



Ordonnance du DFI sur les boissons

Modification du 27 mai 2020

Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)

arrête:

I

L'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les boissons¹ est modifiée comme suit:

Art. 4 Champ d'application

Les dispositions du présent chapitre s'appliquent à l'eau minérale naturelle:

- a. qui est remise au consommateur à titre de denrée alimentaire, conditionnée dans des récipients;
- b. qui peut également être livrée en citerne comme ingrédient d'une denrée alimentaire.

Art. 5, al. 1 et 3

¹ L'eau minérale naturelle est une eau microbiologiquement irréprochable, ayant pour origine une nappe ou un gisement souterrain. Elle provient d'une ou plusieurs sources, exploitées par une ou plusieurs émergences naturelles ou forées.

³ Si une eau minérale naturelle provient de plusieurs sources, la composition physico-chimique de cette eau doit rester constante.

Art. 7, al. 3

³ L'eau minérale naturelle doit être amenée de la source au lieu de conditionnement uniquement par conduites. Le transport par camions-citernes n'est admis que pour l'utilisation de l'eau minérale naturelle comme ingrédient d'une denrée alimentaire.

¹ RS 817.022.12

Art. 9, al. 3, let. a à c, g, h et p

³ Selon la composition, la dénomination spécifique peut être complétée par les mentions suivantes:

- a. «oligominérale ou faiblement minéralisée» si la teneur en sels minéraux, calculée comme résidu fixe, ne dépasse pas 500 mg/l;
- b. *ne concerne que le texte italien;*
- c. *ne concerne que le texte italien;*
- g. «ferrugineuse» ou «contient du fer» si la teneur en fer dépasse 1 mg/l;
- h. *ne concerne que le texte italien;*
- p. «convient pour la préparation des aliments des nourrissons» si les valeurs maximales suivantes sont respectées:

sulfate	240 mg/l
sodium	20 mg/l
nitrate	10 mg/l
fluorure	0,7 mg/l
manganèse	0,05 mg/l
nitrite	0,02 mg/l
arsenic	0,005 mg/l
uranium	0,002 mg/l

Art. 10, al. 1 à 3 et 6

¹ Sur les récipients, les indications requises à l'art. 3 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDA)² doivent être complétées par la mention du lieu d'émergence de la source et le nom de celle-ci. Si l'eau minérale provient de plusieurs nappes ou gisements souterrains, les récipients doivent aussi porter les noms de toutes les émergences de la source et les noms de celles-ci.

² La liste des ingrédients doit être remplacée par l'indication de la quantité des composants caractéristiques de l'eau minérale naturelle.

³ La commercialisation sous plusieurs désignations commerciales d'une eau minérale naturelle telle que définie à l'art. 5, al. 1, est interdite.

⁶ L'étiquette de l'eau qui a fait l'objet d'un traitement d'élimination partielle du fer ou du manganèse, conformément à l'art. 8, al. 2, let. a, comporte, à proximité de l'indication de la composition analytique, la mention «eau partiellement déferrisée» ou «eau partiellement démanganisée» ou «déferrisée» ou «démanganisée». La mention «eau partiellement déferrisée» ou «déferrisée» n'est pas obligatoire si la séparation du fer a été effectuée par filtration ou décantation.

² RS 817.022.16

Art. 32, al 2

Ne concerne que le texte allemand.

Art. 33, al. 1, let. b

Abrogée

Art. 39, al. 1, let. a et b

¹ Les indications requises à l'art. 3 OIDA³ doivent être complétées par les informations suivantes:

- a. pour les produits dont la teneur en caféine est supérieure à 30 mg/l et inférieure ou égale à 150 mg/l: au minimum la mention «contient de la caféine», à l'exception des boissons à base de café, de thé, ou d'extrait de café ou de thé, dont la dénomination spécifique comporte le terme «café» ou «thé»;
- b. pour les produits présentant une teneur en caféine supérieure à 150 mg/l: les mentions supplémentaires visées à l'annexe 2, partie B, ch. 4, OIDA;

Art. 58, al. 3

³ On entend par maté (yerba, thé du Paraguay) les feuilles contenant de la caféine, légèrement torréfiées et broyées, de l'*Ilex paraguariensis*.

Art. 62

Abrogé

Art. 63, al. 1

¹ La bière est une boisson alcoolique gazeuse fabriquée par fermentation alcoolique à partir d'eau, de céréales maltées ou non maltées, de levure et de houblon. D'autres ingrédients peuvent également être utilisés.

Art. 64

Abrogé

Art. 65, al. 2 et 3

² Selon la teneur en moût d'origine, on peut également utiliser les dénominations spécifiques suivantes:

- a. «bière légère» en dessous de 10,0 % masse;
- b. «bière normale» à partir de 10,0 % masse;
- c. «bière spéciale» à partir de 11,5 % masse;

³ RS 817.022.16

d. «bière forte» à partir de 14,0 % masse.

³ *Abrogé*

Art. 66, al. 1

Abrogé

Art. 119, al. 2

² L'édulcoration des différentes catégories de boissons spiritueuses est fixée à l'annexe 16.

Art. 120 Aromatisation

Les boissons spiritueuses énumérées aux art. 122 à 136, 140 à 142 et 147 ne peuvent faire l'objet d'aucune aromatisation.

Art. 121 Coloration

La coloration de boissons spiritueuses est limitée de la manière suivante:

- a. elle est interdite pour les boissons spiritueuses énumérées aux art. 130 à 136, 139 et 140;
- b. les boissons spiritueuses énumérées aux art. 122 à 129 ne peuvent être colorées qu'avec un ajout de caramel.

Art. 146, al. 2

² Le pastis doit présenter des teneurs minimale et maximale en anéthole de 1,5 et 2 g/l.

Art. 150, al. 2

Abrogé

Art. 151 Crème de [nom du fruit ou de la matière première utilisé]

Toute boisson spiritueuse dénommée «Crème de» suivie du nom du fruit ou de la matière première utilisé, à l'exclusion des produits laitiers, est une liqueur.

Art. 152

Abrogé

Art. 153 Nocino

Le *nocino* est la liqueur dont l'aromatisation est obtenue principalement par la distillation de fruits de noix entiers (*Juglans regia* L.), leur macération ou la combinaison des deux procédés.

Art. 154, al. 2

² La teneur minimale en jaune d'œuf pur est de 140 g/l de produit final.

Art. 161a Disposition transitoire de la modification du 27 mai 2020

Les denrées alimentaires entrant dans le champ d'application de la présente ordonnance qui ne sont pas conformes à la modification du 27 mai 2020 de la présente ordonnance peuvent encore être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 30 juin 2021. Elles peuvent être remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

II

¹ Les annexes 2, 3 et 15 sont modifiées conformément aux textes ci-joints.

² L'annexe 9 est remplacée par la version ci-jointe.

³ La présente ordonnance est complétée par l'annexe 16 ci-jointe.

III

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} juillet 2020.

27 mai 2020

Département fédéral de l'intérieur
Alain Berset

Annexe 2
(art. 6, al. 3, et 13, al. 1)

Exigences relatives aux eaux minérales naturelles

Ch. 1

1. Critères microbiologiques

Produit	Critères d'examens	Valeur maximale UFC	Méthodes analytiques de référence
1 Eau minérale et eau de source			
11 – à l'émergence	Germes aérobies mésophiles	100/ml	EN/ISO 6222:1999 Température d'incubation: 30°C Durée d'incubation: 72 heures
	<i>Escherichia coli</i>	nd/100 ml	EN/ISO 9308-1
12 – en récipient	Entérocoques	nd/100 ml	EN/ISO 7899-2
	<i>Escherichia coli</i>	nd/100 ml	EN/ISO 9308-1
	Entérocoques	nd/100 ml	EN/ISO 7899-2
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nd/100 ml	EN/ISO 16266

UFC: Unité formant colonie; nd: non décelable

Annexe 3
(art. 17 et 26)

Traitements et substances autorisés

Let. B., ch. 11

11. pour les jus de fruits: matières protéiques d'origine végétale issues de pois.

Annexe 9

(art. 69, al. 4, 72, 74, al. 1 et 2, 75, al. 5, et 86, al. 1)

Pratiques et traitements œnologiques admis, avec limites et conditions⁴

Les pratiques et traitements œnologiques admis correspondent à ceux décrits dans les annexes I, II A et III A du règlement délégué (UE) 2019/934⁵. Sauf mention explicite, la pratique ou le traitement décrits peuvent être utilisés pour le vin (1), le vin nouveau encore en fermentation (2), le vin de liqueur (3), le vin mousseux (4), le vin mousseux de qualité (5), le vin mousseux de qualité type aromatique (6), le vin mousseux gazéifié (7), le vin pétillant (8), le vin pétillant gazéifié (9) le moût de raisin (10), le moût de raisin partiellement fermenté (11), le moût de raisin partiellement fermenté issu de raisins passerillés (12), le moût de raisin concentré (13), le moût de raisin concentré rectifié (14), le vin de raisins passerillés (15), le vin de raisins surmûris (16), ainsi que le raisin frais et le moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état.

La Suisse est considérée comme faisant partie de la zone C I, telle que définie à l'appendice I du règlement (UE) n° 1308/2013⁶.

Les autres pratiques et traitements œnologiques admis selon la législation européenne sont aussi reconnus en respectant leurs conditions d'utilisation.

⁴ Non publiée au RO. Cette liste peut être obtenue auprès de l'OSAV, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Berne ou être consultée sur Internet, à l'adresse suivante: www.osav.admin.ch > Aliments et nutrition > Bases légales et documents d'application > Législation

⁵ Règlement délégué (UE) 2019/934 de la Commission du 12 mars 2019 complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les zones viticoles où le titre alcoométrique peut être augmenté, les pratiques œnologiques autorisées et les restrictions applicables à la production et à la conservation de produits de la vigne, le pourcentage minimal d'alcool pour les sous-produits et leur élimination, et la publication des fiches de l'OIV, JO L 149 du 7.6.2019, p. 1

⁶ Cf. note de bas de page relative à l'art. 61, al. 3.

Annexe 15
(art. 118, al. 1)

Titre alcoométrique volumique minimal (teneur en alcool) des boissons spiritueuses

Let. a et b

- | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------|--------|
| a. | Pastis de Marseille, absinthe | 45,0 % |
| b. | Whisky, eau-de-vie de pomme de terre, pastis, Mistrà ⁷ | 40,0 % |

⁷ Le titre alcoométrique volumique minimal du *Mistrà* est de 40 % et son titre alcoométrique volumique maximal est de 47,0 %.

Annexe 16
(art. 119, al. 2)

Édulcoration des boissons spiritueuses

Teneurs maximales en sucre, exprimées en sucre inverti (g/l)

a.	Whisky	0
b.	Vodka	8
c.	Boissons spiritueuses de céréales, eau-de-vie de céréales, Geist	10
d.	Eau-de-vie de cidre et de poiré	15
e.	Eau-de-vie de fruits, eau-de-vie de [nom du fruit] obtenue par macération et distillation	18
f.	Rhum, eau-de-vie de bière, de vin, de marc, de marc de raisin, de lie, topinambour	20
g.	Eau-de-vie de miel (exclusivement avec du miel)	20
h.	Brandy, Weinbrand	35
i.	Pastis	100

Teneurs minimales en sucre, exprimées en sucre inverti (g/l)

a.	Boisson spiritueuse portant le terme «vieux» ou «vieille» et [nom fruit ou de la matière première utilisée]	20
b.	Liqueur de cerise, à base d'eau-de-vie de cerise	70
c.	Liqueur à la gentiane ou liqueur élaborée avec des plantes similaires comme seule substances aromatisante	80
d.	Liqueur, nocino	100
e.	Liqueur à base d'œufs ou advocaat, avocat ou advokat	150
f.	Crème de [nom du fruit ou autre matière première]	250
g.	Crème de cassis	400