

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

817.022.21

du 23 novembre 2005 (Etat le 1^{er} janvier 2014)

Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),

vu les art. 10, al. 3, 26, al. 2, 5 et 6, 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 (ODAIous)^{1,2}

arrête:

Chapitre 1 Dispositions générales

Art. 1

¹ La présente ordonnance définit les modalités d'étiquetage et de publicité s'appliquant de manière générale aux denrées alimentaires.

² Les modalités d'étiquetage et de publicité s'appliquant aux différentes catégories de denrées alimentaires sont définies dans les ordonnances spécifiques de la législation sur les denrées alimentaires.

³ Par étiquetage, on entend toutes les inscriptions figurant sur l'emballage, le conditionnement ou l'étiquette d'un produit.

Chapitre 2 Denrées alimentaires préemballées

Section 1 Indications requises

Art. 2

¹ Lors de leur remise au consommateur, les denrées alimentaires préemballées doivent être étiquetées avec les informations suivantes:

- a. la dénomination spécifique (art. 3 et 4);
- b. la liste des ingrédients (art. 5 à 7);
- c. une mention sur les ingrédients allergènes et autres ingrédients susceptibles de provoquer des réactions indésirables (art. 8);
- d. le cas échéant, la déclaration quantitative des ingrédients (art. 9 et 10);

RO 2005 6159

¹ RS 817.02

² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 26 nov. 2012, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2013 (RO 2012 6811).

- e. la date de durée de conservation minimale et la date limite de consommation (art. 11 à 14);
- f. le nom ou la raison sociale ainsi que l'adresse de la personne qui fabrique, importe, conditionne, emballe, embouteille ou remet des denrées alimentaires;
- g. le pays de production (art. 15 et 16);
- h.³ ...
- i.⁴ la teneur en alcool pour les boissons alcooliques (art. 3, al. 1, de l'O du DFI du 23 nov. 2005 sur les boissons alcooliques⁵) titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume;
- j. une mention pour les boissons sucrées alcoolisées (art. 3, al. 2, de l'O du DFI du 23 nov. 2005 sur les boissons alcooliques);
- k. le cas échéant, la mention de l'état physique de la denrée alimentaire ou du procédé technologique appliqué (art. 17);
- l. une mention telle que «redilué» lorsqu'il s'agit d'un produit reconstitué par addition d'eau;
- m.⁶ des mentions particulières, notamment concernant la conservation, pour les denrées alimentaires réfrigérées ou surgelées (art. 18);
- n. la mention «traité aux rayonnements ionisants» ou «irradié», lorsque la denrée alimentaire a subi un traitement de ce type;
- o. la mention requise dans le cas des denrées alimentaires, des additifs et des auxiliaires technologiques qui sont des organismes génétiquement modifiés (OGM), qui contiennent de tels organismes ou qui en sont issus (art. 7 de l'O du DFI du 23 nov. 2005 sur les organismes génétiquement modifiés⁷);
- p. le mode d'emploi, si son omission ne permet pas d'utiliser la denrée alimentaire conformément à l'usage prévu;
- q. le lot (art. 19 à 21);
- r. le cas échéant, la déclaration de la valeur nutritive (art. 22 à 29);
- s. le cas échéant, la marque d'identification (art. 30 à 32);
- t. le cas échéant les autres indications visées aux art. 33 à 35.

² Les indications requises doivent figurer directement sur l'emballage, sur le conditionnement ou sur l'étiquette apposée sur l'emballage.

³ Abrogée par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, avec effet au 1^{er} janv. 2007 (RO **2006** 4981).

⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 26 nov. 2008, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2009 (RO **2008** 6045).

⁵ RS **817.022.110**

⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO **2013** 5031).

⁷ RS **817.022.51**

³ Si le produit se présente en emballage multiple (emballage permettant de grouper en une seule unité de vente un certain nombre de présentations unitaires du même produit ou de produits différents), on peut renoncer à faire figurer sur l'emballage extérieur les indications requises:

- a. si celles-ci figurent sur les emballages unitaires compris dans l'emballage multiple; et
- b. si elles sont lisibles à travers l'emballage multiple ou affichées d'une autre manière au point de vente.

⁴ Si sur le produit la plus grande surface imprimable est inférieure à 10 cm², seules les indications visées aux al. 1, let. a, c, e, n et o, et 6 sont obligatoires sur l'emballage ou l'étiquette. La liste des ingrédients (al. 1, let. b) doit être indiquée d'une autre manière ou être mise à la disposition des consommateurs sur demande.⁸

⁵ Si des denrées alimentaires sont remises à des restaurants, des hôpitaux, des cantines et autres établissements de restauration collective, les indications visées à l'al. 1, let. b, g à i, k et n à p, peuvent figurer sur un document commercial accompagnant le bulletin de livraison, la facture ou le colis.

⁶ Les déclarations de quantité doivent être conformes aux prescriptions de l'ordonnance du 5 septembre 2012 sur les indications de quantité^{9,10}

Section 2 Dénomination spécifique

Art. 3 Principes

¹ La dénomination spécifique doit correspondre à la nature, au genre, à l'espèce, à la sorte, aux propriétés de la denrée alimentaire ou aux matières premières utilisées pour sa fabrication.

² Par dénomination spécifique, on entend la désignation spécialement prévue pour la denrée alimentaire considérée ou utilisée dans la définition des différentes denrées alimentaires.

³ En dérogation à l'al. 2, les dispositions suivantes s'appliquent:

- a. lorsqu'un seul type de produits est défini (p. ex. «articles de boulangerie»), on peut utiliser pour le produit concerné la désignation consacrée par les usages commerciaux (p. ex. «croissant aux noisettes»);
- b. lorsqu'une denrée alimentaire définie est composée exclusivement d'ingrédients d'une espèce ou d'un type déterminés, on peut utiliser une désignation qui caractérise la denrée alimentaire et dans laquelle les ingrédients utilisés sont reconnaissables (p. ex. «jus de raisin», «eau-de-vie de poires Williams»).

⁸ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 5031).

⁹ RS 941.204

¹⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 5031).

⁴ Pour les mélanges et les préparations de denrées alimentaires, la dénomination spécifique est la désignation consacrée par les usages commerciaux ou une description de la denrée alimentaire et, si nécessaire, de son utilisation.

⁵ Le remplacement de la dénomination spécifique par une marque de fabrique ou de commerce ou par une dénomination de fantaisie n'est pas admis.

⁶ L'utilisation de termes tels que «façon», «type», «genre», conjointement à la dénomination spécifique, est interdite.

⁷ On peut renoncer à la dénomination spécifique si la nature, le genre, l'espèce, la sorte et les propriétés de la denrée alimentaire sont clairement identifiables.

Art. 4 Dénominations protégées

¹ La dénomination spécifique peut être remplacée par:

- a. une appellation d'origine protégée au sens de l'ordonnance du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP¹¹;
- b. une indication géographique protégée au sens de l'ordonnance sur les AOP et les IGP; ou
- c. toute dénomination ou indication analogue protégée par un traité international ratifié par la Suisse.

² Les dénominations spécifiques suivantes ne peuvent pas être remplacées par des appellations ou autres indications protégées:

- a. les dénominations spécifiques de la viande, des préparations de viande et des produits à base de viande au sens de l'art. 8 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires d'origine animale¹²; l'art. 8, al. 4, de la dite ordonnance est réservé;
- b. les dénominations spécifiques du vin au sens des art. 6 et 9 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les boissons alcooliques¹³.

Section 3 Liste des ingrédients

Art. 5 Indications requises et ordre de succession

¹ Tous les ingrédients (denrées alimentaires et additifs) doivent être indiqués dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale. La part en masse déterminante se mesure au moment de la transformation de la denrée alimentaire.

² En dérogation à l'al. 1, les dispositions suivantes s'appliquent:

- a. L'eau et les substances volatiles ajoutées doivent être indiquées en fonction de leur part en masse dans le produit fini. On peut renoncer à mentionner

¹¹ RS 910.12

¹² RS 817.022.108

¹³ RS 817.022.110

- la part d'eau ajoutée si elle ne représente pas plus de 5 % masse du produit fini.
- b. La mention de la part d'eau ajoutée lors de la fabrication n'est pas requise si l'eau est utilisée uniquement pour reconstituer dans son état d'origine un ingrédient concentré ou déshydraté ou lorsqu'il s'agit de liquides de couverture.
 - c. Les ingrédients utilisés sous forme concentrée ou déshydratée qui sont reconstitués dans leur état d'origine lors de la fabrication de la denrée alimentaire peuvent être mentionnés en fonction de leur part en masse avant la concentration ou la déshydratation.
 - d. Dans le cas des denrées alimentaires concentrées ou déshydratées, auxquelles il faut ajouter de l'eau lors de la préparation, les ingrédients peuvent être mentionnés en fonction de leur part en masse dans le produit prêt à la consommation; la liste des ingrédients sera alors précédée d'une mention telle que: «composition du produit prêt à la consommation: ...».
 - e. Si des fruits, des légumes ou des champignons, utilisés en proportions susceptibles de varier et dont aucun ne prédomine en poids de manière significative sont utilisés en mélange comme ingrédients, ils peuvent être regroupés, dans la liste des ingrédients, sous la désignation «fruits», «légumes» ou «champignons», suivie d'une mention telle que «en proportion variable». L'énumération des fruits, des légumes ou des champignons présents doit suivre immédiatement la liste des ingrédients. Le mélange est indiqué en fonction de la part en pour-cent masse de l'ensemble des fruits, des légumes ou des champignons présents.
 - f. Dans le cas des mélanges et des préparations d'épices, les épices dont aucune ne prédomine en poids de manière significative peuvent être énumérées selon un ordre différent; il y a lieu d'ajouter une mention telle que «en proportion variable».
 - g. Les ingrédients qui représentent moins de 2 % masse du produit fini peuvent être énumérés dans n'importe quel ordre, à la suite des autres ingrédients.
 - h. Si des ingrédients similaires et substituables entre eux sont utilisés dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire sans en modifier la valeur perçue, et pour autant que ces ingrédients représentent au total moins de 2 % masse du produit fini, ils peuvent être indiqués avec la mention «contient ... et/ou ...». Dans ce cas, on admet jusqu'à deux ingrédients dans le produit fini. Ces modalités d'étiquetage ne sont pas applicables aux ingrédients visés à l'annexe 1.
 - i. Sous réserve de l'art. 8, aucune déclaration n'est requise pour:
 - 1.¹⁴ les additifs transférés au sens de l'art. 4 de l'ordonnance du DFI du 25 novembre 2013 sur les additifs (OAdd)¹⁵ lorsqu'ils ne remplissent plus de fonction technologique dans le produit fini;

¹⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 5031).

- 2.¹⁶ les supports et les solvants porteurs ajoutés aux préparations d'additifs au sens de l'art. 5 OAdd, ainsi que les antioxydants et les agents conservateurs admis dans les arômes,
 - 3.¹⁷ les gaz d'emballage énumérés à l'annexe 3, ch. 20;
 4. les additifs utilisés comme adjuvants technologiques.
- j.¹⁸ Sous réserve de l'art. 8, aucune déclaration n'est requise pour:
1. les constituants qui, au cours du processus de fabrication, ont été temporairement soustraits pour être réincorporés ensuite en quantité ne dépassant pas la teneur initiale,
 2. les supports, ainsi que les substances qui ne sont pas des additifs alimentaires mais qui sont utilisées de la même manière et dans le même but que les supports, qui sont utilisés aux doses strictement nécessaires,
 3. les substances qui ne sont pas des additifs alimentaires mais qui sont utilisées de la même manière et dans le même but que les auxiliaires technologiques et qui sont toujours présentes dans le produit fini, même sous une forme modifiée.

Art. 5a¹⁹ 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 gazéifiées, 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;
- f.²⁰ des boissons titrant plus de 1,2% d'alcool en volume.

¹⁵ RS 817.022.31

¹⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 5031).

¹⁷ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 5031).

¹⁸ Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 5031).

¹⁹ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008, en vigueur depuis le 1^{er} avril 2008 (RO 2008 1029).

Art. 6 Déclaration des ingrédients

¹ Les ingrédients doivent être déclarés sous leur dénomination spécifique. Les additifs font exception.

² Les ingrédients appartenant à l'une des catégories énumérées à l'annexe 2 peuvent être désignés par le seul nom de cette catégorie. L'art. 8 est réservé.

³ Sous réserve de l'art. 8, les additifs doivent être déclarés:

- a. avec le nom d'une des catégories figurant à l'annexe 3 dans laquelle ils doivent être classés selon leur fonction technologique dans la denrée alimentaire considérée; et
- b. avec mention de leur nom spécifique ou du numéro E.

⁴ Si un additif remplit la fonction de plusieurs catégories, il y a lieu de le mentionner sous le nom de la catégorie qui correspond à la fonction principale de l'additif dans la denrée alimentaire concernée.

⁵ Les additifs qui ne peuvent être classés dans aucune catégorie doivent être indiqués, sous réserve de l'art. 8, par leur nom spécifique ou par leur numéro E.

⁶ Pour les amidons modifiés (E 1404, 1410, 1412, 1413, 1414, 1420, 1422, 1440, 1442, 1450, 1451), le nom de la catégorie («amidons modifiés») n'est pas obligatoirement suivi du nom spécifique ou du numéro E. Si l'amidon modifié est susceptible de contenir du gluten, le nom de la catégorie doit être suivi de l'indication de l'espèce végétale dont il provient (p.ex. «amidon de blé, modifié»).

⁷ Les succédanés du sucre ajoutés à titre d'édulcorant peuvent aussi être déclarés sans indication du nom de catégorie «Edulcorants».

^{7bis} ...²¹

⁸ Les arômes doivent être déclarés comme suit, sous réserve de l'art. 8:

- a. soit sous le terme «arôme(s)», soit sous une dénomination ou une description plus spécifique de l'arôme telles que définies à l'annexe 3, ch. 27;
- b. pour les «arôme(s) de fumée»: soit sous le terme «arôme(s) de fumée» soit «arôme(s) de fumée produit(s) à partir de denrée(s) ou catégorie de denrées ou de matériau(x) source» (par exemple, «arôme de fumée produit à partir de hêtre»);
- c. pour la quinine ou la caféine utilisée en tant qu'arôme dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire: sous le terme «arôme(s)» et leur dénomination.²²

^{8bis} En ce qui concerne le qualificatif «naturel» pour les arômes:

²⁰ Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 5031).

²¹ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006 (RO 2006 4981). Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, avec effet au 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 5031).

²² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 5031).

- a. le qualificatif «naturel» ne peut être utilisé pour désigner un arôme que si l'agent aromatisant se compose exclusivement de préparations aromatisantes ou de substances aromatisantes naturelles;
- b. la désignation «substance(s) aromatisante(s) naturelle(s)» ne peut être utilisée que pour les arômes dont la partie aromatisante se compose exclusivement de substances aromatisantes naturelles;
- c. le qualificatif «naturel» ne peut être utilisé en association avec la référence à une denrée alimentaire, une catégorie de denrées alimentaires ou une source d'arôme végétale ou animale que si la partie aromatisante a été obtenue à au moins 95 % à partir du matériau de base visé; la désignation est formulée comme suit: «arôme naturel de XYZ», où XYZ doit être utilisé pour la denrée, la catégorie de denrées ou le matériau source;
- d. la désignation «arôme naturel de XYZ avec autres arômes naturels» ne peut être utilisée que si la partie aromatisante provient en partie du matériau de base visé et si la saveur de celui-ci est facilement reconnaissable;
- e. l'expression «arôme naturel» ne peut être utilisée que si la partie aromatisante est issue de différents matériaux de base et si la référence aux matériaux de base ne reflète pas leur arôme ou leur goût.²³

⁹ Les denrées alimentaires qui contiennent de l'aspartame (E 951) ou du sel d'aspartame-acésulfame (E 962) doivent porter la mention «contient une source de phénylalanine».

^{9bis} 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)».²⁴

^{9ter} 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.²⁵

¹⁰ Les denrées alimentaires dont la teneur en succédanés du sucre est supérieure à 100 g par kilogramme ou par litre doivent porter la mention «peut avoir des effets laxatifs en cas de consommation excessive».

¹¹ Les denrées alimentaires dont la durée de conservation a été prolongée grâce à l'emploi de gaz d'emballage doivent porter la mention «conditionné sous atmosphère protectrice».

¹² Le recours à des noms de marque ou de fantaisie n'est pas admis.

²³ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 5031).

²⁴ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008, en vigueur depuis le 1^{er} avril 2008 (RO 2008 1029). Voir aussi les disp. trans. de cette mod. à la fin du texte.

²⁵ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008, en vigueur depuis le 1^{er} avril 2008 (RO 2008 1029).

Art. 7 Déclaration des ingrédients composés

¹ Si un ingrédient se compose de deux ou de plusieurs ingrédients (ingrédient dit composé; p. ex. chocolat utilisé comme ingrédient et se composant pour sa part des ingrédients sucre, beurre de cacao, cacao en pâte, etc.) et qu'il est défini dans une ordonnance, il peut être déclaré sous sa dénomination spécifique (p. ex. chocolat), à condition que sa composition figure immédiatement après ladite dénomination. Seuls doivent être déclarés les additifs qui remplissent encore une fonction technologique dans le produit fini. L'art. 8 est réservé.

² Si la teneur de l'ingrédient composé est inférieure à 5 % masse du produit fini, seuls doivent être déclarés les additifs qui remplissent encore une fonction technologique dans le produit fini. L'art. 8 est réservé.

³ Si un ingrédient entre aussi bien dans la composition de la denrée alimentaire que dans celle d'un ingrédient composé figurant sous sa dénomination spécifique dans la liste des ingrédients, il suffit de le déclarer une seule fois dans la liste des ingrédients. Il faut toutefois ajouter à proximité immédiate de la liste des ingrédients que ledit ingrédient entre aussi bien dans la composition de la denrée alimentaire que dans celle de l'ingrédient composé.

⁴ Si une denrée alimentaire autorisée (art. 5, al. 1, ODAIOUs) est ajoutée à titre d'ingrédient à une denrée alimentaire composée (art. 4, al. 3, ODAIOUs), il y a lieu d'indiquer le numéro d'autorisation (art. 6, al. 3, ODAIOUs) dans la liste des ingrédients, entre parenthèses, immédiatement après l'ingrédient concerné.

Section 4**Ingrédients allergènes et autres ingrédients susceptibles de provoquer des réactions indésirables****Art. 8**

¹ Pour les ingrédients (denrées alimentaires et additifs) qui sont des substances allergènes ou susceptibles de provoquer des réactions indésirables selon l'annexe 1 ou qui ont été obtenus à partir de telles substances et qui subsistent dans le produit fini, même sous une forme modifiée, les dispositions suivantes s'appliquent:

- a. ils doivent être déclarés dans la liste des ingrédients, avec une référence claire à la dénomination de ces ingrédients (p. ex., «malt d'orge», «émulsifiant (lécithine de soja)», «arôme naturel d'arachide»);
- b. leur indication doit se démarquer du reste de la liste des ingrédients et être soulignée au moyen de la police d'écriture, du style de caractère, de la couleur du fond ou par tout autre moyen approprié;
- c. en l'absence de liste des ingrédients, ils doivent être désignés par le terme «contient» suivi du nom de l'ingrédient concerné.²⁶

²⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 5031).

¹bis L'indication visée à l'al. 1 n'est pas requise:

- a. si la dénomination spécifique de la denrée alimentaire comporte une mention claire de l'ingrédient concerné;
- b. pour 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 de fromages autres que frais ou fondus.²⁷

² L'al. 1 s'applique par analogie aux auxiliaires technologiques, aux supports, aux solvants porteurs, aux antioxydants et aux agents conservateurs admis dans les arômes ainsi qu'aux additifs transférés (p. ex. «colorant E 129 (avec amidon de froment)»).

²bis Lorsque plusieurs des ingrédients ou auxiliaires technologiques d'une denrée alimentaire visés aux al. 1 et 2 proviennent d'une seule substance ou d'un seul produit énuméré à l'annexe 1, l'étiquetage selon l'al. 1, let. a, doit le préciser pour chaque ingrédient ou auxiliaire technologique concerné.²⁸

³ Les ingrédients visés aux al. 1 et 2 doivent également être déclarés lorsqu'ils n'ont pas été ajoutés volontairement, mais qu'ils parviennent involontairement dans une denrée alimentaire (mélanges ou contaminations involontaires), pour autant que leur teneur:

- a. dans le cas des sulfites: dépasse ou puisse dépasser 10 mg SO₂ par kilogramme ou par litre de la denrée alimentaire prête à consommer;
- b. dans le cas des céréales contenant du gluten: dépasse ou puisse dépasser 10 mg de prolamine (gliadine) par 100 g de matière sèche de la denrée alimentaire considérée;

^bbis.²⁹ dans le cas du lactose: dépasse ou puisse dépasser 1 g par kilogramme ou litre de denrée alimentaire prête à consommer;

c. dans les autres cas: dépasse ou puisse dépasser 1 g par kilogramme ou par litre de la denrée alimentaire prête à consommer;

d.³⁰ dans le cas des huiles et des graisses végétales contenant de l'huile d'arachide entièrement raffinée: dépasse ou puisse dépasser 10 g d'huile d'arachide par kilogramme ou par litre de la denrée alimentaire prête à consommer.

²⁷ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009 (RO 2009 2025). Voir aussi la disp. trans. de cette mod. à la fin du texte. Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO 2010 4649).

²⁸ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 5031).

²⁹ Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 5031).

³⁰ Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009 (RO 2009 2025). Voir aussi la disp. trans. de cette mod. à la fin du texte. Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 17 mars 2010, en vigueur depuis le 1^{er} avril 2010 (RO 2010 975).

⁴ La personne responsable doit pouvoir démontrer que toutes les mesures requises dans le cadre des bonnes pratiques de fabrication ont été prises pour éviter ou pour réduire autant que possible les mélanges involontaires au sens de l'al. 3.

⁵ La déclaration des mélanges visés à l'al. 3 et dont la teneur est inférieure aux valeurs limites fixées à cet alinéa est facultative.

⁶ Les déclarations fondées sur l'al. 3 (p. ex. «peut contenir de l'arachide») doivent figurer immédiatement à la suite de la liste des ingrédients.

⁷ Si l'on peut démontrer qu'un ingrédient obtenu à partir d'ingrédients énumérés à l'annexe 1 ne déclenche aucune allergie ni autre réaction indésirable, on peut renoncer à sa déclaration selon les al. 1 à 3.

⁸ Tout ingrédient visé à l'al. 2 et mentionné dans l'annexe 1 doit figurer sur l'étiquetage des boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume. Cette indication comporte le mot «contient» suivi de la dénomination des ingrédients concernés.³¹

Section 5 Déclaration quantitative des ingrédients

Art. 9 Principe et exceptions

¹ La quantité d'un ingrédient doit être indiquée:

- a. lorsque l'ingrédient est mis en relief dans la dénomination spécifique de la denrée alimentaire (p. ex. «yogourt aux fraises», «sorbet aux fruits», «pizza au jambon»);
- b. lorsque l'ingrédient est généralement associé par les consommateurs à la dénomination spécifique de la denrée alimentaire (p. ex. la viande de bœuf associée à la goulache); ou
- c. lorsque l'ingrédient est mis en relief sur l'étiquette, l'emballage ou le conditionnement au moyen d'une mention ou d'une représentation graphique (p.ex. «préparé avec du beurre», «aux noix»).

² L'al. 1 ne s'applique pas:

- a. aux ingrédients dont le poids égypté est indiqué;
- b. aux ingrédients dont l'utilisation en faibles quantités sert à conférer une certaine sapidité (p. ex. épices ou extraits d'épices);
- c. dans les cas où la présence d'édulcorants, d'alcool, de caféine, de quinine, d'acide carbonique ou de sucre doit être mentionnée en vertu d'autres dispositions (p. ex. «avec sucre(s) et édulcorant(s)», «contient de l'alcool», «gazeux», «sucré»);
- d. aux ingrédients dont la quantité doit être indiquée en vertu d'autres dispositions;

³¹ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO 2009 2025). Voir aussi la disp. trans. de cette mod. à la fin du texte.

- e. aux ingrédients dont la présence n'influence pas le choix des consommateurs en dépit de leur mention dans la dénomination spécifique, dès lors que la variation de quantité n'est pas essentielle pour caractériser la denrée alimentaire ou qu'elle n'est pas de nature à la distinguer d'autres denrées alimentaires similaires;
- f. aux vitamines, aux sels minéraux et autres substances essentielles ou physiologiquement utiles dès lors que l'étiquetage nutritionnel (art. 22 à 29) en fait mention.

Art. 10 Déclaration quantitative des ingrédients

¹ La quantité d'un ingrédient doit être indiquée en pour-cent masse. Ce pourcentage est déterminé au moment de la préparation.

² En dérogation à l'al. 1, les dispositions suivantes s'appliquent:

- a. la quantité d'un ingrédient doit être indiquée en pour-cent masse, rapportée au produit fini, lorsqu'il s'agit de denrées alimentaires perdant une partie de leur teneur en eau à la suite d'un traitement thermique ou autre. Si la quantité d'un ingrédient ou la quantité cumulée de tous les ingrédients devant figurer dans l'étiquetage dépasse 100 % masse, il faut indiquer le poids des ingrédients, rapporté à 100 g du produit fini;
- b. la quantité d'un ingrédient volatile doit être indiquée en pour-cent masse, rapportée au produit fini;
- c. la quantité d'un ingrédient utilisé sous forme concentrée ou déshydratée et reconstitués dans leur état d'origine lors de la fabrication de la denrée alimentaire peut être mentionnée en pour-cent masse avant la concentration ou la déshydratation;
- d. lorsqu'il s'agit de denrées alimentaires concentrées ou déshydratées, auxquelles il faut ajouter de l'eau lors de la préparation, la quantité des ingrédients peut être mentionnée en pour-cent masse, rapportée au produit prêt à la consommation.

³ L'indication doit figurer dans la dénomination spécifique, à proximité immédiate de ladite dénomination ou dans la liste des ingrédients, en regard de l'ingrédient correspondant.

Section 6 **Date de durée de conservation minimale et date limite de consommation (datage)**

Art. 11 Définitions

¹ La date de durée de conservation minimale est la date jusqu'à laquelle une denrée alimentaire garde ses qualités spécifiques dans des conditions de conservation appropriées.

² La date limite de consommation est la date avant laquelle une denrée alimentaire doit être consommée. Après cette date, la denrée alimentaire ne doit plus être remise comme telle au consommateur.

Art. 12 Principes

¹ Les denrées alimentaires doivent porter la date de durée de conservation minimale.

² Dans le cas des denrées alimentaires devant être réfrigérées conformément à l'art. 25 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'hygiène³² ou conformément à ses dispositions spécifiques en matière de température contrôlée, on indiquera la date limite de consommation en lieu et place de la date de durée de conservation minimale.

Art. 13 Exceptions

L'indication de la date de durée de conservation minimale n'est pas requise pour:

- a. les fruits et les légumes frais qui n'ont pas été pelés, coupés ou traités d'une manière analogue; cette exception ne s'applique pas aux germes de graines et aux produits semblables (p. ex. pousses de légumineuses);
- a^{bis}.³³ les vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés et autres produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin, ni pour les boissons alcooliques fabriquées à partir de raisin ou de moût de raisin;
- b.³⁴ les boissons alcooliques titrant 10 % ou plus en volume d'alcool;
- c. le vinaigre;
- d. le sel comestible;
- e. les sucres sous forme solide;
- f. les articles de confiserie composés presque exclusivement de sucres avec des arômes ou des colorants;
- g.³⁵ ...
- h. la gomme à mâcher et autres produits à mâcher;
- i. les glaces comestibles en emballage-portion;
- j. les denrées alimentaires remises en vue d'être consommées dans les 24 heures;

³² RS 817.024.1

³³ Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4981).

³⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4981).

³⁵ Abrogée par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, avec effet au 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4981).

- k.³⁶ les boissons sans alcool et les boissons alcooliques en récipients de plus de 5 litres, destinés à être livrés aux restaurants, hôpitaux, cantines et tout autre établissement similaire.

Art. 14 Indication du datage

¹ Le datage doit être indiqué de la manière suivante:

- a. pour la date limite de consommation:
 1. en allemand: «verbrauchen bis ...»;
 2. en français: «à consommer jusqu'au ...»;
 3. en italien: «da consumare entro il ...»;
- b. pour la date de durée de conservation minimale:
 1. en allemand: «mindestens haltbar bis ...» si le jour est indiqué et «mindestens haltbar bis Ende ...» dans les autres cas;
 2. en français: «à consommer de préférence avant le ...» ou «à consommer de préférence jusqu'au ...» si le jour est indiqué et «à consommer de préférence avant fin ...» dans les autres cas;
 3. en italien: «da consumare preferibilmente entro il ...» si le jour est indiqué et «da consumare preferibilmente entro fine ...» dans les autres cas.

² A côté du libellé de l'al. 1, il y a lieu d'indiquer la date elle-même ou l'endroit où elle figure sur l'emballage.

³ La date comprend l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et de l'année.

⁴ Les indications réduites suivantes sont possibles lorsque la durée de conservation:

- a. est inférieure à trois mois: indication du jour et du mois;
- b. est supérieure à trois mois, mais n'excède pas 18 mois: indication du mois et de l'année;
- c. est supérieure à 18 mois: indication de l'année.

⁵ Si nécessaire, le datage est complété par une mention concernant les conditions de conservation.

Section 7 Pays de production

Art. 15 Pays de production des denrées alimentaires

¹ Une denrée alimentaire est considérée comme étant produite en Suisse:

- a. si elle y a été entièrement obtenue; ou

³⁶ Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4981).

- b. si elle y a fait l'objet d'une manipulation ou d'une transformation jugée suffisante.

² Sont considérés comme étant entièrement obtenus en Suisse:

- a. les produits minéraux extraits de son sol;
- b. les produits du règne végétal qui y sont récoltés;
- c. la viande des animaux qui y ont été élevés, dont l'engraissement a eu lieu principalement en Suisse ou qui y ont passé la majeure partie de leur existence;
- d. les produits provenant d'animaux vivants qui y sont élevés;
- e. les produits de la chasse ou de la pêche qui y est pratiquée;
- f. les denrées alimentaires obtenues exclusivement à partir de produits visés aux let. a à e.

³ Est considérée comme ayant fait l'objet d'une manipulation ou d'une transformation suffisante en Suisse toute denrée alimentaire qui y a obtenu ses propriétés caractéristiques ou une nouvelle dénomination spécifique.

⁴ Les al. 1 à 3 sont applicables par analogie à l'indication d'autres pays de production.

⁵ Si une denrée alimentaire ne peut pas être attribuée à un pays de production donné ou que le pays de provenance des matières premières ou des ingrédients ne peut pas être déterminé avec précision, il y a lieu d'indiquer la plus petite zone géographique d'où proviennent la denrée alimentaire, les matières premières ou les ingrédients (p. ex. «laitue à couper provenant de l'Union européenne», «poisson de la mer Baltique»).

⁶ On peut renoncer à l'indication du pays de production si celui-ci est identifiable par la dénomination spécifique ou par l'adresse visée à l'art. 2, al. 1, let. f.

Art. 16 Pays de production des matières premières

¹ Le pays de production des matières premières composant une denrée alimentaire doit figurer dans la liste des ingrédients:

- a. lorsque la part de la matière première dans le produit fini est supérieure à 50 % masse;
- b. lorsque le pays de production de la matière première est différent du pays de production indiqué pour la denrée alimentaire; et
- c. lorsque la dénomination spécifique ou l'étiquetage de la denrée alimentaire porte une indication suggérant que la matière première provient du pays indiqué comme pays de production de la denrée alimentaire.

² La déclaration obligatoire visée à l'al. 1 ne s'applique pas:

- a. aux matières premières qui ne sont généralement pas cultivées dans le pays indiqué comme étant le pays de production de la denrée alimentaire (p. ex. fruits exotiques dans une salade de fruits suisse);

- b. aux indications de provenance qui ne sont plus considérées par les milieux spécialisés comme une référence à la provenance des produits et qui, de ce fait, sont devenus le nom générique d'un produit.

³ S'il existe une obligation d'étiqueter en vertu de l'al. 1, mais qu'aucun pays de production précis ne peut être attribué à la matière première (p. ex. origines différentes selon les fluctuations saisonnières ou matière première provenant de plusieurs pays de production) ou que le pays de provenance de la matière première ne peut pas être déterminé avec précision, il y a lieu d'indiquer la plus petite aire géographique d'où provient la matière première en question (p. ex. «Espace économique européen», «mer Baltique»).

⁴ S'il n'existe pas de liste des ingrédients, l'indication visée à l'al. 1 doit figurer dans le même champ visuel que la dénomination spécifique du produit.

Section 8 Mention de l'état physique

Art. 17

Au cas où l'omission d'une mention relative à l'état physique pourrait donner lieu à tromperie, il y a lieu de mentionner:

- a. l'état physique de la denrée alimentaire (p. ex. en poudre, liquide); ou
- b. le traitement technologique particulier que la denrée alimentaire a subi (p. ex. lyophilisé, concentré, pasteurisé, fumé, ozonisé).

Section 9

Denrées alimentaires réfrigérées et denrées alimentaires surgelées

Art. 18

¹ Les denrées alimentaires devant être réfrigérées conformément à l'art. 25 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'hygiène³⁷ ou conformément à ses dispositions spécifiques en matière de température contrôlée doivent porter l'indication de la température à laquelle elles doivent être conservées.

² Dans le cas des denrées alimentaires surgelées, les indications prescrites à l'al. 1 sont complétées par:

- a. une mention telle que «produit surgelé», «surgelé» ou «congelé»;
- b. la température de conservation;
- c. les conditions d'utilisation du produit après décongélation;
- d. une mention telle que «ne pas recongeler après décongélation».

³⁷ RS 817.024.1

^{2bis} Si une denrée alimentaire qui a été surgelée ou congelée après fabrication est remise dans un état décongelé, la désignation doit être complétée par la mention «décongelé». Font exception:

- a. les denrées alimentaires où la décongélation n'a pas d'effets négatifs sur la sécurité et la qualité du produit;
- b. les ingrédients présents dans le produit fini;
- c. les denrées alimentaires pour lesquelles la congélation est une étape technique nécessaire du processus de production.³⁸

³ La température de conservation peut être signalée par un pictogramme.³⁹

Section 10 Lot

Art. 19 Définition

Par lot, on entend un ensemble d'unités de production ou de vente d'une denrée alimentaire produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques.

Art. 20 Principe et exceptions

¹ Les denrées alimentaires doivent porter une indication permettant d'identifier le lot auquel elles appartiennent.

² L'indication du lot n'est pas requise:

- a. pour les produits agricoles qui, au départ de l'exploitation, sont remis ou livrés à des stations de stockage ou d'emballage, acheminés vers des organisations de producteurs ou collectés en vue de leur intégration immédiate dans un système opérationnel de préparation ou de transformation;
- b. lorsque, sur les lieux de remise, les denrées alimentaires sont emballées ou conditionnées à la demande du consommateur ou qu'elles sont préemballées en vue de leur remise immédiate;
- c. lorsque la date de durée de conservation minimale, la date limite de consommation, la date de l'emballage ou la date de la récolte figure sur l'étiquetage, et que cette date se compose au moins de l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour et du mois;
- d. lorsqu'il s'agit de glace comestible en emballages individuels; dans ce cas, l'indication sur l'emballage de groupage suffit.

³⁸ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO **2013** 5031).

³⁹ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 26 nov. 2008, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2009 (RO **2008** 6045).

Art. 21 Déclaration du lot

L'indication du lot doit figurer sur l'emballage. Elle est précédée de la lettre «L», sauf si elle se distingue clairement des autres indications de l'étiquetage.

Section 11 Etiquetage nutritionnel**Art. 22** Définitions

¹ Par étiquetage nutritionnel d'une denrée alimentaire, on entend les indications relatives à sa valeur énergétique (énergie) et à sa teneur en substances nutritives qui figurent sur l'emballage ou l'étiquette.⁴⁰

² S'agissant de l'étiquetage nutritionnel, on entend par:

- a.⁴¹ nutriments:
 1. matières grasses (lipides),
 2. les glucides,
 3. les fibres alimentaires (substances de lest),
 4. les protéines,
 5. le sel,
 6. les vitamines, les sels minéraux et autres substances essentielles ou physiologiquement utiles;
- b. protéines: la teneur en protéines calculée à l'aide de la formule: protéines = azote total (Kjeldahl) \times 6,25;
- c.⁴² glucides: tous les glucides métabolisés par l'être humain, y compris les polyols, à l'exception toutefois des fibres alimentaires (substances de lest) visées à la let. i;
- d.⁴³ sucres: tous les mono- et disaccharides présents dans les denrées alimentaires à l'exception des polyols;
- e. lipides: tous les lipides, y compris les phospholipides;
- f. acides gras saturés: les acides gras sans double liaison;
- g. acides gras monoinsaturés: les acides gras avec une double liaison cis;
- h.⁴⁴ acides gras polyinsaturés: les acides gras avec deux doubles liaisons interrompues cis, cis-méthylène ou plus;

⁴⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO **2013** 5031).

⁴¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO **2013** 5031).

⁴² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO **2006** 4981).

⁴³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO **2010** 4649).

⁴⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO **2013** 5031).

- i.⁴⁵ fibres alimentaires (substances de lest): les polymères glucidiques composés de trois unités monomériques ou plus, qui ne sont ni digérés ni absorbés dans l'intestin grêle humain et appartiennent à l'une des catégories suivantes:
1. polymères glucidiques comestibles présents naturellement dans la denrée alimentaire,
 2. polymères glucidiques comestibles qui ont été obtenus à partir de matières premières alimentaires brutes par des moyens physiques, enzymatiques ou chimiques et ont un effet physiologique bénéfique démontré par des données scientifiques généralement admises,
 3. polymères glucidiques comestibles synthétiques qui ont un effet physiologique bénéfique démontré par des données scientifiques généralement admises;
- j.⁴⁶ acides gras trans: les acides gras qui présentent au moins une liaison double non conjuguée (c'est-à-dire interrompue par au moins un groupement méthylène) entre atomes de carbone en configuration trans;
- k.⁴⁷ polyols: les alcools comprenant plus de deux groupes hydroxyles;
- l.⁴⁸ sel: la teneur en équivalent en sel calculée à l'aide de la formule:
sel = sodium × 2,5.

Art. 23 Principes⁴⁹

¹ 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^{50,51}

² L'étiquetage nutritionnel est obligatoire lorsqu'une mention relative à des propriétés nutritionnelles particulières figure sur l'emballage, le conditionnement, l'étiquette d'une denrée alimentaire ou dans la publicité qui s'y rapporte; les campagnes publicitaires collectives font exception.⁵²

³ La valeur énergétique et les quantités de nutriments de la denrée alimentaire à la date de remise aux consommateurs doivent être indiquées. Ces informations peuvent

⁴⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO 2009 2025).

⁴⁶ Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 5031).

⁴⁷ Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 5031).

⁴⁸ Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 5031).

⁴⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 5031).

⁵⁰ RS 817.022.104

⁵¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008, en vigueur depuis le 1^{er} avril 2008 (RO 2008 1029).

⁵² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 5031).

toutefois se référer à la denrée alimentaire préparée, à condition que le mode de préparation soit décrit avec suffisamment de détails.⁵³

Art. 24 Indications admises

La déclaration de la valeur énergétique et des nutriments d'une denrée alimentaire peut être complétée par des indications relatives à la teneur de la denrée alimentaire en amidon, en polyols, en cholestérol et en acides gras monoinsaturés ou polyinsaturés.

Art. 25⁵⁴ Indications obligatoires

¹ En cas d'étiquetage nutritionnel, les indications ci-après figurent dans l'ordre et, si possible, sous forme de tableau:

- a. la valeur énergétique et la teneur en matières grasses, en glucides et en protéines; ou
- b. la valeur énergétique et la teneur en matières grasses en acides gras saturés, en glucides, en sucres, en protéines et en sel.

² S'il y a lieu, une déclaration indiquant que la teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement peut figurer à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle.

³ Lorsque la teneur en sucres, en polyols ou en amidon est indiquée, les dispositions suivantes s'appliquent:

- a. cette déclaration figure immédiatement après la mention de la teneur en glucides, de la manière suivante:
 - glucides, dont:
 - sucres
 - polyols (le cas échéant)
 - amidon (le cas échéant);
- b. l'étiquetage nutritionnel doit être conforme à l'al. 1, let. b.

⁴ Lorsque la quantité de fibres alimentaires est déclarée, les dispositions suivantes s'appliquent:

- a. l'étiquetage nutritionnel doit être conforme à l'al. 1, let. b;
- b. cette déclaration figure entre les glucides et les protéines.

⁵ Lorsque la quantité, le type d'acides gras ou la quantité de cholestérol est déclarée, les dispositions suivantes s'appliquent:

- a. cette déclaration figure immédiatement après la mention de la quantité de matières grasses totales (lipides), selon le modèle suivant:
 - matières grasses, dont:

⁵³ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 5031).

⁵⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 5031).

- acides gras saturés
 - 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);
- b. l'étiquetage nutritionnel doit être conforme à l'al. 1, let. b.
- 6 Pour les indications obligatoires, il y a lieu d'utiliser les valeurs moyennes issues:
- a. de l'analyse de la denrée alimentaire par le fabricant;
 - b. du calcul effectué à partir des valeurs relatives aux ingrédients utilisés, ou
 - c. du calcul effectué à partir de données généralement établies et reconnues.
- 7 Par valeur moyenne, on entend la valeur qui représente le mieux la quantité d'un nutriment contenu dans une denrée alimentaire donnée et qui tient compte des tolérances dues aux variations saisonnières, aux habitudes de consommation et aux autres facteurs pouvant influencer la valeur effective.

Art. 26⁵⁵ Etiquetage nutritionnel concernant les vitamines, les sels minéraux et les autres substances essentielles ou physiologiquement utiles

¹ Si une denrée alimentaire contient des quantités significatives de vitamines, de sels minéraux ou d'autres substances selon l'annexe 1 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'addition de substances essentielles ou physiologiquement utiles aux denrées alimentaires⁵⁶, la quantité de ces substances peut être déclarée et figure:

- a. s'il s'agit de vitamines ou de sels minéraux, sur l'étiquetage nutritionnel;
- b. s'il s'agit d'autres substances, sur l'étiquetage nutritionnel ou à proximité de ce dernier.

² Une denrée alimentaire contient des quantités significatives de substances au sens de l'al. 1 si elle comprend, à la date de la remise, les quantités ci-après exprimées en pourcentage de l'apport journalier recommandé selon l'annexe 1 de l'ordonnance du DFI sur l'addition de substances essentielles ou physiologiquement utiles aux denrées alimentaires, à savoir:

- a. 15 % pour 100 g ou 100 ml de la denrée alimentaire, à l'exception des boissons;
- b. 7,5 % pour 100 ml dans le cas de boissons, ou
- c. 15 % par emballage, si celui-ci ne contient qu'une seule portion.

³ Pour la déclaration de la teneur en substances au sens de l'al. 1, on utilise les dénominations indiquées à l'annexe 1 de l'ordonnance du DFI sur l'addition de

⁵⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 5031).

⁵⁶ RS 817.022.32

substances essentielles ou physiologiquement utiles aux denrées alimentaires. En outre, pour les vitamines et les sels minéraux, il y a lieu d'indiquer, par une illustration ou en chiffres, le pourcentage par rapport à l'apport journalier recommandé.

Art. 27 Dispositions particulières

¹ Lorsque la mention de la teneur particulière en sucres, en acides gras saturés, en fibres alimentaires ou en sel figure sur l'emballage, le conditionnement ou l'étiquette d'une denrée alimentaire ou dans la publicité qui s'y rapporte, il y a lieu de mentionner en sus dans l'étiquetage nutritionnel les indications visées à l'art. 25, al. 1, let. b.⁵⁷

² Lorsque la mention d'une teneur particulière en vitamines, sels minéraux, amidons, polyols, cholestérol, acides gras monoinsaturés ou polyinsaturés figure sur l'emballage, le conditionnement ou l'étiquette d'une denrée alimentaire ou dans la publicité qui s'y rapporte, il y a lieu d'en mentionner la teneur dans l'étiquetage nutritionnel.⁵⁸

³ Lorsque la mention de la teneur en acides gras monoinsaturés ou polyinsaturés, ou en cholestérol figure sur l'emballage, le conditionnement ou l'étiquette d'une denrée alimentaire ou dans la publicité qui s'y rapporte, il y a lieu d'indiquer également la teneur en acides gras saturés; cette mention n'entraîne toutefois pas l'obligation de déclarer la valeur nutritive au sens de l'art. 25, al. 1, let. b.

Art. 28 Calcul de la valeur énergétique

La valeur énergétique se calcule à l'aide des coefficients de conversion définis à l'annexe 4.

Art. 29⁵⁹ Unités de poids, indication des quantités

¹ La valeur énergétique doit être indiquée en kJ et en kcal.

² La teneur en nutriments est déclarée en grammes (g). Sont déclarées en dérogation à ce principe:

- a. la teneur en cholestérol, en milligrammes (mg);
- b. la teneur en vitamines, en sels minéraux et en autres substances, selon l'annexe 1 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'addition de substances essentielles ou physiologiquement utiles aux denrées alimentaires⁶⁰.

³ La valeur énergétique et la teneur en nutriments selon l'art. 25, al. 1, doivent être indiquées par 100 g ou 100 ml.

⁵⁷ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO **2013** 5031).

⁵⁸ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO **2006** 4981).

⁵⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO **2013** 5031).

⁶⁰ RS **817.022.32**

⁴ La valeur énergétique et la teneur en nutriments selon l'art. 25, al. 1, peuvent, outre la forme de déclaration visée à l'al. 3, être exprimées, le cas échéant, en pourcentage des apports de référence fixés à l'annexe 9.

⁵ Lorsque des indications sont apportées en application de l'al. 4, la mention suivante est indiquée à proximité immédiate: «Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2 000 kcal)».

⁶ Si la portion ou l'unité utilisée est quantifiée sur l'étiquette et que le nombre de portions ou d'unités contenues dans l'emballage est indiqué, les indications ci-après peuvent être exprimées par portion ou par unité en plus de la forme d'expression pour 100 g ou 100 ml:

- a. l'étiquetage nutritionnel visé à l'art. 25, al. 1;
- b. la quantité de vitamines, de sels minéraux ou d'autres substances selon l'annexe 1 de l'ordonnance du DFI sur l'addition de substances essentielles ou physiologiquement utiles aux denrées alimentaires visé à l'art. 26;
- c. les apports de référence visés à l'al. 4; l'indication peut également figurer en lieu et place de l'indication pour 100 g ou 100 ml.

⁷ La portion ou l'unité utilisée est indiquée à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle.

Section 11^{a61} Allégations nutritionnelles et de santé

Art. 29a Champ d'application

¹ La présente section règle les allégations nutritionnelles et de santé.

² 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 spéciaux⁶²;
- 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 minérale⁶³.

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.

⁶¹ Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008, en vigueur depuis le 1^{er} avril 2008 (RO 2008 1029). Pour les art. 29c à 29i, Voir aussi les disp. trans. de cette mod. à la fin du texte.

⁶² RS 817.022.104

⁶³ RS 817.022.102

Art. 29c Allégations nutritionnelles: dispositions générales

¹ 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.⁶⁴ de par les nutriments ou autres substances qu'elle:
 - 1. contient en quantité significative (art. 26, al. 2), ou
 - 2. en l'absence de règles en ce sens, contient en une quantité permettant de produire l'effet nutritionnel ou physiologique affirmé, tel qu'établi par des preuves scientifiques généralement admises; ou
- c.⁶⁵ du fait qu'elle ne contient pas de nutriments spécifiques ou d'autres substances, ou que ceux-ci sont réduits ou augmentés.

² 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'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV).⁶⁶

Art. 29d Autorisation d'autres allégations nutritionnelles

¹ L'OSAV⁶⁷ 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
- b. l'allégation ne peut pas induire la consommatrice et le consommateur en erreur quant aux les propriétés de la denrée alimentaire.

² Après entente avec le requérant, l'OSAV 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

¹ 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.

⁶⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO 2009 2025).

⁶⁵ Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO 2009 2025).

⁶⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 5031).

⁶⁷ Nouvelle expression selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 5031). Il a été tenu compte de cette mod. dans tout le texte.

² 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.

³ 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

¹ 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.

² 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'OSAV.

Art. 29g Autorisation d'autres allégations de santé

¹ L'OSAV 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 propriétés de la denrée alimentaire.

² Après entente avec le requérant, l'OSAV 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

¹ 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.

² 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.

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

⁴ 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

¹ 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.

² 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.

³ 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.

⁴ 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 a lieu de mentionner les indications visées à l'art. 25, al. 1, let. b.

⁵ 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.

⁶ 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.

Section 12 Marque d'identification

Art. 30 Principe et exceptions

¹ Il y a lieu d'apposer une marque d'identification sur les denrées alimentaires d'origine animale qui ne portent pas de marque de salubrité (art. 8 de l'ordonnance du DFI du 23 nov. 2005 sur l'hygiène lors de l'abattage d'animaux⁶⁸); font excep-

⁶⁸ RS 817.190.1

tion les denrées alimentaires d'origine animale qui proviennent d'un établissement non soumis à autorisation en vertu de l'art. 13, al. 2, ODAIOUs.⁶⁹

^{1bis} Aucune marque d'identification ne doit figurer sur les emballages d'œufs si le code d'un centre d'emballage conformément à l'annexe XIV, partie A, ch. III, du règlement (CE) n° 1234/2007⁷⁰ y est apposé.⁷¹

² Une marque de salubrité ne peut être retirée de la viande que si elle est découpée, transformée ou travaillée d'une autre manière.

³ La marque d'identification ne doit être apposée que si la denrée alimentaire a été produite conformément aux dispositions déterminantes de la législation sur les denrées alimentaires.

^{3bis} La marque d'identification peut, selon la présentation des différents produits d'origine animale, être apposée directement sur le produit, le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée sur une étiquette apposée sur le produit, le conditionnement ou l'emballage. La marque peut également consister en une plaque inamovible faite d'un matériau résistant.⁷²

^{3ter} Si un établissement fabrique non seulement des denrées alimentaires nécessitant une marque d'identification, mais aussi des denrées alimentaires ne nécessitant pas de marque d'identification, il peut aussi apposer la marque d'identification à ce dernier type de denrées alimentaires.⁷³

⁴ Dans le cas des produits d'origine animale présentés sous la forme de liquide, de granulés ou de poudre transportés en vrac et des produits de la pêche transportés en vrac, il n'est pas nécessaire de procéder à un marquage d'identification si les documents de livraison comportent les informations constitutives de la marque d'identification.

⁵ Dans le cas des matières premières servant à la fabrication de gélatine ou de collagène, un document indiquant l'établissement d'origine et contenant les informations visées à l'annexe 5 doit accompagner les matières premières pendant le transport et au moment de la livraison dans le centre de collecte, la tannerie ou l'établissement de production de gélatine ou de collagène.

Art. 31 Indications requises

La marque d'identification doit indiquer:

⁶⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO **2013** 5031).

⁷⁰ R (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 oct. 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement «OCM unique»), JO L 299 du 16.11.2007, p. 1; modifié en dernier lieu par le R (CE) n° 491/2009, JO L 154 du 17.6.2009, p. 1.

⁷¹ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO **2010** 4649).

⁷² Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006 (RO **2006** 4981). Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO **2010** 4649).

⁷³ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO **2010** 4649).

- a. le nom du pays dans lequel l'entreprise est établie, en toutes lettres ou en abrégé selon la norme ISO pertinente;
- b. le numéro d'autorisation de l'entreprise.

Art. 32 Dispositions particulières

¹ La marque d'identification doit être apposée avant que le produit ne quitte l'établissement de production.⁷⁴

² Elle doit être bien lisible, facile à déchiffrer, indélébile et être apposée de manière bien visible. Si elle est apposée dans une entreprise en Suisse ou dans l'UE, elle doit être de forme ovale.⁷⁵

³ Lorsque l'emballage contient des viandes découpées ou des abats, la marque d'identification doit être apposée sur une étiquette fixée ou imprimée sur l'emballage de telle sorte qu'elle soit détruite à l'ouverture. Cette mesure n'est pas nécessaire si l'ouverture a pour effet de détruire l'emballage. Lorsque le conditionnement apporte la même protection que l'emballage, la marque d'identification peut être apposée sur le conditionnement.⁷⁶

^{3bis} Lorsque les produits d'origine animale sont placés dans des conteneurs de transport ou dans de grands emballages et destinés à un traitement, une transformation, un conditionnement ou un emballage ultérieurs dans un autre établissement, la marque d'identification peut être apposée sur la surface externe du conteneur ou de l'emballage.⁷⁷

⁴ Si l'emballage ou le conditionnement d'une denrée alimentaire d'origine animale est retiré ou qu'elle est soumise à une transformation ultérieure dans une autre entreprise, il y a lieu d'apposer une nouvelle marque d'identification; celle-ci doit indiquer le numéro d'autorisation de l'entreprise où ont lieu ces opérations.

⁵ Lorsque la marque d'identification est apposée directement sur les produits, les couleurs utilisées doivent faire l'objet d'une autorisation, conformément à l'annexe 7 OAdd^{78,79}.

⁷⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO 2009 2025).

⁷⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 5031).

⁷⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO 2010 4649).

⁷⁷ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO 2010 4649).

⁷⁸ RS 817.022.31

⁷⁹ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO 2010 4649).

Section 13 Informations complémentaires

Art. 33 Indications «végétarien», «végétalien»

¹ Une denrée alimentaire peut porter l'indication:

- a.⁸⁰ «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;
- b. «ovo-végétarien» lorsqu'elle ne contient aucun ingrédient d'origine animale, excepté les œufs, les composants de l'œuf et le miel;
- c.⁸¹ «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;
- d. «vegan» ou «végétalien» lorsqu'elle ne contient aucun ingrédient d'origine animale.

² 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.⁸²

Art. 34⁸³

Art. 35 Déclaration de la teneur totale en sel de cuisine

¹ La déclaration de la teneur totale en sel de cuisine dans une denrée alimentaire sous une forme telle que «Teneur totale en sel de cuisine: x % ou x g par 100 g ou 100 ml» est admise.

² Si la teneur en sel de cuisine n'est pas mise en relief à des fins publicitaires et qu'elle est indiquée directement à la suite de la liste des ingrédients, il n'est pas nécessaire de faire figurer toutes les indications nutritionnelles requises à l'art. 25, al. 1, let. b.

⁸⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008, en vigueur depuis le 1^{er} avril 2008 (RO 2008 1029).

⁸¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008, en vigueur depuis le 1^{er} avril 2008 (RO 2008 1029).

⁸² Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008, en vigueur depuis le 1^{er} avril 2008 (RO 2008 1029).

⁸³ Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, avec effet au 25 mai 2009 (RO 2009 2025).

Art. 35a⁸⁴ Denrées alimentaires contenant de la réglisse ou des extraits de réglisse

La déclaration des denrées alimentaires contenant de la réglisse ou des extraits de réglisse est régie par l'annexe 6.

Chapitre 3 Denrées alimentaires présentées à la vente en vrac

Art. 36

¹ 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. 29h, al. 1, let. a et b, et 29i, al. 4, si les indications visées aux art. 29c, al. 1 et 29f, al. 1, ne sont pas faites par écrit.⁸⁵

² Dans chaque cas, il faut cependant mentionner par écrit:

- a. les indications visées à l'art. 2, al. 1, let. n et o;
- b. le pays de production pour la viande d'animaux visés à l'art. 2, let. a et d, de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires d'origine animale⁸⁶, ainsi que pour les préparations et les produits fabriqués à partir d'une telle viande; les art. 15 et 16 sont applicables.

³ Les indications visées à l'al. 2 sont affichées sous une forme appropriée. Dans les restaurants, les hôpitaux, les cantines et l'établissement similaire, elles peuvent notamment figurer sur la carte des menus ou sur un écriteau.

⁴ Le lot est indiqué sur le récipient ou sur les documents de livraison correspondants.

Chapitre 4 Produits intermédiaires, produits semi-finis, additifs et préparations d'additifs

Art. 37 Produits intermédiaires et produits semi-finis

¹ Les indications concernant les produits intermédiaires et les produits semi-finis doivent permettre d'étiqueter les denrées alimentaires qui en sont dérivées de manière conforme aux dispositions légales.

⁸⁴ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4981).

⁸⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008, en vigueur depuis le 1^{er} avril 2008 (RO 2008 1029).

⁸⁶ RS 817.022.108

² 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.⁸⁷

³ 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.⁸⁸

Art. 38 Additifs et préparations d'additifs destinés à être remis comme tels aux consommateurs

Lorsque les additifs ou les préparations d'additifs sont destinés à être remis en l'état au consommateur, les indications suivantes doivent figurer sur l'emballage ou sur l'étiquette:

- a. le nom de la catégorie selon l'annexe 3;
- b. la destination, le mode d'emploi et le dosage;
- c.⁸⁹ les composants, conformément à la dénomination établie, dans l'ordre décroissant d'importance pondérale; pour les additifs, il y a lieu de mentionner le nom spécifique ou le numéro E;
- d. la date de durabilité minimale;
- e. le nom ou la raison sociale et l'adresse de la personne qui fabrique, importe ou remet des additifs ou des préparations d'additifs;
- f. le lot;
- g. le poids net de conditionnement.

Art. 39 Préparations d'édulcorants destinées à être remises comme telles aux consommateurs

L'emballage ou l'étiquette des préparations d'édulcorants (édulcorants de table) doit porter les indications suivantes:

- a. la dénomination spécifique «édulcorant (édulcorant de table) à base de ...», suivie du nom de la substance édulcorante entrant dans sa composition (p. ex. «saccharine»);
- b. le pouvoir édulcorant par rapport au sucre (saccharose), p. ex. «le pouvoir édulcorant d'un comprimé correspond à celui d'un morceau de sucre (4 g)»;

⁸⁷ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008, en vigueur depuis le 1^{er} avril 2008 (RO 2008 1029).

⁸⁸ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008, en vigueur depuis le 1^{er} avril 2008 (RO 2008 1029).

⁸⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 5031).

- c. la mention «contient une source de phénylalanine» pour les préparations d'édulcorants contenant de l'aspartame (E 951) ou du sel d'aspartame-acésulfame (E 962);
- d. la mention «peut avoir des effets laxatifs en cas de consommation excessive» pour les préparations d'édulcorants qui contiennent des succédanés du sucre;
- e. les indications visées à l'art. 38, let. c à g; pour les préparations d'édulcorants sous forme de comprimés, l'indication de la quantité nette peut être remplacée par l'indication du nombre de comprimés par unité de conditionnement.

Art. 40 Indications concernant les additifs et les préparations d'additifs qui ne sont pas destinés à être remis comme tels aux consommateurs

¹ L'emballage ou l'étiquette des additifs et des préparations d'additifs destinés non pas à la remise en l'état au consommateur, mais à la fabrication de denrées alimentaires, doit porter les indications suivantes:

- a. la mention «pour utilisation dans les denrées alimentaires» ou une mention plus spécifique au sujet de l'utilisation alimentaire à laquelle l'additif est destiné;
- b. le cas échéant, les conditions particulières de conservation et d'utilisation;
- c. le mode d'emploi, au cas où son omission ne permettrait pas de faire un usage approprié de l'additif;
- d. toutes les indications permettant de respecter les prescriptions concernant les teneurs maximales applicables aux additifs et aux ingrédients dans le produit fini;
- e. les indications visées à l'art. 38, let. c à g; pour les additifs, il y a lieu de mentionner le nom spécifique et le numéro E.

² Lorsque l'emballage ou le récipient contenant un produit visé à l'al. 1 porte de manière bien visible la mention «destiné à la fabrication de denrées alimentaires et non à la vente au détail», les indications visées à l'al. 1, let. c et d, et à l'art. 38, let. c et e, peuvent aussi figurer sur les documents de livraison.

Chapitre 5 Modification des annexes

Art. 41

¹ L'Office fédéral de la santé publique adapte régulièrement les annexes de la présente ordonnance selon l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

² 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 2006⁹⁰ concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires.⁹¹

Chapitre 6 Dispositions finales

Art. 42 Abrogation du droit en vigueur

Sont abrogées:

1. l'ordonnance du 6 mars 2000 sur l'indication de provenance des matières de base⁹²;
2. l'ordonnance du DFI du 26 juin 1995 sur la valeur nutritive⁹³.

Art. 43⁹⁴ Dispositions transitoires

¹ En dérogation à l'art. 80, al. 7, ODAIOUs, la déclaration des ingrédients allergènes et autres ingrédients susceptibles de provoquer des réactions indésirables au sens de l'art. 8 fait l'objet d'un délai transitoire jusqu'au 31 décembre 2006. Font exception la déclaration du malt ou de l'extrait de malt d'orge ainsi que les désignations «farine blanche» et «farine mi-blanche», qui font l'objet d'un délai transitoire jusqu'au 31 décembre 2007.

² La marque d'identification visée à l'art. 30 doit être apposée sur toutes les denrées alimentaires d'origine animale au plus tard à partir du 1^{er} janvier 2008. Si de telles denrées alimentaires sont destinées à être exportées dans un Etat membre de l'Union européenne ou de l'Espace économique européen, un délai transitoire court jusqu'au 31 décembre 2006, date après laquelle elles ne pourront plus être exportées dans ces pays sans marque d'identification.

Art. 44 Entrée en vigueur

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

Disposition finale de la modification du 15 novembre 2006⁹⁵

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

⁹⁰ JO L 12 du 18.1.2007, p. 3

⁹¹ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008, en vigueur depuis le 1^{er} avril 2008 (RO 2008 1029).

⁹² [RO 2000 674]

⁹³ [RO 1995 3329, 1997 1482, 1998 294, 2002 777, 2004 1095 3043]

⁹⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4981).

⁹⁵ RO 2006 4981

Dispositions transitoires de la modification du 7 mars 2008⁹⁶

¹ Les denrées alimentaires visées à l'art. 6, al. 9^{bis}, 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.

² 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.

^{2bis} La durée d'application de l'al. 2 est prolongée jusqu'au 31 décembre 2011.⁹⁷

^{2ter} La durée d'application de l'al. 2 est prolongée jusqu'au 31 décembre 2012.⁹⁸

^{2quater} La durée de validité de l'al. 2 est prolongée jusqu'au 31 décembre 2013.⁹⁹

³ Les produits possédant déjà, avant le 1^{er} 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 remis au consommateur selon l'ancien droit jusqu'au 19 janvier 2022.¹⁰⁰

⁴ 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.

Disposition transitoire de la modification du 11 mai 2009¹⁰¹

Les denrées alimentaires non conformes à l'art. 8, al. 1^{bis}, 3, let. d, et 8, ainsi qu'à l'annexe 1 de la présente ordonnance, dans la version de la modification du 11 mai 2009, peuvent être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 31 octobre 2011, les denrées alimentaires non conformes aux autres dispositions de la présente ordonnance, dans la version de la modification du 11 mai 2009, jusqu'au 31 octobre 2012. Elles peuvent être remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

Disposition transitoire de la modification du 13 octobre 2010¹⁰²

Les denrées alimentaires non conformes à la présente ordonnance, dans la version de la modification du 13 octobre 2010, peuvent être importées, fabriquées et étiquetées

⁹⁶ RO 2008 1029

⁹⁷ Introduit par le ch. II de l'O du DFI du 17 mars 2010 (RO 2010 975). Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO 2010 4649).

⁹⁸ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 6 déc. 2011, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2012 (RO 2011 6255).

⁹⁹ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 26 nov. 2012, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2013 (RO 2012 6811).

¹⁰⁰ RO 2010 1475

¹⁰¹ RO 2009 2025. Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO 2010 4649).

¹⁰² RO 2010 4649

selon l'ancien droit jusqu'au 31 octobre 2011 (un an après l'entrée en vigueur). Elles peuvent être remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

Disposition transitoire de la modification du 26 novembre 2012¹⁰³

Les allégations de santé selon l'annexe 8 qui ne correspondent pas aux dispositions figurant dans la modification du 26 novembre 2012 de la présente ordonnance, peuvent encore être utilisées jusqu'au 31 décembre 2013 selon l'ancien droit. Les denrées alimentaires sur lesquelles figurent lesdites allégations peuvent être remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

Disposition transitoire de la modification du 25 novembre 2013¹⁰⁴

¹ Les denrées alimentaires qui ne sont pas conformes à 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.

² Elles peuvent être remises au consommateur conformément à l'ancien droit jusqu'à épuisement des stocks.

¹⁰³ RO 2012 6811
¹⁰⁴ RO 2013 5031

*Annexe I*¹⁰⁵
(art. 8, al. 1 et 8)

Ingrédients allergènes et autres ingrédients susceptibles de provoquer des réactions indésirables

Les ingrédients ci-après et les produits dont ils sont dérivés peuvent provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables et doivent donc toujours être indiqués dans l'étiquetage; l'art. 8, al. 7, est réservé:

1. céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre; kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales, à l'exception:
 - a. des sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (a),
 - b. des maltodextrines à base de blé (a),
 - c. des sirops de glucose à base d'orge,
 - d. des céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques;
2. crustacés et produits à base de crustacés;
3. œufs et produits à base d'œufs;
4. poissons et produits à base de poissons, à l'exception:
 - a. de la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes,
 - b. de la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin;
5. arachides et produits à base d'arachides;
6. soja et produits à base de soja, à l'exception:
 - a. de l'huile ou de la graisse de soja entièrement raffinées (a),
 - b. des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja,
 - c. des phytostérols et des esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja,
 - d. de l'ester de stanol produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja;

^a Et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité européenne de sécurité alimentaire (EFSA) pour le produit de base dont ils sont dérivés.

¹⁰⁵ Nouvelle teneur selon le ch. II de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO 2009 2025). Voir aussi la disp. trans. de cette mod. ci-devant.

7. lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception:
 - a. du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques,
 - b. du lactitol;
8. fruits à coque dure (noix), à savoir amandes (*Amygdalus communis L.*), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia et noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*) et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque dure utilisés pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et autres boissons alcooliques;
9. céleri et produits à base de céleri;
10. moutarde et produits à base de moutarde;
11. graines de sésame et produits à base de graines de sésame;
12. anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimés en SO₂;
13. lupins et produits à base de lupins;
14. mollusques et produits à base de mollusques.

Annexe 2¹⁰⁶
(art. 6, al. 2)

Catégories d'ingrédients pour lesquels l'indication de la catégorie peut remplacer celle de la dénomination spécifique

Catégories	Dénomination
1. Huiles raffinées autres que l'huile d'olive, et graisses raffinées d'origine végétale	«huiles végétales» ou «graisses végétales», complétée: – par le qualificatif «totalement hydrogénée», lorsque l'huile ou la graisse est hydrogénée, ou «partiellement hydrogénée», lorsque l'huile ou la graisse est partiellement hydrogénée, et – par une liste énumérant les origines végétales spécifiques dans l'ordre décroissant de leur importance quantitative et éventuellement suivie de la mention «en proportion variable».
2. Huiles raffinées et graisse raffinées d'origine animale	«huile» ou «graisse», complétée: – par le qualificatif «animale» ou par l'indication de l'origine spécifique animale, et – par le qualificatif «totalement hydrogénée», lorsque l'huile ou la graisse est hydrogénée, ou «partiellement hydrogénée», lorsque l'huile ou la graisse est partiellement hydrogénée.
3. Mélanges de farines provenant de deux ou de plusieurs espèces de céréales	«farine», suivie de l'énumération des espèces de céréales dont elle provient par ordre d'importance pondérale décroissante
4. Amidons et féculés natifs, amidons et féculés modifiés par voie physique ou enzymatique	amidon(s)/fécule(s), complétée par l'indication de l'origine végétale spécifique lorsqu'on ne peut exclure toute présence de «gluten» (p. ex. «amidon de froment»)

¹⁰⁶ Nouvelle teneur selon le ch. II al. 1 de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 5031).

Catégories	Dénomination
5. Toute espèce de poisson, lorsque la dénomination et la présentation de la denrée alimentaire ne se réfèrent pas à une espèce précise de poisson	«poisson(s)»
6. Toute sorte de fromage, lorsque la dénomination et la présentation de la denrée alimentaire ne se réfèrent pas à une sorte précise de fromage	«fromage(s)»
7. Toutes épices dont le pourcentage cumulé n'excède pas 2 % masse de la denrée alimentaire	«épice(s)» ou «mélange d'épices»
8. Toutes plantes ou parties de plantes aromatiques dont le pourcentage cumulé n'excède pas 2 % masse de la denrée alimentaire	«herbe(s) aromatique(s)/plante(s) aromatique(s)» ou «mélange d'herbes aromatiques/mélange de plantes aromatiques»
9. Toute préparation de gomme utilisée dans la fabrication de gomme base pour gomme à mâcher	«gomme base»
10. Chapelure de toute origine	«chapelure»
11. Saccharose	«sucre»
12. Dextrose anhydre ou monohydraté	«dextrose»
13. Sirop de glucose et sirop de glucose déshydraté	«sirop de glucose»
14. Toutes les protéines lactiques (caséines, caséinates et protéines de lait) et tout mélange de ces protéines	«protéine(s) de lait»
15. Beurre de cacao de pression, d'expeller ou raffiné	«beurre de cacao»
16. Tous types de vins	«vin»

Annexe 3¹⁰⁷

(art. 5, al. 2, let. i, ch. 3, art. 6, al. 3, let. a, et al. 8, let. a et b, et 38, let. a)

Catégories d'additifs

1. Les *édulcorants* sont des substances qui servent à donner une saveur sucrée aux denrées alimentaires ou qui sont utilisées dans des édulcorants de table.
2. Les *colorants* sont des substances qui ajoutent ou redonnent de la couleur à des denrées alimentaires; il peut s'agir de constituants naturels de denrées alimentaires ou d'autres substances naturelles qui ne sont pas normalement consommés comme aliments en soi et qui ne sont pas habituellement utilisés comme ingrédients caractéristiques dans l'alimentation.

Sont des colorants au sens de la présente ordonnance les préparations obtenues à partir de denrées alimentaires et d'autres matières de base naturelles alimentaires par extraction physique et/ou chimique conduisant à une extraction sélective des pigments par rapport aux constituants nutritifs ou aromatiques.
3. Les *conservateurs* sont des substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes ou qui les protègent contre la croissance de micro-organismes pathogènes.
4. Les *antioxydants* sont des substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur.
5. Les *supports* sont des substances utilisées pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre manière un additif, un arôme, une enzyme alimentaire, un nutriment et/ou d'autres substances ajoutées à un aliment à des fins alimentaires ou physiologiques sans modifier sa fonction (et sans avoir elles-mêmes de rôle technologique) afin de faciliter son maniement, son application ou son utilisation.
6. Les *acidifiants* sont des substances qui augmentent l'acidité d'une denrée alimentaire et/ou lui donnent une saveur acidulée.
7. Les *correcteurs d'acidité* sont des substances qui modifient ou limitent l'acidité ou l'alcalinité d'une denrée alimentaire.
8. Les *anti-agglomérants* sont des substances qui, dans une denrée alimentaire, limitent l'agglutination des particules.
9. Les *antimoussants* sont des substances qui empêchent ou limitent la formation de mousse.

¹⁰⁷ Nouvelle teneur selon le ch. II al. 1 de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 5031).

10. Les *agents de charge* sont des substances qui accroissent le volume d'une denrée alimentaire, sans pour autant augmenter de manière significative sa valeur énergétique.
11. Les *émulsifiants* sont des substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de réaliser ou de maintenir le mélange homogène de deux ou plusieurs phases non miscibles, telles que l'huile et l'eau.
12. Les *sels de fonte* sont des substances qui dispersent les protéines contenues dans le fromage, entraînant ainsi une répartition homogène des matières grasses et des autres composants.
13. Les *affermissants* sont des substances qui permettent de rendre ou de garder les tissus des fruits et des légumes fermes ou croquants, ou qui, en interaction avec des gélifiants, forment ou raffermissent un gel.
14. Les *exhausteurs de goût* sont des substances qui renforcent le goût ou l'odeur d'une denrée alimentaire.
15. Les *agents moussants* sont des substances qui permettent de réaliser la dispersion homogène d'une phase gazeuse dans une denrée alimentaire liquide ou solide.
16. Les *gélifiants* sont des substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, lui confèrent de la consistance par la formation d'un gel.
17. Les *agents d'enrobage* (y compris les agents de glisse) sont des substances qui, appliquées à la surface d'une denrée alimentaire, lui confèrent un aspect brillant ou constituent une couche protectrice.
18. Les *humectants* sont des substances qui empêchent le dessèchement des denrées alimentaires en compensant les effets d'une faible humidité atmosphérique ou qui favorisent la dissolution d'une poudre en milieu aqueux.
19. Les *amidons modifiés* sont des substances obtenues au moyen d'un ou plusieurs traitements chimiques d'amidons alimentaires pouvant avoir été soumis à un traitement physique ou enzymatique, et pouvant être fluidifiés par traitement acide ou alcalin ou blanchis.
20. Les *gaz d'emballage* sont des gaz autres que l'air, placés dans un contenant avant, pendant ou après l'introduction d'une denrée alimentaire dans ce contenant.
21. Les *propulseurs* sont des gaz autres que l'air qui ont pour effet d'expulser une denrée alimentaire d'un contenant.
22. Les *poudres à lever* sont des substances ou combinaisons de substances qui, par libération de gaz, accroissent le volume d'une pâte.
23. Les *séquestrants* sont des substances qui forment des complexes chimiques avec les ions métalliques.
24. Les *stabilisants* sont des substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de maintenir son état physicochimique. Les stabilisants comprennent les substances:

- a. qui permettent de maintenir la dispersion homogène de deux ou plusieurs substances non miscibles dans une denrée alimentaire,
 - b. qui stabilisent, conservent ou intensifient la couleur d'une denrée alimentaire et
 - c. qui augmentent la capacité de liaison des denrées alimentaires, y compris la réticulation entre protéines permettant la liaison de morceaux d'aliments dans les aliments reconstitués.
25. Les *épaississants* sont des substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, en augmentent la viscosité.
26. Les *agents de traitement de la farine* sont des substances autres que les émulsifiants qui, ajoutées à la farine ou à la pâte, améliorent sa qualité boulangère.
27. On entend par *arômes*, des produits non destinés à être consommés en l'état, qui sont ajoutés aux denrées alimentaires pour leur conférer une odeur ou un goût ou modifier ceux-ci. On distingue les:
- a. *substances aromatisantes*: substances chimiques définies possédant des propriétés aromatisantes;
 - b. *substances aromatisantes naturelles*: substances aromatisantes obtenues par des procédés physiques, enzymatiques ou microbiologiques appropriés, à partir de matières d'origine végétale, animale ou microbiologique prises en l'état ou après leur transformation pour la consommation humaine par un ou plusieurs des procédés traditionnels de préparation des denrées alimentaires dont la liste figure à l'annexe II du règlement (CE) n° 1334/2008¹⁰⁸; les substances aromatisantes naturelles correspondent aux substances qui sont naturellement présentes et ont été identifiées dans la nature;
 - c. *préparations aromatisantes*: substances, autres que des substances aromatisantes, obtenues à partir:
 1. de denrées alimentaires par des procédés physiques, enzymatiques ou microbiologiques appropriés, la matière étant prise soit en l'état, soit après sa transformation pour la consommation humaine par un ou plusieurs des procédés traditionnels de préparation des denrées alimentaires dont la liste figure à l'annexe II du règlement (CE) n° 1334/2008, ou
 2. de matières d'origine végétale, animale ou microbiologique, autres que des denrées alimentaires, par des procédés physiques, enzymatiques ou microbiologiques appropriés, la matière étant prise en l'état ou préparée par un ou plusieurs des procédés traditionnels de préparation des denrées alimentaires dont la liste figure à l'annexe II du règlement (CE) n° 1334/2008;

¹⁰⁸ R (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires et modifiant le R (CEE) n° 1601/91 du Conseil, les R (CE) n° 2232/96 et (CE) n° 110/2008 et la directive 2000/13/CE, JO L 354 du 31.12.2008, p. 34; rectifié au JO L 105 du 27.4.2010, p. 115.

- d. *arômes obtenus par traitement thermique*: substances obtenues par traitement thermique à partir d'un mélange d'ingrédients ne possédant pas nécessairement eux-mêmes des propriétés aromatisantes, dont au moins un ingrédient contient de l'azote (amino) et un autre sert de sucre réducteur; les ingrédients utilisés pour la production d'arômes obtenus par traitement thermique peuvent être des denrées alimentaires ou des matériaux de base non alimentaires; les conditions de fabrication des arômes obtenus par traitement thermique et les quantités maximales de certaines substances dans les arômes obtenus par traitement thermique sont définies dans l'annexe V du règlement (CE) n° 1334/2008;
- e. *arômes de fumée*: produits obtenus par fractionnement et purification d'une fumée condensée conduisant à des condensats de fumée primaires, des fractions de goudron primaires ou des arômes de fumée dérivés, tels que définis à l'art. 3, ch. 1, 2 et 4, du règlement (CE) n° 2065/2003¹⁰⁹;
- f. *précurseurs d'arôme*: composés ne possédant pas nécessairement eux-mêmes des propriétés aromatisantes, ajoutés intentionnellement à une denrée alimentaire dans le seul but de produire un arôme par décomposition ou par réaction avec d'autres composants pendant la transformation alimentaire; ils peuvent être obtenus à partir de denrées alimentaires ou de matériaux de base non alimentaires;
- g. *autres arômes*: arômes ajoutés ou destinés à être ajoutés à des denrées alimentaires pour leur donner une odeur ou un goût et n'entrant pas dans le champ des définitions des let. a à f.

Ne sont pas considérées comme arômes:

- a. les denrées alimentaires telles que les épices et les autres parties ou substances végétales, le cacao, le café, le miel et les fruits;
- b. les substances qui ont un goût exclusivement sucré, acide ou salé.

¹⁰⁹ R (CE) n° 2065/2003 du Parlement européen et du Conseil du 10 novembre 2003 relatif aux arômes de fumée utilisés ou destinés à être utilisés dans ou sur les denrées alimentaires (JO L 309 du 26.11.2003, p. 1).

Annexe 4¹¹⁰
(art. 28)

Coefficients de conversion pour le calcul de la valeur énergétique

glucides (à l'exception des polyols et des polydextroses)	17 kJ/g ou 4 kcal/g
polyols	10 kJ/g ou 2,4 kcal/g
protéines	17 kJ/g ou 4 kcal/g
lipides	37 kJ/g ou 9 kcal/g
éthanol	29 kJ/g ou 7 kcal/g
acides organiques	13 kJ/g ou 3 kcal/g
fructo-oligosaccharides	8 kJ/g ou 2 kcal/g
inuline	4 kJ/g ou 1 kcal/g
substances de lest	8 kJ/g ou 2 kcal/g
erythrite	0 kJ/g ou 0 kcal/g

¹¹⁰ Nouvelle teneur selon le ch. II de l'O du DFI du 11 mai 2009 (RO 2009 2025). Mise à jour selon le ch. II al. 1 de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO 2010 4649).

Annexe 5
(art. 30, al. 5)

Document d'accompagnement des matières premières destinées à la production de gélatine (modèle)

I. Identification de la matière première

Type de produit:

.....

Date de fabrication:

.....

Type d'emballage:

.....

Nombre d'emballages:

.....

Délai de conservation garanti:

.....

Poids net (kg):

.....

II. Origine de la matière première

Adresse et numéro d'enregistrement de l'établissement de production autorisé:

.....

III. Destination de la matière première

La matière première est expédiée de (lieu de chargement):

.....

à (pays et lieu de destination):

.....

par le moyen de transport suivant:

.....

Nom et adresse de l'expéditeur:

.....

Nom et adresse du destinataire:

.....

Annexe 6¹¹¹
(art. 35a)

Déclaration des denrées alimentaires contenant de la réglisse ou des extraits de réglisse

Denrée alimentaire	Teneur en acide glycyrrhizinique ^a	Déclaration
denrées alimentaires solides	$\geq 100 \text{ mg/kg} < 4 \text{ g/kg}$	«contient de la réglisse» Cette mention doit être ajoutée après la liste des ingrédients, sauf si le terme «réglisse» figure déjà dans la liste d'ingrédients ou dans la dénomination spécifique ou la dénomination de fantaisie.
boissons sans alcool	$\geq 10 \text{ mg/l} < 50 \text{ mg/l}$	En l'absence de liste d'ingrédients, la mention figure près de la dénomination spécifique ou de la dénomination de fantaisie.
boissons alcooliques	$\geq 10 \text{ mg/l} < 300 \text{ mg/l}$	
denrées alimentaires solides	$\geq 4 \text{ g/kg}$	«contient de la réglisse – les personnes souffrant d'hypertension doivent éviter toute consommation excessive»
boissons sans alcool	$\geq 50 \text{ mg/l}$	Cette mention doit être ajoutée après la liste des ingrédients. En l'absence de liste d'ingrédients, la mention figure près de la dénomination spécifique ou de la dénomination de fantaisie.
boissons alcooliques	$\geq 300 \text{ mg/l}$	

^a La teneur en acide glycyrrhizinique (composant naturel de la réglisse) s'applique aux produits prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions des fabricants

¹¹¹ Introduite par le ch. II al. 2 de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4981).

Annexe 7¹¹²
(art. 29c, al. 2, et 29d, al. 1)

Allégations nutritionnelles et conditions d'utilisation

1. Faible valeur énergétique

¹ 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.

² 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.

2. 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.

3. Sans apport énergétique

¹ 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.

² 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.

4. 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 ne contient:

- a. pas plus de 3 g de matières grasses par 100 g dans le cas des solides, ou
- b. pas plus 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).

¹¹² Introduite par le ch. II al. 2 de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO **2008** 1029). Nouvelle teneur selon le ch. II al. 1 de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO **2013** 5031).

5. Sans matières grasses

¹ Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire ne contient pas de matières grasses ou est 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.

² Les allégations telles que «X % sans matières grasses» sont interdites.

6. Source d'acide gras oméga-3

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est une source d'acide gras oméga-3, ou toute allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit contient au moins 0,3 g d'acide alphanoléinique pour 100 g et 100 kcal, ou au moins 40 mg au total d'acide eicosapentaénoïque et d'acide docosahexénoïque pour 100 g et 100 kcal.

7. Riche en acide gras oméga-3

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est riche en acide gras oméga-3, ou toute allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit contient au moins 0,6 g d'acide alphanoléinique pour 100 g et 100 kcal, ou au moins 80 mg au total d'acide eicosapentaénoïque et d'acide docosahexénoïque pour 100 g et 100 kcal.

8. Riche en graisses monoinsaturées

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est riche en graisses monoinsaturées, ou toute allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si au moins 45 % des acides gras contenus dans le produit sont dérivés de graisses monoinsaturées et si l'énergie fournie par les graisses monoinsaturées représente plus de 20 % de l'apport énergétique du produit.

9. Riche en graisses polyinsaturées

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est riche en graisses polyinsaturées, ou toute allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si au moins 45 % des acides gras contenus dans le produit sont dérivés de graisses polyinsaturées et si l'énergie fournie par les graisses polyinsaturées représente plus de 20 % de l'apport énergétique du produit.

10. Riche en graisses insaturées

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est riche en graisses insaturées, ou toute allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si au moins 70 % des acides gras contenus dans le produit sont dérivés de graisses insaturées et si l'énergie fournie par les graisses insaturées représente plus de 20 % de l'apport énergétique du produit.

11. Faible teneur en acides gras saturés

¹ 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.

² 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.

12. Faible teneur en acides gras trans

¹ 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.

² 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.

13. 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.

14. 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.

15. 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.

16. 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.

17. 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 (monosaccharides et disaccharides) par 100 g dans le cas des solides, ou
- b. 2,5 g de sucres (monosaccharides et disaccharides) par 100 ml dans le cas des liquides.

18. Sans sucres

¹ 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 (monosaccharides et disaccharides) par 100 g ou par 100 ml.

² 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.

19. Sans sucres ajoutés

¹ Une allégation selon laquelle il n'a pas été ajouté de sucres (monosaccharides et disaccharides) 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 ajoutés ou toute autre denrée alimentaire utilisée pour ses propriétés édulcorantes.

² Si les sucres (monosaccharides et disaccharides) sont naturellement présents dans la denrée alimentaire, l'indication suivante doit également figurer sur l'étiquette: «contient des sucres naturellement présents».

20. Pauvre en sodium ou en sel de cuisine

¹ 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.

² 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.

21. Très pauvre en sodium/très pauvre en sel de cuisine

¹ 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.

² Cette allégation ne peut être faite pour l'eau minérale ou l'eau potable.

³ Les condiments en poudre, les condiments et la moutarde peuvent 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.

22. 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.

23. Sans sodium ou sel ajouté

Une allégation selon laquelle il n'a pas été ajouté de sodium ou de sel 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 sodium ou de sel ajouté ou tout autre ingrédient contenant du sodium ou du sel ajouté et si le produit ne contient pas plus de 0,12 g de sodium ou de l'équivalent en sel par 100 g ou par 100 ml.

24. 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 de fibres alimentaires par 100 kcal.

25. 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 pour un produit contenant:

- a. au moins 6 g de fibres alimentaires par 100 g, ou
- b. au moins 3 g de fibres alimentaires par 100 kcal.

26. 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.

27. 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.

28. Source de [nom des vitamines, des sels minéraux ou d'une autre substance au sens de l'art. 26, al. 1]

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est une source de vitamines, de sels minéraux ou d'une autre substance au sens de l'art. 26, al. 1, 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.

29. Teneur élevée/riche en [nom des vitamines, des sels minéraux ou d'une autre substance au sens de l'art. 26, al. 1]

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est riche en vitamines, en sels minéraux ou en une autre substance au sens de l'art. 26, al. 1, 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.

30. 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, 29e et 29i. Pour les vitamines, les sels minéraux et les autres substances, les conditions prévues pour l'allégation «source de» s'appliquent.

31. Teneur augmentée d'un nutriment

Une allégation selon laquelle la teneur en un ou plusieurs nutriments, autres que des vitamines, des sels minéraux ou d'autres substances au sens de l'art. 26, al. 1, 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.

32. Teneur réduite d'un nutriment

¹ 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.

² 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 alimentaires¹¹³ est admise.

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

113 RS 817.022.32

⁴ L'allégation «réduit en acides gras saturés», ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si:

- a. la somme des acides gras saturés et des acides gras trans contenus dans le produit auquel s'applique l'allégation est au moins de 30 % inférieure à la somme des acides gras saturés et des acides gras trans contenus dans un produit similaire, et que
- b. la teneur en acides gras trans dans le produit auquel s'applique l'allégation est inférieure ou égale à celle d'un produit similaire.

⁵ L'allégation «réduit en sucres», ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si la valeur énergétique du produit auquel s'applique l'allégation est inférieure ou égale à celle d'un produit similaire.

33. Allégé/Light

¹ 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».

² L'allégation doit en outre être accompagnée d'une indication des caractéristiques entraînant l'allègement de la denrée alimentaire.

34. 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 8¹¹⁴
(art. 29f, al. 2, et 29h, al. 2)

Allégations de santé admises pour les denrées alimentaires, les ingrédients et composants alimentaires, les catégories de denrées alimentaires, conditions d'utilisation

Nutriment, substance, denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/Avertissement
α -cyclodextrine	La consommation d' α -cyclodextrine à l'occasion d'un repas contenant de l'amidon contribue à l'atténuation de la hausse de la glycémie après ce repas.	L'allégation peut être utilisée pour une denrée alimentaire contenant au moins 5 g d' α -cyclodextrine pour 50 g d'amidon par portion quantifiée du repas. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation d' α -cyclodextrine à l'occasion du repas.	
Acide alpha-linolénique (ALA)	L'acide alpha-linolénique (ALA) contribue au maintien d'une cholestérolémie normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source d'ALA définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance. Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 2 g d'ALA.	
Acide α -linoléique et acide linoléique	Les acides gras essentiels sont nécessaires à une croissance et à un développement normaux des enfants	Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique n'est obtenu que par une consommation journalière d'acide linoléique et d'acide α -linoléique représentant respectivement 1 % et 0,2 % de l'apport calorique total.	

¹¹⁴ Introduite par le ch. II al. 2 de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 1029). Nouvelle teneur selon le ch. II al. 1 de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 5031).

Nutriment, substance, denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/Avertissement
Acide docosahexaénoïque (DHA)	L'acide docosahexaénoïque (DHA) contribue au fonctionnement normal du cerveau	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 40 mg d'acide docosahexaénoïque (DHA) pour 100 g et pour 100 kcal. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 250 mg de DHA.	
Acide docosahexaénoïque (DHA)	L'acide docosahexaénoïque (DHA) contribue au maintien d'une vision normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 40 mg de DHA pour 100 g et pour 100 kcal. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 250 mg de DHA.	
Acide docosahexaénoïque (DHA)	La consommation d'acide docosahexaénoïque (DHA) contribue au développement normal de la vue des nourrissons jusqu'à 12 mois.	Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 100 mg de DHA. Lorsque l'allégation est utilisée sur une préparation de suite, la denrée alimentaire doit contenir au minimum 0,3 % du total des acides gras sous forme de DHA.	
Acide docosahexaénoïque (DHA)	La consommation d'acide docosahexaénoïque (DHA) par la mère contribue au développement normal des yeux du fœtus et de l'enfant allaité.	Les femmes enceintes et allaitantes doivent être informées que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 200 mg de DHA, en plus de la consommation journalière d'acides gras oméga-3 recommandée pour les adultes, soit 250 mg de DHA et d'acide eicosapentaénoïque (EPA). L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui garantit une consommation journalière d'au moins 200 mg de DHA	

Nutriment, substance, denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/Avertissement
Acide eicosapentaénoïque et acide docosahexaénoïque (EPA/DHA)	L'acide eicosapentaénoïque (EPA) et l'acide docosahexaénoïque (DHA) contribuent à une fonction cardiaque normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source d'EPA et de DHA définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 250 mg d'EPA et de DHA.	
Acide linoléique	L'acide linoléique contribue au maintien d'une cholestérolémie normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire fournissant au moins 1,5 g d'acide linoléique pour 100 g et 100 kcal. Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 10 g d'acide linoléique.	
Acide oléique	Le remplacement de graisses saturées par des graisses insaturées dans le régime alimentaire contribue au maintien d'une cholestérolémie normale. L'acide oléique est une graisse insaturée	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est riche en acides gras insaturés définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance.	
Acide pantothénique	L'acide pantothénique contribue à un métabolisme énergétique normal	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source d'acide pantothénique définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Acide pantothénique	L'acide pantothénique contribue à la synthèse normale et au métabolisme normal des hormones stéroïdes, de la vitamine D et de certains neurotransmetteurs	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source d'acide pantothénique définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance.	
Acide pantothénique	L'acide pantothénique contribue à réduire la fatigue	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source d'acide pantothénique définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	

Nutriment, substance, denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/Avertissement
Acide pantothénique	L'acide pantothénique contribue à des performances intellectuelles normales	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source d'acide pantothénique définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Acide α -linoléique et acide linoléique	Les acides gras essentiels sont nécessaires à une croissance et à un développement normaux des enfants	Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique n'est obtenu que par une consommation journalière d'acide linoléique et d'acide α -linoléique représentant respectivement 1 % et 0,2 % de l'apport calorique total.	
Acides gras monoinsaturés et/ou polyinsaturés	Le remplacement de graisses saturées par des graisses insaturées dans le régime alimentaire contribue au maintien d'une cholestérolémie normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est riche en acides gras insaturés définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance.	
Amidon résistant	Le remplacement d'amidon digestible par de l'amidon résistant dans un repas contribue à atténuer la hausse de la glycémie après ce repas	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire dans laquelle l'amidon digestible a été remplacé par de l'amidon résistant de telle sorte que la teneur définitive en amidon résistant représente au moins 14 % de la teneur totale en amidon.	
Arabinoxylane produit à partir d'endosperme de blé	La consommation d'arabinoxylane à l'occasion d'un repas contribue à atténuer la hausse de la glycémie après ce repas	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 8 g de fibres riches en arabinoxylane produites à partir d'endosperme de blé (au moins 60 % d'arabinoxylane en poids) pour 100 g de glucides assimilables dans une portion quantifiée du repas. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation de fibres riches en arabinoxylane produites à partir d'endosperme de blé au cours du repas.	

Nutriment, substance, denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/Avertissement
Bêta-glucanes	Les bêta-glucanes contribuent au maintien d'une cholestérolémie normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 1 g de bêta-glucanes provenant d'avoine, de son d'avoine, d'orge, de son d'orge, ou provenant de plusieurs de ces sources, par portion quantifiée. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 3 g de bêta-glucanes provenant d'avoine, de son d'avoine, d'orge, de son d'orge ou provenant de plusieurs de ces sources.	
Bêta-glucanes provenant d'avoine et d'orge	La consommation de bêta-glucanes provenant d'avoine ou d'orge à l'occasion d'un repas contribue à atténuer la hausse de la glycémie après ce repas	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 4 g de bêta-glucanes provenant d'avoine ou d'orge pour 30 g de glucides assimilables dans une portion quantifiée du repas. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation des bêta-glucanes provenant d'avoine ou d'orge au cours du repas.	
Bêta-glucane d'orge	Il a été démontré que le bêta-glucane d'orge abaissait/réduisait le taux de cholestérol sanguin. Une cholestérolémie élevée constitue un facteur de risque de développement d'une maladie coronarienne	L'allégation ne peut être utilisée que pour les denrées alimentaires qui fournissent au moins 1 g de bêta-glucane d'orge par portion quantifiée. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 3 g de bêta-glucane d'orge.	
Bêta-glucane d'avoine	Il a été démontré que le bêta-glucane d'avoine abaissait/réduisait le taux de cholestérol sanguin. Une cholestérolémie élevée constitue un facteur de risque de développement d'une maladie coronarienne	L'allégation ne peut être utilisée que pour les denrées alimentaires qui fournissent au moins 1 g de bêta-glucane d'avoine par portion quantifiée. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 3 g de bêta-glucane d'avoine.	

Nutriment, substance, denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/Avertissement
Bétaïne	La bétaïne contribue au métabolisme normal de l'homocystéine	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 500 mg de bétaïne par portion quantifiée. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 1,5 g de bétaïne.	L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que la consommation journalière de plus de 4 g peut accroître sensiblement la cholestérolémie.
Biotine	La biotine contribue à un métabolisme énergétique normal	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de biotine définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Biotine	La biotine contribue au fonctionnement normal du système nerveux	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de biotine définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Biotine	La biotine contribue au métabolisme normal des macronutriments	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de biotine définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Biotine	La biotine contribue à des fonctions psychologiques normales	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de biotine définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Biotine	La biotine contribue au maintien de cheveux normaux	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de biotine définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Biotine	La biotine contribue au maintien de muqueuses normales	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de biotine définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Biotine	La biotine contribue au maintien d'une peau normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de biotine définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	

Nutriment, substance, denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/Avertissement
Caféine	La caféine contribue à améliorer la concentration, les performances, l'état d'éveil et l'attention.	L'allégation peut être utilisée si la portion absorbée contient au minimum 75 g de caféine.	Contient de la caféine. La mention «déconseillé aux enfants et aux femmes enceintes» figure dans le même champ visuel que la dénomination de la denrée alimentaire.
Caféine	La caféine favorise à court terme les performances physiques.	L'allégation peut être utilisée si la portion absorbée contient au minimum 75 g de caféine.	Contient de la caféine. La mention «déconseillé aux enfants et aux femmes enceintes» figure dans le même champ visuel que la dénomination de la denrée alimentaire.
Calcium	Le calcium est nécessaire à une croissance et à un développement osseux normaux des enfants	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de calcium définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Calcium	Le calcium contribue à une coagulation sanguine normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de calcium définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Calcium	Le calcium contribue à un métabolisme énergétique normal	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de calcium définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Calcium	Le calcium contribue à une fonction musculaire normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de calcium définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Calcium	Le calcium contribue à une neurotransmission normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de calcium définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Calcium	Le calcium contribue au fonctionnement normal des enzymes digestives	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de calcium définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	

Nutriment, substance, denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/Avertissement
Calcium	Le calcium joue un rôle dans les processus de division et de spécialisation cellulaires	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de calcium définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Calcium	Le calcium est nécessaire au maintien d'une ossature normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de calcium définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Calcium	Le calcium est nécessaire au maintien d'une dentition normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de calcium définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Calcium et vitamine D	Le calcium et la vitamine D sont nécessaires à une croissance et à un développement osseux normaux des enfants	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de calcium et de vitamine D au sens de l'allégation définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Chitosane	Le chitosane contribue au maintien d'une cholestérolémie normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire sauf les compléments alimentaires qui garantissent une consommation journalière de 3 g de chitosane. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 3 g de chitosane.	
Chlorure	Le chlorure contribue à une digestion normale grâce à la production d'acide chlorhydrique dans l'estomac	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de chlorure définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	L'allégation ne peut être utilisée pour du chlorure dont la source est du chlorure de sodium.
Choline	La choline contribue au métabolisme normal de l'homocystéine	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 82,5 mg de choline pour 100 g ou 100 ml ou par portion de la denrée alimentaire.	
Choline	La choline contribue à un métabolisme lipidique normal	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 82,5 mg de choline pour 100 g ou 100 ml ou par portion de la denrée alimentaire.	

Nutriment, substance, denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/Avertissement
Choline	La choline contribue au maintien d'une fonction hépatique normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 82,5 mg de choline pour 100 g ou 100 ml ou par portion de la denrée alimentaire.	
Chrome	Le chrome contribue au métabolisme normal des macronutriments	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de chrome trivalent définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Chrome	Le chrome contribue au maintien d'une glycémie normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de chrome trivalent définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Concentré de tomates hydrosoluble (WSTC I et II)	Le concentré de tomates hydrosoluble (WSTC I et II) aide à maintenir une agrégation plaquettaire normale, contribuant ainsi à une bonne circulation sanguine	Information du consommateur: les effets bénéfiques sont obtenus avec une consommation journalière de 3 g de WSTC I ou de 150 mg de WSTC II dilués dans un maximum de 250 ml de jus de fruits, de boissons aromatisées ou de boissons au yaourt (sauf si ultra-pasteurisées), ou avec une consommation journalière de 3 g de WSTC I ou de 150 mg de WSTC II dans des compléments alimentaires lorsqu'ils sont ingérés avec un verre d'eau ou d'un autre liquide	
Créatine	La créatine améliore les capacités physiques en cas de séries successives d'exercices très intenses de courte durée	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui garantit une consommation journalière de 3 g de créatine. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 3 g de créatine.	L'allégation ne peut être utilisée que pour des denrées alimentaires réservées aux adultes effectuant des exercices physiques très intenses.
Cuivre	Le cuivre contribue au maintien de tissus conjonctifs normaux	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de cuivre définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	

Nutriment, substance, denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/Avertissement
Cuivre	Le cuivre contribue à un métabolisme énergétique normal	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de cuivre définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Cuivre	Le cuivre contribue au fonctionnement normal du système nerveux	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de cuivre définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Cuivre	Le cuivre contribue à la pigmentation normale des cheveux	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de cuivre définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Cuivre	Le cuivre contribue au transport normal du fer dans l'organisme	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de cuivre définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance.	
Cuivre	Le cuivre contribue à la pigmentation normale de la peau	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de cuivre définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Cuivre	Le cuivre contribue au fonctionnement normal du système immunitaire	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de cuivre définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Cuivre	Le cuivre contribue à protéger les cellules contre le stress oxydatif	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de cuivre définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Cultures vivantes des yaourts	Les cultures vivantes des yaourts ou des laits fermentés améliorent la digestion du lactose de ces produits chez les individus ayant des difficultés à le digérer	Les yaourts ou les laits fermentés doivent contenir au moins 108 unités formant colonies de ferments (<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> et <i>Streptococcus thermophilus</i>) par gramme.	
Denrées alimentaires à teneur en acides gras saturés faible ou réduite	La réduction de la consommation de graisses saturées contribue au maintien d'une cholestérolémie normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire dont la teneur en acides gras saturés est au moins faible définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance.	

Nutriment, substance, denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/Avertissement
Denrées alimentaires pauvres en sodium ou à teneur en sodium réduite	La réduction de la consommation de sodium contribue au maintien d'une pression sanguine normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire dont la teneur en sodium ou en sel est au moins pauvre définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance.	
Eau	L'eau contribue au maintien d'une fonction physique et d'une fonction cognitive normales	L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation d'au moins deux litres d'eau par jour, toutes sources confondues.	L'allégation ne peut être utilisée que pour de l'eau conforme aux directives 2009/54/CE et/ou 98/83/CE.
Eau	L'eau contribue au maintien de la régulation normale de la température du corps	L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation d'au moins deux litres d'eau par jour, toutes sources confondues.	L'allégation ne peut être utilisée que pour de l'eau conforme aux directives 2009/54/CE et/ou 98/83/CE.
Esters de stanols végétaux	Il a été démontré que les esters de stanols végétaux abaissent/réduisaient le taux de cholestérol sanguin. Une cholestérolémie élevée constitue un facteur de risque de développement d'une maladie cardiaque coronarienne.	Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique n'est obtenu que par la consommation journalière de 1,5 à 2,4 g de stanols végétaux. Il ne peut être fait référence à l'ampleur de l'effet que pour les denrées alimentaires appartenant aux catégories suivantes: matières grasses à tartiner, produits de type lait ¹¹⁵ , mayonnaises et sauces pour salades. Lorsqu'il est fait référence à l'ampleur de l'effet, la fourchette complète («de 7 à 10 %») et la durée nécessaire pour obtenir l'effet («en 2 à 3 semaines») doivent être communiquées au consommateur.	

¹¹⁵ Produits de type lait tels que les produits à base de lait demi-écrémé et de lait écrémé, éventuellement avec adjonction de fruits et/ou de céréales, produits de type lait fermenté tels que le yaourt, boissons à base de soja et produits de type fromage (teneur en matières grasses ≤ 12 g par 100 g) dans lesquels les matières grasses et/ou les protéines du lait ont été partiellement ou totalement remplacées par de l'huile ou des protéines végétales.

Nutriment, substance, denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/Avertissement
Fer	Le fer contribue à une fonction cognitive normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de fer définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Fer	Le fer contribue à un métabolisme énergétique normal	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de fer définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Fer	Le fer contribue à la formation normale de globules rouges et d'hémoglobine	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de fer définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Fer	Le fer contribue au transport normal de l'oxygène dans l'organisme	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de fer définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Fer	Le fer contribue au fonctionnement normal du système immunitaire	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de fer définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Fer	Le fer contribue à réduire la fatigue	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de fer définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Fer	Le fer joue un rôle dans le processus de division cellulaire	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de fer définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Fer	Le fer contribue au développement cognitif normal des enfants.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de fer définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance.	
Fibres d'avoine	Les fibres d'avoine contribuent à augmenter le volume des selles	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est riche en fibres de ce type définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance.	

Nutriment, substance, denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/Avertissement
Fibres de grains d'orge	Les fibres de grains d'orge contribuent à augmenter le volume des selles	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est riche en fibres de ce type définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance.	
Fibres de seigle	Les fibres de seigle contribuent à une fonction intestinale normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est riche en fibres de ce type définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance.	
Fibres de son de blé	Les fibres de son de blé contribuent à accélérer le transit intestinal	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est riche en fibres de ce type définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance. Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière d'au moins 10 g de fibres de son de blé.	
Fibres de son de blé	Les fibres de son de blé contribuent à augmenter le volume des selles	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est riche en fibres de ce type définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance.	
Fluorure	Le fluorure contribue au maintien de la minéralisation des dents	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de fluorure définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Folates	Est nécessaire au développement du tube neural chez le fœtus.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de folates définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Folates	Les folates contribuent à la croissance des tissus maternels durant la grossesse	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de folates définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Folates	Les folates contribuent à la synthèse normale des acides aminés	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de folates définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	

Nutriment, substance, denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/Avertissement
Folates	Les folates contribuent à la formation normale du sang	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de folates définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Folates	Les folates contribuent au métabolisme normal de l'homocystéine	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de folates définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Folates	Les folates contribuent à des fonctions psychologiques normales	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de folates définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Folates	Les folates contribuent au fonctionnement normal du système immunitaire	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de folates définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Folates	Les folates contribuent à réduire la fatigue	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de folates définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Folates	Les folates jouent un rôle dans le processus de division cellulaire	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de folates définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Fructose	La consommation de denrées alimentaires contenant du fructose entraîne une hausse de la glycémie inférieure à celle qu'entraîne la consommation de denrées alimentaires contenant du saccharose ou du glucose.	L'allégation peut être utilisée pour des denrées alimentaires ou des boissons édulcorées dans lesquelles le glucose et/ou le saccharose sont remplacés par du fructose de telle sorte que la teneur de ces denrées ou boissons en glucose et/ou saccharose est réduite d'au moins 30 %.	

Nutriment, substance, denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/Avertissement
Glucomannane (mannane de konjac)	Le glucomannane contribue au maintien d'une cholestérolémie normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui garantit une consommation journalière de 4 g de glucomannane. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 4 g de glucomannane.	Avertissement quant au risque de suffocation en cas de difficultés de déglutition ou en cas d'ingestion avec un fluide inadéquat – consommation avec beaucoup d'eau conseillée pour garantir l'ingestion de la substance jusqu'à l'estomac.
Glucomannane (mannane de konjac)	Le glucomannane consommé dans le cadre d'un régime hypocalorique contribue à la perte de poids	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant 1 g de glucomannane par portion quantifiée. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 3 g de glucomannane en trois doses de 1 g chacune, prises avec 1 à 2 verres d'eau, avant les repas et dans le cadre d'un régime hypocalorique.	Avertissement quant au risque de suffocation en cas de difficultés de déglutition ou en cas d'ingestion avec un fluide inadéquat – consommation avec beaucoup d'eau conseillée pour garantir l'ingestion de la substance jusqu'à l'estomac.
Gomme de guar	La gomme de guar contribue au maintien d'une cholestérolémie normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui garantit une consommation journalière de 10 g de gomme de guar. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 10 g de gomme de guar.	Avertissement quant au risque de suffocation en cas de difficultés de déglutition ou en cas d'ingestion avec un fluide inadéquat – consommation avec beaucoup d'eau conseillée pour garantir l'ingestion de la substance jusqu'à l'estomac.
Gommes à mâcher sans sucres	Les gommes à mâcher sans sucres contribuent au maintien de la minéralisation des dents	L'allégation ne peut être utilisée que pour des gommes à mâcher conformes aux conditions d'utilisation dont est assortie l'allégation nutritionnelle sans sucres définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance. Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la mastication de la gomme à mâcher pendant au moins 20 minutes après avoir mangé ou bu.	

Nutriment, substance, denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/Avertissement
Gommes à mâcher sans sucres	Les gommes à mâcher sans sucres contribuent à neutraliser les acides de la plaque dentaire	L'allégation ne peut être utilisée que pour des gommes à mâcher conformes aux conditions d'utilisation dont est assortie l'allégation nutritionnelle sans sucres définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance. Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la mastication de la gomme à mâcher pendant au moins 20 minutes après avoir mangé ou bu.	
Gommes à mâcher sans sucres	Les gommes à mâcher sans sucres contribuent à réduire la sécheresse buccale	L'allégation ne peut être utilisée que pour des gommes à mâcher conformes aux conditions d'utilisation dont est assortie l'allégation nutritionnelle sans sucres définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance. Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la mastication de la gomme à mâcher dès l'apparition de la sensation de sécheresse dans la bouche.	
Gommes à mâcher sans sucre	Les gommes à mâcher sans sucre aident à réduire la déminéralisation dentaire. La déminéralisation dentaire constitue un facteur de risque dans le développement des caries dentaires.	Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la mastication de 2 à 3 g de gommes à mâcher sans sucre pendant vingt minutes, au moins trois fois par jour, après les repas.	
Gommes à mâcher sans sucre	Les gommes à mâcher sans sucre aident à neutraliser les acides de la plaque dentaire. Les acides de la plaque dentaire constituent un facteur de risque dans le développement des caries dentaires.	Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la mastication de 2 à 3 g de gommes à mâcher sans sucre pendant vingt minutes, au moins trois fois par jour, après les repas.	
Gommes à mâcher édulcoré avec 100 % de xylitol	Il a été démontré que les chewing-gums édulcorés avec 100 % de xylitol réduisaient la plaque dentaire. La plaque dentaire constitue un facteur de risque impliqué dans le développement de la carie chez les enfants	Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique n'est obtenu que par la consommation de 2-3 g de chewing-gum édulcoré avec 100 % de xylitol au moins trois fois par jour, après les repas.	

Nutriment, substance, denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/Avertissement
Gommes à mâcher sans sucres et contenant de la carbamide	Les gommes à mâcher sans sucres et contenant de la carbamide neutralisent les acides de la plaque dentaire plus efficacement que les gommes à mâcher sans sucres sans carbamide	L'allégation ne peut être utilisée que pour des gommes à mâcher conformes aux conditions d'utilisation dont est assortie l'allégation nutritionnelle sans sucres définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance. Pour porter l'allégation, chaque gomme à mâcher sans sucres doit contenir au moins 20 mg de carbamide. Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la mastication de la gomme à mâcher pendant au moins 20 minutes après avoir mangé ou bu.	
Hydroxypropyl méthylcellulose (HPMC)	La consommation d'hydroxypropyl méthylcellulose à l'occasion d'un repas contribue à atténuer la hausse de la glycémie après ce repas	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant 4 g de HPMC par portion quantifiée du repas. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation de 4 g de HPMC au cours du repas.	Avertissement quant au risque de suffocation en cas de difficultés de déglutition ou en cas d'ingestion avec un fluide inadéquat – consommation avec beaucoup d'eau conseillée pour garantir l'ingestion de la substance jusqu'à l'estomac.
Hydroxypropyl méthylcellulose (HPMC)	L'hydroxypropyl méthylcellulose contribue au maintien d'une cholestérolémie normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui garantit une consommation journalière de 5 g de HPMC. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 5 g de HPMC.	Avertissement quant au risque de suffocation en cas de difficultés de déglutition ou en cas d'ingestion avec un fluide inadéquat – consommation avec beaucoup d'eau conseillée pour garantir l'ingestion de la substance jusqu'à l'estomac.
Iode	L'iode contribue à une fonction cognitive normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source d'iode définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Iode	L'iode contribue à un métabolisme énergétique normal	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source d'iode définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	

Nutriment, substance, denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/Avertissement
Iode	L'iode contribue au fonctionnement normal du système nerveux	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source d'iode définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Iode	L'iode contribue au maintien d'une peau normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source d'iode définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Iode	L'iode contribue à la production normale d'hormones thyroïdiennes et à une fonction thyroïdienne normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source d'iode définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Iode	L'iode contribue à la croissance normale des enfants.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source d'iode définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance.	
Lactase	La lactase améliore la digestion du lactose chez les individus ayant des difficultés à le digérer	L'allégation ne peut être utilisée que pour des compléments alimentaires, à une dose minimale de 4500 unités de FCC (Codex des produits chimiques alimentaires), la population cible devant être invitée à en consommer avec chaque produit contenant du lactose.	La population cible doit également être informée que la tolérance au lactose varie d'une personne à l'autre et doit être invitée à se renseigner sur le rôle de cette substance dans son régime alimentaire.
Magnésium	Le magnésium contribue à réduire la fatigue	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de magnésium définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Magnésium	Le magnésium contribue à l'équilibre électrolytique	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de magnésium définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Magnésium	Le magnésium contribue à un métabolisme énergétique normal	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de magnésium définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	

Nutriment, substance, denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/Avertissement
Magnésium	Le magnésium contribue au fonctionnement normal du système nerveux	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de magnésium définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Magnésium	Le magnésium contribue à une fonction musculaire normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de magnésium définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Magnésium	Le magnésium contribue à une synthèse protéique normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de magnésium définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Magnésium	Le magnésium contribue à des fonctions psychologiques normales	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de magnésium définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Magnésium	Le magnésium contribue au maintien d'une ossature normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de magnésium définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Magnésium	Le magnésium contribue au maintien d'une dentition normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de magnésium définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Magnésium	Le magnésium joue un rôle dans le processus de division cellulaire	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de magnésium définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Manganèse	Le manganèse contribue à un métabolisme énergétique normal	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de manganèse définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Manganèse	Le manganèse contribue au maintien d'une ossature normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de manganèse définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	

Nutriment, substance, denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/Avertissement
Manganèse	Le manganèse contribue à la formation normale de tissus conjonctifs	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de manganèse définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Manganèse	Le manganèse contribue à protéger les cellules contre le stress oxydatif	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de manganèse définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Molybdène	Le molybdène contribue au métabolisme normal des acides aminés soufrés	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de molybdène définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Niacine	La niacine contribue à un métabolisme énergétique normal	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de niacine définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Niacine	La niacine contribue au fonctionnement normal du système nerveux	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de niacine définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Niacine	La niacine contribue à des fonctions psychologiques normales	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de niacine définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Niacine	La niacine contribue au maintien de muqueuses normales	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de niacine définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Niacine	La niacine contribue au maintien d'une peau normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de niacine définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Niacine	La niacine contribue à réduire la fatigue	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de niacine définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	

Nutriment, substance, denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/Avvertissement
Noix	Les noix contribuent à améliorer l'élasticité des vaisseaux sanguins	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui garantit une consommation journalière de 30 g de noix. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 30 g de noix.	
Pectines	Les pectines contribuent au maintien d'une cholestérolémie normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui garantit une consommation journalière de 6 g de pectines. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 6 g de pectines.	Avvertissement quant au risque de suffocation en cas de difficultés de déglutition ou en cas d'ingestion avec un fluide inadéquat – consommation avec beaucoup d'eau conseillée pour garantir l'ingestion de la substance jusqu'à l'estomac.
Pectines	La consommation de pectines à l'occasion d'un repas contribue à atténuer la hausse de la glycémie après ce repas	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant 10 g de pectines par portion quantifiée. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation de 10 g de pectines à l'occasion du repas.	Avvertissement quant au risque de suffocation en cas de difficultés de déglutition ou en cas d'ingestion avec un fluide inadéquat – consommation avec beaucoup d'eau conseillée pour garantir l'ingestion de la substance jusqu'à l'estomac.
Phosphore	Le phosphore contribue à un métabolisme énergétique normal	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de phosphore définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Phosphore	Le phosphore contribue au fonctionnement normal des membranes cellulaires	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de phosphore définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Phosphore	Le phosphore contribue au maintien d'une ossature normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de phosphore définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	

Nutriment, substance, denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/Avertissement
Phosphore	Le phosphore contribue au maintien d'une dentition normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de phosphore définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Phosphore	Le phosphore est nécessaire à la croissance et au développement osseux normal des enfants.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins source de phosphore définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance.	
Polyphénols présents dans l'huile d'olive	Les polyphénols présents dans l'huile d'olive contribuent à protéger les lipides sanguins contre le stress oxydatif	L'allégation ne peut être utilisée que pour de l'huile d'olive contenant au moins 5 mg d'hydroxytyrosol et ses dérivés (comme le complexe oleuropéine et le tyrosol) pour 20 g d'huile d'olive. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 20 g d'huile d'olive.	
Potassium	Le potassium contribue au fonctionnement normal du système nerveux	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de potassium définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Potassium	Le potassium contribue à une fonction musculaire normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de potassium définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Potassium	Le potassium contribue au maintien d'une pression sanguine normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de potassium définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Protéines	Les protéines sont nécessaires à une croissance et à un développement osseux normaux des enfants	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de protéines définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance.	
Protéines	Les protéines contribuent à augmenter la masse musculaire	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de protéines définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance.	

Nutriment, substance, denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/Avertissement
Protéines	Les protéines contribuent au maintien de la masse musculaire	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de protéines définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Protéines	Les protéines contribuent au maintien d'une ossature normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de protéines définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance.	
Pruneaux (Prunus domestica L.) séchés	Les pruneaux contribuent à une fonction intestinale normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui garantit une consommation journalière de 100 g de pruneaux. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 100 g de pruneaux.	
Riboflavine (vitamine B2)	La riboflavine contribue à un métabolisme énergétique normal	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de riboflavine définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Riboflavine (vitamine B2)	La riboflavine contribue au fonctionnement normal du système nerveux	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de riboflavine définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Riboflavine (vitamine B2)	La riboflavine contribue au maintien de muqueuses normales	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de riboflavine définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Riboflavine (vitamine B2)	La riboflavine contribue au maintien de globules rouges normaux	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de riboflavine définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Riboflavine (vitamine B2)	La riboflavine contribue au maintien d'une peau normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de riboflavine définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	

Nutriment, substance, denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/Avertissement
Riboflavine (vitamine B2)	La riboflavine contribue au maintien d'une vision normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de riboflavine définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Riboflavine (vitamine B2)	La riboflavine contribue au métabolisme normal du fer	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de riboflavine définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Riboflavine (vitamine B2)	La riboflavine contribue à protéger les cellules contre le stress oxydatif	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de riboflavine définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Riboflavine (vitamine B2)	La riboflavine contribue à réduire la fatigue	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de riboflavine définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Sélénium	Le sélénium contribue à une spermatogénèse normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de sélénium définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Sélénium	Le sélénium contribue au maintien de cheveux normaux	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de sélénium définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Sélénium	Le sélénium contribue au maintien d'ongles normaux	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de sélénium définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Sélénium	Le sélénium contribue au fonctionnement normal du système immunitaire	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de sélénium définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Sélénium	Le sélénium contribue à une fonction thyroïdienne normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de sélénium définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	

Nutriment, substance, denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/Avertissement
Sélénium	Le sélénium contribue à protéger les cellules contre le stress oxydatif	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de sélénium définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Solutions de glucides et d'électrolytes	Les solutions de glucides et d'électrolytes contribuent à maintenir la performance au cours d'un exercice d'endurance prolongé	Pour porter l'allégation, les solutions de glucides et d'électrolytes doivent contenir 80 à 350 Kcal/l provenant de glucides, et au moins 75 % de l'énergie doit provenir de glucides entraînant une réponse glycémique élevée, tels que le glucose, les polymères du glucose et le saccharose. De plus, ces boissons doivent contenir entre 20 mmol/l (460 mg/l) et 50 mmol/l (1 150 mg/l) de sodium et avoir une osmolalité située entre 200 et 330 mosm/kg d'eau.	
Solutions de glucides et d'électrolytes	Les solutions de glucides et d'électrolytes accroissent l'absorption d'eau durant un exercice physique	Pour porter l'allégation, les solutions de glucides et d'électrolytes doivent contenir 80 à 350 Kcal/l provenant de glucides, et au moins 75 % de l'énergie doit provenir des glucides entraînant une réponse glycémique élevée, tels que le glucose, les polymères du glucose et le saccharose. De plus, ces boissons doivent contenir entre 20 mmol/l (460 mg/l) et 50 mmol/l (1150 mg/l) de sodium et avoir une osmolalité située entre 200 et 330 mosm/kg d'eau.	
Stérols végétaux et stanols végétaux	Les stérols végétaux/stanols végétaux contribuent au maintien d'une cholestérolémie normale	L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière d'au moins 0,8 g de stérols végétaux/stanols végétaux.	

Nutriment, substance, denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/Avertissement
Stérols végétaux: stérols qui sont extraits de végétaux et se présentent sous la forme de stérols libres ou estérifiés avec des acides gras de qualité alimentaire	Il a été démontré que les stérols végétaux abaissent/réduisaient le taux de cholestérol sanguin. Une cholestérolémie élevée constitue un facteur de risque de développement d'une maladie cardiaque coronarienne.	Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique n'est obtenu que par la consommation journalière d'au moins de 1,5 à 2,4 g de stérols végétaux. Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 1,5 à 2,4 g de stérols végétaux. Il ne peut être fait référence à l'ampleur de l'effet que pour les denrées alimentaires appartenant aux catégories suivantes: matières grasses à tartiner, produits de type lait, mayonnaises et sauces pour salades. Lorsqu'il est fait référence à l'ampleur de l'effet, la fourchette complète («de 7 à 10 %») et la durée nécessaire pour obtenir l'effet («en 2 à 3 semaines») doivent être communiquées au consommateur.	
Substitut de repas pour contrôle du poids	Le remplacement d'un des repas constituant la ration journalière d'un régime hypocalorique par un substitut de repas contribue au maintien du poids après la perte de poids	La denrée alimentaire doit répondre aux spécifications de l'art. 16, al. 2, let. b, définie dans l'ordonnance sur les aliments spéciaux (SR 817.022.104). Pour que l'effet allégué soit obtenu, un repas de la journée doit être remplacé par un substitut de repas.	
Substitut de repas pour contrôle du poids	Le remplacement de deux des repas constituant la ration journalière d'un régime hypocalorique par des substituts de repas contribue à la perte de poids	La denrée alimentaire doit répondre aux spécifications de l'art. 16, al. 2, let. b, définie dans l'ordonnance sur les aliments spéciaux (SR 817.022.104). Pour que l'effet allégué soit obtenu, deux repas de la journée doivent être remplacés par des substituts de repas.	

Nutriment, substance, denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/Avertissement
Succédanés du sucre, à savoir édulcorants intenses; xylitol, sorbitol, mannitol, maltitol, lactitol, isomalt, érythritol, sucralose et polydextrose; D-tagatose et isomaltulose	La consommation de denrées alimentaires/boissons contenant x «nom du succédané du sucre» à la place de sucre entraîne une hausse de la glycémie inférieure à celle qu'entraîne la consommation de denrées alimentaires/boissons contenant du sucre	Les sucres dans les denrées alimentaires ou les boissons doivent être remplacés par des succédanés du sucre, à savoir des édulcorants intenses, du xylitol, du sorbitol, du mannitol, du maltitol, du lactitol, de l'isomalt, de l'érythritol, du sucralose ou du polydextrose, ou une combinaison de plusieurs d'entre eux, de telle sorte que les denrées alimentaires ou les boissons aient une teneur en sucre réduite d'au moins la proportion définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance. Dans le cas du D-tagatose et de l'isomaltulose, ils doivent remplacer des teneurs équivalentes d'autres sucres dans la même proportion que celle indiquée dans l'allégation «réduit en» définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance.	
Succédanés du sucre, à savoir édulcorants intenses; xylitol, sorbitol, mannitol, maltitol, lactitol, isomalt, érythritol, sucralose et polydextrose; D-tagatose et isomaltulose	La consommation de denrées alimentaires/boissons contenant x «nom du succédané du sucre» à la place de sucre contribue au maintien de la minéralisation des dents	L'allégation peut être utilisée si les sucres dans les denrées alimentaires ou les boissons (qui abaissent le pH de la plaque dentaire sous 5,7) sont remplacés par des succédanés du sucre, à savoir des édulcorants intenses, du xylitol, du sorbitol, du mannitol, du maltitol, du lactitol, de l'isomalt, de l'érythritol, du sucralose ou du polydextrose, ou une combinaison de plusieurs d'entre eux, dans une proportion telle que la consommation des denrées alimentaires ou boissons n'abaisse pas le pH de la plaque dentaire sous 5,7 dans les 30 minutes après la consommation de celles-ci.	
Thiamine	La thiamine contribue à un métabolisme énergétique normal	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de thiamine définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Thiamine	La thiamine contribue au fonctionnement normal du système nerveux	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de thiamine définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	

Nutriment, substance, denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/Avertissement
Thiamine	La thiamine contribue à des fonctions psychologiques normales	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de thiamine définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Thiamine	La thiamine contribue à une fonction cardiaque normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de thiamine définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Viande et poisson	La viande et le poisson contribuent à améliorer l'absorption de fer en cas de consommation avec d'autres denrées alimentaires contenant du fer	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 50 g de viande ou de poisson par portion quantifiée. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation de 50 g de viande ou de poisson avec une ou des denrées alimentaires contenant du fer non hémérique.	
Vitamine A	La vitamine A contribue au métabolisme normal du fer	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine A définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine A	La vitamine A contribue au maintien de muqueuses normales	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine A définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine A	La vitamine A contribue au maintien d'une peau normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine A définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine A	La vitamine A contribue au maintien d'une vision normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine A définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine A	La vitamine A contribue au fonctionnement normal du système immunitaire	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine A définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	

Nutriment, substance, denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/Avertissement
Vitamine A	La vitamine A joue un rôle dans le processus de spécialisation cellulaire	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine A définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine B12	La vitamine B12 contribue à un métabolisme énergétique normal	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B12 définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine B12	La vitamine B12 contribue au fonctionnement normal du système nerveux	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B12 définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine B12	La vitamine B12 contribue au métabolisme normal de l'homocystéine	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B12 définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine B12	La vitamine B12 contribue à des fonctions psychologiques normales	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B12 définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine B12	La vitamine B12 contribue à la formation normale de globules rouges	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B12 définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine B12	La vitamine B12 contribue au fonctionnement normal du système immunitaire	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B12 définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine B12	La vitamine B12 contribue à réduire la fatigue	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B12 définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine B12	La vitamine B12 joue un rôle dans le processus de division cellulaire	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B12 définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	

Nutriment, substance, denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/Avertissement
Vitamine B6	La vitamine B6 contribue à la synthèse normale de la cystéine	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B6 définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine B6	La vitamine B6 contribue à un métabolisme énergétique normal	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B6 définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine B6	La vitamine B6 contribue au fonctionnement normal du système nerveux	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B6 définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine B6	La vitamine B6 contribue au métabolisme normal de l'homocystéine	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B6 définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine B6	La vitamine B6 contribue au métabolisme normal des protéines et du glycogène	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B6 définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine B6	La vitamine B6 contribue à des fonctions psychologiques normales	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B6 définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine B6	La vitamine B6 contribue à la formation normale de globules rouges	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B6 définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine B6	La vitamine B6 contribue au fonctionnement normal du système immunitaire	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B6 définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine B6	La vitamine B6 contribue à réduire la fatigue	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B6 définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	

Nutriment, substance, denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/Avvertissement
Vitamine B6	La vitamine B6 contribue à réguler l'activité hormonale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B6 définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine C	La vitamine C contribue à maintenir le fonctionnement normal du système immunitaire pendant et après un exercice physique intense	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui garantit une consommation journalière de 200 mg de vitamine C. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 200 mg en plus de la dose journalière de vitamine C recommandée.	
Vitamine C	La vitamine C contribue à la formation normale de collagène pour assurer le fonctionnement normal des vaisseaux sanguins	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine C	La vitamine C contribue à la formation normale de collagène pour assurer la fonction normale des os	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine C	La vitamine C contribue à la formation normale de collagène pour assurer la fonction normale des cartilages	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine C	La vitamine C contribue à la formation normale de collagène pour assurer la fonction normale des gencives	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine C	La vitamine C contribue à la formation normale de collagène pour assurer la fonction normale de la peau	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine C	La vitamine C contribue à la formation normale de collagène pour assurer la fonction normale des dents	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	

Nutriment, substance, denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/Avertissement
Vitamine C	La vitamine C contribue à un métabolisme énergétique normal	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine C	La vitamine C contribue au fonctionnement normal du système nerveux	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine C	La vitamine C contribue à des fonctions psychologiques normales	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine C	La vitamine C contribue au fonctionnement normal du système immunitaire	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine C	La vitamine C contribue à protéger les cellules contre le stress oxydatif	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine C	La vitamine C contribue à réduire la fatigue	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine C	La vitamine C contribue à la régénération de la forme réduite de la vitamine E	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine C	La vitamine C accroît l'absorption de fer	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine D	La vitamine D est nécessaire à une croissance et un développement osseux normaux des enfants	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine D au sens de l'allégation définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	

Nutriment, substance, denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/Avertissement
Vitamine D	La vitamine D contribue à l'absorption et à l'utilisation normale du calcium et du phosphore	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine D définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine D	La vitamine D contribue à une calcémie normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine D définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine D	La vitamine D contribue au maintien d'une ossature normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine D définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine D	La vitamine D contribue au maintien d'une fonction musculaire normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine D définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine D	La vitamine D contribue au maintien d'une dentition normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine D définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine D	La vitamine D contribue au fonctionnement normal du système immunitaire	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine D définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine D	La vitamine D joue un rôle dans le processus de division cellulaire	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine D définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine E	La vitamine E contribue à protéger les cellules contre le stress oxydatif	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine E définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Vitamine K	La vitamine K contribue à une coagulation sanguine normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine K définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	

Nutriment, substance, denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/Avertissement
Vitamine K	La vitamine K contribue au maintien d'une ossature normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine K définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Zinc	Le zinc contribue à un métabolisme acido-basique normal	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Zinc	Le zinc contribue à un métabolisme glucidique normal	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Zinc	Le zinc contribue à une fonction cognitive normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Zinc	Le zinc contribue à la synthèse normale de l'ADN	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Zinc	Le zinc contribue à une fertilité et une reproduction normales	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Zinc	Le zinc contribue au métabolisme normal des macronutriments	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Zinc	Le zinc contribue au métabolisme normal des acides gras	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Zinc	Le zinc contribue au métabolisme normal de la vitamine A	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	

Nutriment, substance, denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/Avertissement
Zinc	Le zinc contribue à une synthèse protéique normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Zinc	Le zinc contribue au maintien d'une ossature normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Zinc	Le zinc contribue au maintien de cheveux normaux	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Zinc	Le zinc contribue au maintien d'ongles normaux	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Zinc	Le zinc contribue au maintien d'une peau normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Zinc	Le zinc contribue au maintien d'un taux normal de testostérone dans le sang	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Zinc	Le zinc contribue au maintien d'une vision normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Zinc	Le zinc contribue au fonctionnement normal du système immunitaire	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	
Zinc	Le zinc contribue à protéger les cellules contre le stress oxydatif	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	

Nutriment, substance, denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/Avertissement
Zinc	Le zinc joue un rôle dans le processus de division cellulaire	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc définie dans l'annexe 7 de la présente ordonnance	

*Annexe 9*¹¹⁶
(art. 29, al. 4)

Apports de référence en énergie et en certains nutriments à l'exclusion des vitamines et des sels minéraux (adultes)

Energie ou nutriment	Apport de référence
Energie	8400 kJ/2000 kcal
Graisses totales	70 g
Acides gras saturés	20 g
Glucides	260 g
Sucre	90 g
Protéines	50 g
Sel	6 g

¹¹⁶ Introduite par le ch. II al. 2 de l'O du DFI du 25 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO **2013** 5031).

