéines**

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est une source de protéines, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si 12 % au moins de la valeur énergétique totale de la denrée alimentaire sont produits par des protéines.

### **Riche en protéines**

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est riche en protéines, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si 20 % au moins de la valeur énergétique totale de la denrée alimentaire sont produits par des protéines.

**Source de [nom des vitamines ou des sels minéraux]**

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est une source de vitamines ou de sels minéraux, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si la denrée alimentaire en contient une quantité significative et si les conditions visées à l'art. 26, al. 2, sont remplies.

**Teneur élevée/riche en [nom des vitamines ou des sels minéraux]**

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est riche en vitamines ou en sels minéraux, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit contient au moins deux fois la quantité significative précédemment mentionnée.

**Contient [nom du nutriment ou d'une autre substance]**

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire contient un nutriment ou une autre substance pour lesquels la présente ordonnance ne fixe pas de conditions particulières, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit respecte toutes les dispositions correspondantes des art. 29c et 29e. Pour les vitamines et les minéraux, les conditions prévues pour l'allégation «source de» s'appliquent.

**Teneur augmentée d'un nutriment**

Une allégation selon laquelle la teneur en un ou plusieurs nutriments, autres que des vitamines ou des minéraux, a été augmentée, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit remplit les conditions applicables à l'allégation «source de» et si l'augmentation de cette teneur est d'au moins 30 % par rapport à un produit similaire.

**Teneur réduite d'un nutriment**

<sup>1</sup> Une allégation selon laquelle la teneur en un ou plusieurs nutriments a été réduite, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si la réduction de cette teneur est d'au moins 30 % par rapport à un produit similaire.

<sup>2</sup> Pour les micronutriments, une différence de 10 % des rations journalières recommandées à l'annexe 1 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'addition de substances essentielles ou physiologiquement utiles aux denrées alimentaires<sup>7</sup> est admise.

<sup>3</sup> Pour le sodium ou la teneur correspondante en sel, une différence de 25 % est admise.

<sup>7</sup> RS 817.022.32

**Allégé/Light**

<sup>1</sup> Une allégation selon laquelle un produit est «allégé», ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, doit remplir les mêmes conditions que celles applicables aux termes «réduit en».

<sup>2</sup> L'allégation doit en outre être accompagnée d'une indication des caractéristiques entraînant l'allégement de la denrée alimentaire.

**Naturellement/naturel**

Si une denrée alimentaire remplit naturellement la(les) condition(s) visée(s) dans la présente annexe pour l'utilisation d'une allégation nutritionnelle, le terme «naturellement/naturel» peut précéder cette allégation.

*Annexe 8*  
(art. 29f, al. 2 , 29g, al. 1 et 29h, al. 2)

## **Allégations de santé admises pour les vitamines, les sels minéraux ainsi que pour d'autres nutriments et composants, conditions pour leur utilisation**

### **A. Vitamines et sels minéraux**

| <b>Nutriment</b>                         | <b>Allégations admises, si la ration journalière contient au moins 30 % de l'apport journalier recommandé pour les adultes (annexes 1 et 3 de l'O du DFI du 23 nov. 2005 sur l'addition de substances essentielles ou physiologiquement utiles aux denrées alimentaires<sup>8</sup>)</b> |
|--|--|
| Vitamine A                               | Est nécessaire à la croissance. Participe à la fonction visuelle/à la différenciation cellulaire. Contribue au maintien des tissus, de l'épiderme et des muqueuses.  |
| Carotène β<br>(provitamine A)            | Contribue notamment au maintien des tissus, de l'épiderme et des muqueuses. En tant qu'antioxydant peut fixer l'oxygène radicalaire.   |
| Vitamine B <sub>1</sub><br>(thiamine)    | Est nécessaire au maintien du métabolisme des glucides (sucres, amidon) ainsi qu'à la mise à disposition/libération de l'énergie. Est nécessaire au bon fonctionnement du système nerveux.   |
| Vitamine B <sub>2</sub><br>(riboflavine) | Intervient dans les processus du métabolisme énergétique. Est nécessaire à la croissance. Est nécessaire à l'hématopoïèse (formation du sang). Contribue au maintien des tissus, de l'épiderme et des muqueuses.   |
| Niacine<br>(vitamine PP)                 | Est nécessaire au bon fonctionnement de la peau, du système nerveux et du métabolisme de base.   |
| Vitamine B <sub>6</sub>                  | Est nécessaire au métabolisme des protéines et de leurs composants (peptides et acides aminés).  |
| Vitamine B <sub>12</sub>                 | Est nécessaire à l'hématopoïèse (formation du sang).   |
| Complexe B                               | Sert au maintien des fonctions du système nerveux. Mêmes allégations que pour les vitamines du groupe B.   |
| Acide folique/folacine                   | Est nécessaire à l'hématopoïèse (formation du sang). Est nécessaire au développement du tube neural chez le fœtus.   |
| Vitamine C                               | Est nécessaire au maintien de l'ossature, de la dentition, des gencives et des vaisseaux sanguins sains. Intervient dans l'absorption du fer. A la fonction d'un antioxydant.  |

| Nutriment                     | Allégations admises, si la ration journalière contient au moins 30 % de l'apport journalier recommandé pour les adultes (annexes 1 et 3 de l'O du DFI du 23 nov. 2005 sur l'addition de substances essentielles ou physiologiquement utiles aux denrées alimentaires)  |
|-------------------------------|--|
| Vitamine D                    | Sert au maintien d'une ossature saine, en particulier chez les enfants et les personnes âgées. Régule l'absorption du calcium et des phosphates.   |
| Vitamine E                    | Est nécessaire au maintien des fonctions musculaires. Stabilise les acides gras insaturés et les membranes cellulaires. En tant qu'antioxydant peut fixer les radicaux libres.   |
| Vitamine K                    | Nécessaire à la coagulation du sang.   |
| Biotine                       | Intervient dans le métabolisme des acides aminés.  |
| Acide pantothénique           | Intervient dans les processus du métabolisme énergétique.  |
| Calcium                       | Est un constituant important des os et des dents. Joue un rôle important dans la transmission nerveuse et la contraction musculaire. Minéral indispensable à la constitution des os et des dents. Pour une ossature et une dentition saines.   |
| Fer                           | Est nécessaire à la synthèse de l'hémoglobine et au transport de l'oxygène dans les tissus en vue de la production d'énergie.  |
| Iode                          | Est nécessaire au bon fonctionnement de la glande thyroïde.  |
| Phosphore                     | Combiné au calcium, est un constituant important des os. Est nécessaire aux fonctions cellulaires.   |
| Magnésium                     | Est un constituant des os et des dents. Joue un rôle important dans le métabolisme énergétique. Est indispensable au bon fonctionnement des muscles et au métabolisme énergétique. Joue un rôle dans la constitution du squelette. Joue un rôle important dans la transmission nerveuse et dans la contraction musculaire. |
| Zinc                          | Intervient dans différentes fonctions métaboliques. Intervient dans un grand nombre de processus métaboliques. Est nécessaire à la synthèse endogène des protéines. Est nécessaire aux métabolismes des protéines, des glucides, des lipides et de l'énergie.  |
| Sélénium                      | Protège l'organisme des réactions d'oxydation. A un effet antioxydant.   |
| Vitamines A, C, E et sélénium | Ont une action antioxydante. En tant qu'antioxydants peuvent fixer les radicaux libres et les composés oxygénés très réactifs. Sont importants pour le maintien et le fonctionnement cellulaires. Contribuent à maintenir les fonctions cellulaires.   |

---

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Nutriment</b> | <b>Allégations admises, si la ration journalière contient au moins 30 % de l'apport journalier recommandé pour les adultes (annexes 1 et 3 de l'O du DFI du 23 nov. 2005 sur l'addition de substances essentielles ou physiologiquement utiles aux denrées alimentaires)</b> |
|------------------|--|

---

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Vitamines et sels minéraux en général | Les vitamines sont des nutriments indispensables à l'équilibre vital, qui doivent être apportés à l'organisme par les aliments. Certains minéraux sont indispensables au métabolisme. |
|---------------------------------------|---|

---

## B. Autres nutriments

---

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>Autres nutriments</b> | <b>Conditions individuelles et publicité</b> |
|--------------------------|--|

---

|                    |   |
|--------------------|---|
| Substances de lest | Conditions applicables pour une teneur élevée en substances de lest conformément à l'annexe 7; les denrées alimentaires riches en substances de lest peuvent influencer favorablement la digestion. |
|--------------------|---|

|                        |   |
|------------------------|---|
| Oligofructose, inuline | Stimulent la croissance de bactéries bifidus dans les intestins et ont un effet bifidogène. Ont une influence positive sur la flore intestinale et font partie des fibres alimentaires indigestibles qui favorisent la croissance de bactéries bifidus. Une ration journalière contient au moins 4 g d'inuline. |
|------------------------|---|

|   |  |
|---|--|
| Acides gras<br>– acide linoléique (n-6)<br>– acide alpha-linolénique (n-3)<br>– acides gras oméga 3 | Favorisent les fonctions corporelles et aident à rester en bonne santé. Contribuent au développement normal et à la croissance de l'organisme. Les acides gras oméga 3 s'intègrent dans les membranes cellulaires et sont nécessaires à la structure et au fonctionnement de ces dernières. Les acides gras oméga 3 ont une influence sur la régulation des lipides sanguins et contribuent, avec une alimentation équilibrée, au maintien d'une bonne santé. La ration journalière contient au moins 30 % de la dose journalière recommandée (annexe 1 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'addition de substances essentielles ou physiologiques utiles aux denrées alimentaires). |
|---|--|

*Teneur en lipides et en cholestérol:* les conditions qui suivent s'appliquent aux denrées alimentaires d'origine animale (exceptées celles d'origine aquatique) et aux aliments composés qui contiennent des ingrédients d'origine animale et qui sont vendus sous une forme conventionnelle et non en capsules ou en comprimés: faible en matière grasse, faible teneur en acides gras saturé et sans cholestérol selon annexe 7.

| Autres nutriments   | Conditions individuelles et publicité   |
|---|---|
| Acides gras trans<br>Acides eicosapentaé-<br>nique (EPA) +<br>Acide Doco-<br>sahéxaénoïque (DHA)<br>(n-3) | <p><i>Teneur plus élevée nécessaire en tocophérols (antioxydants):</i> les produits qui contiennent des acides gras poly-insaturés doivent avoir une teneur suffisante en tocophérols (anti-oxydants): au min. 0,4 mg de tocophérol par gramme d'un équivalent de diène (par ex., 0,4 mg de tocophérol doit être ajouté à 1 g d'acide linoléique[diène]).</p> <p><i>Qualité des acides gras:</i> la qualité des acides gras utilisés doit satisfaire aux exigences du Codex Alimentarius.</p> <p>L'EPA et le DHA s'intègrent dans les membranes cellulaires et sont nécessaires à la structure et au fonctionnement de ces dernières. L'EPA et le DHA ont une influence sur la régulation des lipides sanguins. L'EPA et le DHA contribuent, avec une alimentation équilibrée, au maintien d'une bonne santé. Le DHA est un composant essentiel des cellules rétinienne et des membranes neuronales du cerveau, et se révèle donc indispensable à leur développement et à leur fonctionnement.</p> <p>La ration journalière contient au moins 30 % de la dose journalière recommandée (annexe 1 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'addition de substances essentielles ou physiologiques utiles aux denrées alimentaires).</p> <p><i>Teneur en lipides et en cholestérol:</i> les conditions qui suivent s'appliquent aux denrées alimentaires d'origine animale (exceptées celles d'origine aquatique) et aux aliments composés qui contiennent des ingrédients d'origine animale et qui sont vendus sous une forme conventionnelle et non en capsules ou en comprimés : faible en matière grasse, faible teneur en acides gras saturé et sans cholestérol selon annexe 7.</p> |
| Coenzyme Q10  | <p><i>Teneur plus élevée nécessaire en tocophérols (antioxydants):</i> les produits qui contiennent des acides gras poly-insaturés doivent avoir une teneur suffisante en tocophérols (anti-oxydants): au min. 0,4 mg de tocophérol par gramme d'un équivalent de diène (par ex., 0,4 mg de tocophérol doit être ajouté à 1 g d'acide linoléique [diène]).</p> <p><i>Qualité des acides gras:</i> la qualité des acides gras utilisés doit satisfaire aux exigences du Codex Alimentarius.</p> <p>Le coenzyme Q10 joue un rôle important dans la production naturelle d'énergie par l'organisme.</p> <p>Une ration journalière contient au moins 9 mg de coenzyme Q10.</p>  |

